

## MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO

## Edital 4/2026

## Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
4/2026	343020-MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO	VALQUIRIA CARMO CESTREM	13/05/2026 15:37 (v 0.6)
Status			
DISPONIBILIZADO			

## Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		01440.000067/2024-11

## 1. DO OBJETO

## PREGÃO ELETRÔNICO

4/2026

## CONTRATANTE (UASG)

343020

## OBJETO

Concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos.

Concessão de uso de espaço físico a título oneroso, da área de 58,1 m² para exploração de lanchonete em razão da necessidade de se fornecer produtos alimentícios tais como lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências do Museu Lasar Segall localizado na Vila Mariana em São Paulo, conforme condições estabelecidas no Termo de Referencia.

## VALOR TOTAL DA CONTRATAÇÃO

R\$ 16.521,96

# DATA DA SESSÃO PÚBLICA

Dia 29/05/2026 às 10h (horário de Brasília)

## Critério de Julgamento:

MAIOR DESCONTO

## Modo de disputa:

aberto

## TRATAMENTO FAVORECIDO ME/EPP/EQUIPARADAS

NÃO

## MARGEM DE PREFERÊNCIA PARA ALGUM ITEM

NÃO

### PREGÃO ELETRÔNICO Nº04/2026.

Torna-se público que o **INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS** – Autarquia Federal, vinculada ao Ministério da Cultura, por intermédio do **MUSEU LASAR SEGALL**, unidade integrante do **IBRAM**, com sede à Rua Berta, 111 – Vila Mariana – CEP 04120-040 – São Paulo - SP, inscrito no CNPJ/MF sob o número 10.898.596/0002-23, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, nos termos da Lei nº 14.133, de 2021, e demais legislação aplicável e, ainda, de acordo com as condições estabelecidas neste Edital.

### DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a **Concessão de uso de espaço físico a título oneroso, da área de 58,1 m² para exploração de lanchonete em razão da necessidade de se fornecer produtos alimentícios tais como lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências do Museu Lasar Segall localizado na Vila Mariana em São Paulo, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.**

1.2. A licitação será realizada em único item.

## 2. DO REGISTRO DE PREÇOS

2. Não se aplica

### 3. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

3.1. Poderão participar deste certame os interessados previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

3.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

3.3. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluindo a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

3.4. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

3.6 Não poderão disputar esta licitação:

3.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

3.6.2. sociedade que desempenhe atividade incompatível com o objeto da licitação;

3.6.3. empresas estrangeiras que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.6.4. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

3.6.5. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

3.6.6. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

3.6.7. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

3.6.10 empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

3.6.11. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

3.6.11.1 Pessoas jurídicas em consórcio;

3.6.12 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

3.7. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme § 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021.

3.8. O impedimento de que trata o item 3.6.6 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

3.9. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.6.4 e 3.6.5 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

3.10. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

3.11. O disposto nos itens 3.6.4 e 3.6.5 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

3.12. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da Lei nº 14.133, de 2021.

3.13. A vedação de que trata o item 3.11 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

## 4. DO ORÇAMENTO ESTIMADO

4.1. O orçamento estimado da presente contratação **não será de caráter sigiloso**.

## 5. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

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

5.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço ou o percentual de desconto, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

5.3. Caso a fase de habilitação anteceda as fases de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, na forma e no prazo estabelecidos no item anterior, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto nos itens 9.1.1 e 9.13.1 deste Edital.

5.4. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

5.4.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

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

5.4.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

5.4.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

5.5. O licitante organizado em cooperativa deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 16 da Lei nº 14.133, de 2021

5.6. A falsidade da declaração de que trata os itens 5.4 ou 5.7 sujeitará o licitante às sanções previstas na Lei nº 14.133, de 2021, e neste Edital.

5.7. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.8. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

5.9. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

5.10. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

5.10.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

5.10.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

5.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

5.11.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

5.11.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

5.12. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 5.13 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

5.13. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

5.14. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

## **6. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA**

6.1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

#### 6.1.1. valor anual de desconto do item;

6.1.2. O critério de julgamento das propostas é a maior oferta, a ser registrado no sistema eletrônico como Percentual de Desconto (D), considerando-se 4 (quatro) casas decimais.

6.1.3. O valor estimado **anual** para o certame é **R\$ 16.521,96** (dezesesseis mil, quinhentos e vinte um reais e noventa e seis centavos). Ressalta-se que este valor é o mínimo.

6.1.4. A contraprestação indicada no item 6.1.3 representa o valor estimado proposto pelo Permitente para a exploração da área objeto da outorga.

6.1.5. O valor vencedor será o de maior Percentual de Desconto (D) a ser cadastrado, devendo, o licitante, calcular a sua oferta, acrescentando o percentual de desconto a ser ofertado no **Valor Estimado (VE)** desejado, ou seja o percentual de Desconto (D) vencedor será acrescido ao valor estimado do item 6.1.3. O sistema quando o licitante inserir o seu desconto automaticamente **reduzirá o valor estimado, porém o porcentual inserido** será somado **ao valor de referência** na proposta final.

6.1.6. Seguem alguns exemplos simulados:

**VA (Valor do Aluguel) = D (Desconto) x R\$ 16.521,96**

**Exemplo 1: Desconto de 1,05%**

**1,05% (desconto) x 16.521,96 (valor estimado) = R\$ 16.695,44 (valor total ofertado)**

**Desta forma, 16.521,96 (valor estimado) somado a R\$ 173,48 (equivalente ao percentual de desconto 1,05), portanto, o Valor do Aluguel anual será igual a R\$ 16.695,44.**

**Exemplo 2: Desconto = 1,90**

**1,90% x 16.521,96 = R\$ 16.835,87**

**Desta forma, 16.521,96 (valor estimado) somado a R\$ 313,91 (equivalente ao percentual de desconto 1,90), portanto, o Valor do Aluguel anual será igual a R\$ 16.835,87.**

6.1.7. Conforme o cálculo demonstrado acima, quanto maior o valor do aluguel, maior o valor do desconto, consequentemente, quanto maior o desconto, mais bem classificado no certame.

6.1.8. Tal medida foi necessária dado que o sistema Comprasnet não está preparado para realizar licitação pela maior oferta.

6.2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.

6.2.1. O licitante **NÃO** poderá oferecer proposta em quantitativo inferior ao máximo previsto para contratação.

6.3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução do objeto.

6.4. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

6.5. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses.

6.5.1. No regime de incidência não-cumulativa de PIS e COFINS, a cotação adequada será a que corresponde à média das alíquotas efetivamente recolhidas pela empresa, comprovada, a qualquer tempo, por documentos de Escrituração Fiscal Digital da Contribuição (EFD-Contribuições) para o PIS/PASEP e COFINS dos últimos 12 (doze) meses anteriores à apresentação da proposta, ou por outro meio hábil.

6.6. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

6.7. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência/Projeto Básico, assumindo o proponente o compromisso de executar o objeto licitado nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

6.8. O prazo de validade da proposta não será inferior a **60 (sessenta)** dias, a contar da data de sua apresentação.

6.9. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas;

6.10. Caso o critério de julgamento seja o de menor preço, os licitantes devem respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico;

6.11. Caso o critério de julgamento seja o de maior desconto, o preço já decorrente da aplicação do desconto ofertado deverá respeitar os preços máximos previstos no Termo de Referência/Projeto Básico.

6.12. O descumprimento das regras supramencionadas pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

## **7. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

7.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

7.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão e os licitantes.

7.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

7.5. O lance deverá ser ofertado pelo valor unitário do item

7.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

7.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

7.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 10 (dez reais).

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

7.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

7.11. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

7.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

7.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem de classificação.

7.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.12. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “aberto e fechado”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado.

7.12.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração inicial de quinze minutos. Após esse prazo, o sistema encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até dez minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.12.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema abrirá oportunidade para que o autor da oferta de valor mais baixo e os das ofertas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.3. No procedimento de que trata o subitem supra, o licitante poderá optar por manter o seu último lance da etapa aberta, ou por ofertar melhor lance.

7.12.4. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas neste item, poderão os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de três, oferecer um lance final e fechado em até cinco minutos, o qual será sigiloso até o encerramento deste prazo.

7.12.5. Após o término dos prazos estabelecidos nos itens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.13. Caso seja adotado para o envio de lances na licitação o modo de disputa “fechado e aberto”, poderão participar da etapa aberta somente os licitantes que apresentarem a proposta de menor preço/ maior percentual de desconto e os das propostas até 10% (dez por cento) superiores/inferiores àquela, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, até o encerramento da sessão e eventuais prorrogações.

7.13.1. Não havendo pelo menos 3 (três) propostas nas condições definidas no item 7.13, poderão os licitantes que apresentaram as três melhores propostas, consideradas as empatadas, oferecer novos lances sucessivos.

7.13.2. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

7.13.3. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.



7.13.4. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

7.13.5. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

7.13.6. Após o reinício previsto no subitem supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

7.14. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

7.15. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.16. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

7.17. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva da licitação, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

7.18. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

7.19. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

7.20. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

7.21. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021, nesta ordem:

7.21.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

7.21.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

7.21.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

7.21.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.

7.22. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:

7.22.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;

7.22.2. empresas brasileiras;

7.22.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

7.22.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009.

7.23. Esgotados todos os demais critérios de desempate previstos em lei, a escolha do licitante vencedor ocorrerá por sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

7.24. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o Pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.

7.24.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.

7.24.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.24.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.

7.24.4. O Pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de 2 (duas) horas, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.

7.24.5. É facultado ao Pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

7.25. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## **8. DA FASE DE JULGAMENTO**

8.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no art. 14 da Lei nº 14.133, de 2021, legislação correlata e no item 3.10 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Punidas – CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://portaldatransparencia.gov.br/pagina-interna/603244-cnep>); e.

8.2. A consulta aos cadastros será realizada no nome e no CNPJ da empresa licitante.

8.2.1. A consulta no CNEP quanto às sanções previstas na Lei nº 8.429, de 1992, também ocorrerá no nome e no CPF do sócio majoritário da empresa licitante, se houver, por força do art. 12 da citada lei.

8.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro /Agente de Contratação/Comissão diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

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

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

8.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.

8.4. Na hipótese de inversão das fases de habilitação e julgamento, caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.

8.5. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no artigo 29 a 35 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

8.6. Será desclassificada a proposta vencedora que:

8.6.1. conter vícios insanáveis;

8.6.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência/Projeto Básico;

8.6.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;

8.6.4. não tiver sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;

8.6.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.

8.7. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.

8.8. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o item anterior, só será considerada após diligência do Pregoeiro, que comprove:

8.8.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e

8.8.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.

## **9. DA FASE DE HABILITAÇÃO**

9.1. Os documentos previstos no Termo de Referência, necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021.

9.1.1. A documentação exigida para fins de habilitação jurídica, fiscal, social e trabalhista e econômico-financeira, poderá ser substituída pelo registro cadastral no SICAF.

9.2. Quando permitida a participação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.3. Na hipótese de o licitante vencedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para fins de assinatura do contrato ou da ata de registro de preços, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

9.4. Quando permitida a participação de consórcio de empresas, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

9.4.1. Se o consórcio não for formado integralmente por microempresas ou empresas de pequeno porte e o Termo de Referência exigir requisitos de habilitação econômico-financeira, haverá um acréscimo de 10% para o consórcio em relação ao valor exigido para os licitantes individuais.

9.5. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia ou por e-mail: **pregao@mls.gov.br**.

9.6. Os documentos exigidos para fins de habilitação poderão ser substituídos por registro cadastral emitido por órgão ou entidade pública, desde que o registro tenha sido feito em obediência ao disposto na Lei nº 14.133, de 2021.

9.7. Será verificado se o licitante apresentou declaração de que atende aos requisitos de habilitação, e o declarante responderá pela veracidade das informações prestadas, na forma da lei.

9.8. O licitante deverá apresentar, sob pena de desclassificação, declaração de que suas propostas econômicas compreendem a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de entrega das propostas.

9.9. Considerando que na presente contratação a avaliação prévia do local de execução é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, o licitante deve atestar, sob pena de inabilitação, que conhece o local e as condições de realização do serviço, assegurado a ele o direito de realização de vistoria prévia.

9.9.1. O licitante que optar por realizar vistoria prévia terá disponibilizado pela Administração data e horário exclusivos, a ser agendado via telefone **(11) 2159-0400** de modo que seu agendamento não coincida com o agendamento de outros licitantes.

9.9.2. Caso o licitante opte por não realizar vistoria, poderá substituir a declaração exigida no presente item por declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

9.10. A habilitação será verificada por meio do Sicaf, nos documentos por ele abrangidos.

9.10.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital ou quando a lei expressamente o exigir.

9.11. É de responsabilidade do licitante conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no Sicaf e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

9.11.1. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

9.12. A verificação pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

9.12.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no prazo de **NO MÍNIMO, DUAS HORAS**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão.

9.12.2. Na hipótese de a fase de habilitação anteceder a fase de apresentação de propostas e lances, os licitantes encaminharão, por meio do sistema, simultaneamente os documentos de habilitação e a proposta com o preço ou o percentual de desconto, observado o disposto no § 1º do art. 36 e no § 1º do art. 39 da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

9.13. A verificação no Sicaf ou a exigência dos documentos nele não contidos somente será feita em relação ao licitante vencedor.

9.13.1. Os documentos relativos à regularidade fiscal que constem do Termo de Referência somente serão exigidos, em qualquer caso, em momento posterior ao julgamento das propostas, e apenas do licitante mais bem classificado.

9.13.2. Respeitada a exceção do subitem anterior, relativa à regularidade fiscal, quando a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, a verificação ou exigência do presente subitem ocorrerá em relação a todos os licitantes.

9.14. Encerrado o prazo para envio da documentação de que trata o item 9.12.1, poderá ser admitida, mediante decisão fundamentada do Pregoeiro/Agente de Contratação, a apresentação de novos documentos de habilitação ou a complementação de informações acerca dos documentos já apresentados pelos licitantes, em até **NO MÍNIMO 02 (DUAS) HORAS**, para:

9.14.1 a aferição das condições de habilitação do licitante, desde que decorrentes de fatos existentes à época da abertura do certame;

9.14.2. atualização de documentos cuja validade tenha expirado após a data de recebimento das propostas;

9.14.3. suprimimento da ausência de documento de cunho declaratório emitido unilateralmente pelo licitante;

9.14.4. suprimimento da ausência de certidão e/ou documento de cunho declaratório expedido por órgão ou entidade cujos atos gozem de presunção de veracidade e fé pública.

9.15. Findo o prazo assinalado sem o envio da nova documentação, restará preclusa essa oportunidade conferida ao licitante, implicando sua inabilitação.

9.16. Na análise dos documentos de habilitação, a comissão de contratação poderá sanar erros ou falhas, que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante decisão fundamentada, registrada em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes eficácia para fins de habilitação e classificação.

9.17. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 9.12.1.

9.18. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.19. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.21. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.22. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

### **Qualificação Econômico-Financeira**

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

9.29. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.25. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

9.26. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação.

9.27. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 10. DO TERMO DE CONTRATO

10.1. Após a homologação e adjudicação, caso se conclua pela contratação, será firmado termo de contrato, ou outro instrumento equivalente.

10.2. O adjudicatário terá o prazo de **05 dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou instrumento equivalente, a Administração poderá: a) encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR), para que seja assinado e devolvido no prazo de 02 dias úteis, a contar da data de seu recebimento; b) disponibilizar acesso a sistema de processo eletrônico para que seja assinado digitalmente em até **5 dias úteis**; ou c) outro meio eletrônico, assegurado o prazo de 05 dias úteis para resposta após recebimento da notificação pela Administração.

*10.4. O Aceite do instrumento equivalente, emitida ao fornecedor adjudicado, implica o reconhecimento de que:*

10.4.1. a contratada se vincula à sua proposta e às previsões contidas neste Edital;

10.4.2. a contratada reconhece que as hipóteses de rescisão são aquelas previstas nos artigos 137 e 138 da Lei nº 14.133, de 2021 e reconhece os direitos da Administração previstos nos artigos 137 a 139 da mesma Lei.

10.5. Os prazos dos itens 10.2 e 10.3 poderão ser prorrogados, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

10.6. O prazo de vigência da contratação é o estabelecido no Termo de Referência.

10.7. Na assinatura do contrato ou instrumento equivalente será exigido o Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – Cadin e a comprovação das condições de habilitação e contratação consignadas neste Edital, que deverão ser mantidas pelo fornecedor durante a vigência do contrato.

10.7. 1. A existência de registro no Cadin constitui fator impeditivo para a contratação.

## 11. DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS

11. Não se Aplica

## 12. DA FORMAÇÃO DO CADASTRO DE RESERVA

12. Não se aplica

## 13. DOS RECURSOS

13.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021.

13.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

13.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

13.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

13.3.2. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

13.3.3. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

13.3.4. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no § 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021, o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

13.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

13.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

13.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

13.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

13.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

13.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico **www.Comprasnet.gov.br**.

## 14. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

14.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

14.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo Pregoeiro/Agente de Contratação/Comissão durante o certame;

14.1.2. salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

14.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

14.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

14.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva;

14.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

14.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital.

14.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

14.1.4. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

14.1.5. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

14.1.6. fraudar a licitação;

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

14.1.7.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

14.1.7.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

14.1.7.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada.

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

14.1.7.9. praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013.

14.2 Com fulcro na Lei nº 14.133, de 2021, a Administração poderá, após regular processo administrativo, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

14.2.1 advertência;

14.2.2. multa;

14.2.3. impedimento de licitar e contratar e

14.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

14.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

14.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida;

14.3.2. as peculiaridades do caso concreto;

14.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes;

14.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública;

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

14.4. A multa será recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, a contar da comunicação oficial.

14.4.1. Para as infrações previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.

14.4.2. Para as infrações previstas nos itens 14.1.4, 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.1.9, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.

14.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.

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



14.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 14.1.1, 14.1.2, 14.1.3 e 14.1.4, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.

14.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 14.1.5, 14.1.6, 14.1.7, 14.1.8 e 14.9, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 14.1.1, 14.1.2 e 14.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021.

14.10. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 14.11, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do art. 45, §4º da Instrução Normativa SEGES/ME nº 73, de 30 de setembro de 2022.

14.12. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir. [A4]

14.13. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

14.14. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.

14.15. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

14.16. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.[A5]

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

14.17.1. 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.

## 15. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

15.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da Lei nº 14.133, de 2021, devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.

15.2. resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.

15.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, pelos seguintes meios: **pregao@mls.gov.br**.

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

15.5. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo Pregoeiro nos autos do processo de licitação.

15.6. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## **16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

16.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.

16.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro/Agente de Contratação /Comissão.

16.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.

16.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

16.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

16.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

16.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

16.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

16.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

16.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

16.11. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

16.11.1. Anexo I - Termo de Referência;

16.11.1.1. Apêndice do Anexo I – Estudo Técnico Preliminar;

16.11.2. Anexo II – *Termo de Ciência e concordância*;

16.11.3. Anexo III – *Instrumento de Medição de Resultados - IMR*;

16.11.4 Anexo IV – *Mapa de Gerenciamento de Riscos*

16.11.5. Anexo V – *Minuta de Termo de Contrato*.

São Paulo, 11 de maio de 2026

PAULO JOSÉ NASCIMENTO LIMA

ASSINATURA DA AUTORIDADE COMPETENTE

## 17. 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](#).

PAULO JOSE NASCIMENTO LIMA

Autoridade competente



*Assinou eletronicamente em 13/05/2026 às 15:37:25.*

MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO

Termo de Referência 3/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
3/2026	343020-MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO	VALQUIRIA CARMO CESTREM	01/04/2026 13:51 (v 0.3)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Permissão de uso de bens públicos		01440.000067/2024-11

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

(Processo Administrativo nº 01440.000067/2024-11)

TERMO DE REFERÊNCIA

1.1. Concessão de uso de espaço físico a título oneroso, da área de 58,1 m² para exploração de lanchonete em razão da necessidade de se fornecer produtos alimentícios tais como lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências do Museu Lasar Segall localizado na Vila Mariana em São Paulo, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	Concessão de espaço público da área de 58,1 m², destinado a serviços de Cafeteria para o Museu Lasar Segall /SP	3697	unidade	01	R\$ 16.521,96	R\$ 16.521,96

1.2. O(s) serviço(s) objeto desta contratação são caracterizados como **comum(ns)**, conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar.

1.3. O prazo de vigência da contratação é de **5 (cinco) anos** contados da assinatura do contrato, prorrogável por até **10 anos**, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

1.4. O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que pelas suas características e sendo a vigência plurianual mais vantajosa considerando o Estudo Técnico Preliminar.

## 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.

2.2. No ano de 2025 frequentaram o Museu aproximadamente 53.502 visitantes distribuídos entre os seguintes setores:

2.2.1 Ação Educativa: 1.639 visitantes; Museologia: 33.300 visitantes; Ateliê de Gravura: 996 visitantes; Biblioteca Jenny Klabin Segall: 810 visitantes; Cinema: 16.066 visitantes; Eventos ou atividades extraordinárias atípicas: 691 visitantes.

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

3.1. A descrição da solução como um todo encontra-se pormenorizada em tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, apêndice deste Termo de Referência.

## 4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

### Sustentabilidade

4.1. Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

4.1.1. Os critérios de sustentabilidade são aqueles previstos nas especificações do objeto e/ou obrigações da concessionária e/ou no edital como requisito previsto em lei especial.

### 4.2. POSSÍVEIS IMPACTOS AMBIENTAIS

4.2.1. Geração de resíduos sólidos: A operação da cafeteria pode resultar em uma grande quantidade de resíduos, como embalagens de alimentos, utensílios descartáveis e restos de alimentos. Para mitigar esse impacto, medidas como a implantação de programas de coleta seletiva, a disponibilização de lixeiras devidamente identificadas para separação dos resíduos, podem ser adotadas. Além disso, incentivar o uso de embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis também pode reduzir o impacto dos resíduos sólidos.

4.2.2. Consumo excessivo de água e energia: As operações da cafeteria incluindo a lavagem de louças, preparação de alimentos e refrigeração de produtos, podem demandar uma quantidade significativa de água e energia. Para minimizar esse impacto, é importante adotar práticas de uso consciente da água e da energia, como o uso de equipamentos eficientes em termos energéticos, a manutenção adequada dos equipamentos para evitar vazamentos e desperdícios, e a conscientização dos funcionários e clientes sobre a importância de economizar água e energia.

4.2.3. Poluição do ar: A manipulação e preparação de alimentos na cafeteria podem gerar emissões de poluentes atmosféricos, como gases provenientes do cozimento e fumaças do uso de fritadeiras. Para mitigar esse impacto, é recomendável utilizar equipamentos de cozinha com sistemas de exaustão adequados, garantir a ventilação adequada no ambiente de trabalho, e adotar práticas de preparo de alimentos que reduzam as emissões, como a utilização de métodos de cozimento mais eficientes evitando frituras.

4.2.4. Uso de recursos naturais: A escolha dos alimentos e ingredientes utilizados na cafeteria pode ter impacto no uso de recursos naturais, como desmatamento, consumo de água e uso de agrotóxicos na produção dos alimentos. Para minimizar esse impacto, é importante buscar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a produção orgânica ou agroecológica, priorizando produtos de origem local e sazonal, que sejam produzidos de forma responsável e com menor impacto ambiental.

4.2.5. Desperdício de alimentos: A cafeteria pode ser um local propenso ao desperdício de alimentos, seja na preparação, no armazenamento ou na etapa de consumo. Para reduzir esse impacto, medidas como a elaboração de um planejamento adequado para evitar compras em excesso, o estabelecimento de parcerias com instituições que possam receber as sobras de alimentos e a sensibilização dos funcionários e clientes sobre a importância de evitar o desperdício podem ser adotadas.

4.2.6. Apesar dos riscos elencados, entende-se que os impactos ambientais são baixos e aceitáveis quando confrontados com o benefício prestado ao público frequentador da unidade.

### **Subcontratação**

4.3. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

### **Garantia da contratação**

4.4. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

### **Vistoria**

4.5. A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das **10:00** horas às **17:00** horas.

4.6. Serão disponibilizados data e horário diferentes aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.7. 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.

4.8. Caso o interessado opte por não realizar a vistoria, deverá prestar declaração formal assinada pelo seu responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

4.9. 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.

## **5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO**

### **Condições de execução**

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica:

5.1.1. Início da execução do objeto: **30 (trinta) dias da assinatura do contrato;**

5.1.2. Descrição detalhada dos métodos, rotinas, etapas, tecnologias procedimentos, frequência e periodicidade de execução do trabalho:

5.1.2.1. Será estipulado um valor mensal a serem pagos de forma antecipada, até o 5º (quinto) dia útil do mês pela CONCESSIONÁRIA em favor do INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União – GRU.

**5.1.2.2. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro o aluguel receberá dedução de 50% (cinquenta por cento) do valor da concessão supramencionado, tendo em vista o recesso escolar e período de férias considerando esses períodos de redução do fluxo de frequentadores e público consumidores.**

**5.1.2.3. A dedução de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal poderá ser estendida aos períodos ou proporcionais a estes, nos casos excepcionais a critério da CONCEDENTE, como por exemplo fechamento do Museu para reforma, reparos etc. mediante prévia autorização da Direção do Museu.**

5.1.2.4. Os custos com gás encanado ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme consumo individual (medidor individual) da Cafeteria.

5.1.2.5. Os custos com água encanada ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme consumo individual (medidor individual) da Cafeteria.

5.1.2.6. Os custos com de **energia Elétrica** ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme estimativa realizada de consumo mensal de energia elétrica com base no levantamento dos equipamentos elétricos e eletrodomésticos indispensáveis ao funcionamento padrão de uma cafeteria de pequeno porte, considerando seus respectivos consumos médios. A simulação foi realizada por meio da ferramenta disponível no site da Enel Distribuição, levando-se em conta o tempo médio, consumo em KWH/mês de uso diário de cada equipamento e incluído no valor da concessão.

5.1.2.7. O Cardápio de itens, valores, unidades de medida adotadas e ingredientes deverão estar permanentemente e visualmente a disposição dos consumidores da Cafeteria.

5.1.2.8. A área total do espaço destinado a concessão é **58,1 m²** são distribuídos da seguinte forma: cozinha - **12,5 m²** e **área externa (destinada à disposição do balcão, mesas e cadeiras para os usuários do local) – 45,6 m²**, encontrando-se totalmente delimitada dentro dos limites físicos disponíveis no local.

5.1.2.9. No ato da concessão do imóvel, o mesmo estará desocupado, sem mobílias e equipamentos.

5.1.2.10. Estima-se que o público frequentador do Museu, servidores, colaboradores e visitas escolares é de **2.500 pessoas, (mensais)** distribuídos entre os períodos matutinos, vespertino, noturno, finais de semana e feriados.

5.1.2.11. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às mais estritas regras de higiene emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, a manipulação o acondicionamento, o transporte, a exposição e o descarte de alimentos. in natura

5.1.2.12. Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes de qualidade, adicionando-se sempre que possível, ingredientes orgânicos, com redução ou ausência de gordura, açúcares, sódio, lactose e glúten, bem como, agregando legumes, vegetais e frutas e da época.

5.1.2.13. Respeitar as opções vegetarianas, em especial no manuseio, preparo e comercialização, de modo a não conter carnes, nem contato direto ou indireto com elas, reservando espaço especial e adequado às mesmas.

5.1.2.14. Acondicionar e comercializar os alimentos e bebidas em embalagens individuais e adequadas, com menor volume possível, descartáveis ou reutilizáveis, conforme o produto, optando-se preferencialmente por materiais recicláveis

5.1.2.15. Na identificação dos produtos, deverão constar, no mínimo, o sabor, data do preparo e prazo de validade.

5.1.2.16. A venda de produtos perecíveis deverá ocorrer no mesmo dia do preparo, com o devido descarte, ao fim do expediente, dos itens não comercializados, exceto quando, mediante prévio aceite do fiscal do contrato, a validade exceder um dia, não havendo quaisquer alterações na qualidade, gosto e segurança alimentar.

5.1.2.17. Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade dos mesmos.

5.1.2.18. As áreas de exposição dos alimentos, preparo e local destinado ao consumo devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

5.1.2.19. Oferecer todos os alimentos quentes, frescos e com aparência apetitosa.

5.1.2.20. Sucos, vitaminas, refrescos, cafés e bebidas em geral deverão ser fornecidas em copos descartáveis, em copos de isopor para as bebidas quentes, com opções sem açúcar, ou de açúcar ou adoçante em sachês individuais.

5.1.2.21. Os vegetais folhosos, verduras e ovos deverão ser previamente higienizados mediante utilização de solução adequada para tal fim.

5.1.2.22. Os valores e as descrições dos produtos deverão ficar visíveis, de modo que o consumidor possa avaliar o produto, as possibilidades de sabor e o preço concomitantemente.

5.1.2.23. O manuseio alimentar deverá ser realizado com o uso de luvas, bem como, atendendo as demais medidas higiênicas alimentares

5.1.2.24. Deverão ser disponibilizados sachês individuais de maionese, catchup e mostarda, efetuando as necessárias reposições, de modo a não haver ausência de condimentos.

5.1.2.25. O atendimento deverá ser planejado pela CONCESSIONÁRIA de modo a organizar: o fluxo de pessoas, os pedidos à cozinha de forma eficaz e a diminuição do tempo de espera.

#### **Local e horário da prestação dos serviços**

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: A cafeteria fica localizada no **Museu Lasar Segall, Rua Berta, nº 111 - Vila Mariana São Paulo/SP.**

5.3. Os serviços serão prestados no seguinte horário: A CONCESSIONÁRIA deverá manter a Cafeteria em funcionamento ininterrupto de no **mínimo de quarta-feira a domingo das 14h00 às 19h00, inclusive feriados, exceto no período de carnaval, Natal e Ano Novo.** Poderá esporadicamente ser solicitado a abertura em dias e horários diferentes aos informados acima, em caso de evento que possa vir ocorrer, que necessite o fornecimento de café e lanches.

5.3.1. Além do horário regular estabelecido, o contratado poderá, sempre que houver necessidade operacional ou interesse estratégico, abrir e manter a cafeteria em funcionamento em dias e horários distintos dos previamente definidos, desde que haja prévio alinhamento e autorização da direção do museu, garantindo que tais extensões estejam em conformidade com as diretrizes institucionais e o adequado funcionamento do espaço.

#### **Rotinas a serem cumpridas**

5.4.1. A execução contratual observará as rotinas abaixo:

5.4.1.1. O fornecimento do material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

5.4.1.2. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a desinsetização/desinfestação da área explorada, a cada 6 (seis) meses, deixando o Certificado de desinsetização/desinfestação em local de fácil visibilidade, encaminhando a cópia do mesmo para a fiscalização do contrato.

5.4.1.3. Ficará totalmente a cargo da CONCESSIONÁRIA, que deverá manter diariamente e constantemente o ambiente sob rígidas condições de limpeza e higiene, cumprindo integralmente as disposições da Vigilância Sanitária e demais normativas aplicáveis.

#### **Materiais a serem disponibilizados**



5.5. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

5.5.1. Considerando o contido no item 5.1.2.9 deste instrumento, das condições de entrega do imóvel, estima-se que a CONCESSIONÁRIA, necessitará adquirir no mínimo os itens abaixo:

Balcão Expositor
Maquina de Café
Geladeira Duplex
Forno de micro-ondas
Liquidificador
Forno Elétrico
Sanduicheira
Vitrine expositora para produtos industrializados
Mesas e Cadeiras para utilização do público frequentador
Lixeiras e coletores de resíduos

5.5.2. É de inteira e exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, o fornecimento de todos os materiais e equipamentos indispensáveis à execução dos serviços, independente dos mesmos terem sido mencionados na tabela acima, sendo de obrigação da CONCESSIONÁRIA absorver e prever tais custos.

5.5.3. Os utensílios, equipamentos e materiais deverão ser adequados a atividade, apresentando-se permanentemente em perfeitas condições, qualidade e higiene, bem como, atendendo todas as normativas da vigilância sanitária e demais regulamentações.

5.5.4. Os equipamentos elétricos a serem instalados devem ser preferencialmente dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar riscos às pessoas e danos à rede elétrica.

#### Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

5.6. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.6.1. Os serviços serão prestados no seguinte horário: A CONCESSIONÁRIA deverá manter a Cafeteria em funcionamento ininterrupto de no mínimo de **quarta à domingo das 14h00 às 19h00 inclusive feriados, exceto no período de carnaval, Natal e Ano Novo.**

5.6.2. Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro o aluguel receberá dedução de 50% (cinquenta por cento) do valor da concessão supramencionado, tendo em vista o recesso escolar e período de férias considerando esses períodos de redução do fluxo de frequentadores e público consumidores

5.6.3. A dedução de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal poderá ser estendida aos períodos ou proporcionais a estes, nos casos excepcionais a critério da CONCEDENTE, como por exemplo fechamento do Museu para reforma, reparos etc. mediante prévia autorização da Direção do Museu.

5.6.4 Os custos com gás encanado ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme consumo individual (medidor individual) da Cafeteria .

5.6.5. Os custos com água encanada ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme consumo individual (medidor individual) da Cafeteria .

5.6.6. Os custos com de **energia Elétrica** ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme estimativa realizada de consumo mensal de energia elétrica com base no levantamento dos equipamentos elétricos e eletrodomésticos indispensáveis ao funcionamento padrão de uma cafeteria de pequeno porte, considerando

seus respectivos consumos médios. A simulação foi realizada por meio da ferramenta disponível no site da Enel Distribuição, levando-se em conta o tempo médio, consumo em KWH/mês de uso diário de cada equipamento e incluído no valor da concessão.

5.6.7. A área total do espaço destinado a concessão é **58,1 m² são distribuídos da seguinte forma: cozinha - 12,5 m² e área externa (destinada à disposição do balcão, mesas e cadeiras para os usuários do local) – 45,6 m²**, encontrando-se totalmente delimitada dentro dos limites físicos disponíveis no local.

5.6.8. Estima-se que o público frequentador do Museu, servidores, colaboradores e visitas escolares é de **2.500 pessoas, (mensais)** distribuídos entre os períodos matutinos, vespertino, noturno, finais de semana e feriados.

5.6.9. Será concedido um período de carência de **60 (sessenta) dias corridos**, a contar da data efetiva de início das atividades, para fins de cobrança dos valores indenizatórios, tendo em vista o tempo necessário para instalação completa da infraestrutura do Concessionário. Ou seja, será concedido um desconto nos dois primeiros meses, sem cobrança cumulativa posterior.

### Especificação da garantia do serviço

5.7. Não haverá exigência da garantia da contratação dos art. 96 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

### Uniformes

5.8. Os uniformes a serem fornecidos pelo Contratado a seus empregados deverão ser condizentes com a atividade a ser desempenhada no órgão Contratante, compreendendo peças para todas as estações climáticas do ano, sem qualquer repasse do custo para o empregado, observando o disposto nos itens seguintes:

5.8.1. O uniforme deverá compreender as seguintes peças do vestuário:

5.8.1.1. Os empregados deverão trabalhar devidamente uniformizados e identificados, com equipamento de proteção individual adequado a atividade, com os cabelos presos e cobertos, bem como, atendendo demais normativas relacionadas a higiene e segurança alimentar.

### Procedimentos de transição e finalização do contrato

5.9. Os procedimentos de transição e finalização do contrato constituem-se das seguintes etapas:

5.9.1. **Laudo de Vistoria Inicial:** Antes da entrega do imóvel ao cessionário, será realizada vistoria técnica conjunta entre as partes, com a elaboração de Laudo de Vistoria Inicial, que descreverá detalhadamente as condições físicas, estruturais e funcionais do espaço a ser cedido, incluindo instalações elétricas, hidráulicas, revestimentos, esquadrias, mobiliário (se houver) e demais características relevantes.

5.9.2. **Laudo de Vistoria Final (Devolução):** No encerramento da cessão de uso, será realizada nova vistoria conjunta, com a emissão do Laudo de Vistoria Final, a fim de verificar se o imóvel será devolvido nas mesmas condições em que foi recebido, ressalvadas as deteriorações naturais pelo uso regular.

5.9.3. **Responsabilidade por Danos:** Caso sejam identificadas alterações, danos ou modificações não autorizadas durante a vistoria final, o cessionário será responsável pela reparação dos mesmos no prazo máximo de 30 (trinta) dias úteis. Não sendo providenciadas as correções, a concedente poderá executá-las, com posterior cobrança dos custos ao cessionário.

### Promoção de Evento de Comidas Orgânicas

5.10. A CONTRATADA se compromete a realizar, a cada 6 (seis) meses, um evento gastronômico temático voltado à promoção de alimentos orgânicos, com o objetivo de incentivar práticas sustentáveis, a alimentação saudável e o engajamento do público com os valores culturais e ambientais promovidos pelo Museu Lasar Segall.

5.11. O evento deverá ser realizado nas dependências da cafeteria ou em outro espaço previamente acordado com a CONTRATANTE, observando-se a compatibilidade com as atividades regulares do Museu.

5.12. A programação do evento deverá incluir, no mínimo, a oferta de preparações culinárias elaboradas com ingredientes certificados como orgânicos, podendo também contemplar atividades complementares, como oficinas, palestras, degustações ou exposições temáticas.

5.13. A CONTRATADA deverá convidar, preferencialmente com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, associações, cooperativas e/ou pequenos produtores vinculados à agricultura orgânica e agroecológica, com atuação comprovada, para participação no evento, seja como fornecedores, expositores ou colaboradores nas atividades previstas.

5.14. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para o evento, o plano de realização com detalhes sobre o formato, cardápio, fornecedores, divulgação e logística.

5.15. Todas as despesas decorrentes da realização do evento correrão por conta exclusiva da CONTRATADA, não sendo devidas quaisquer compensações financeiras por parte da CONTRATANTE.

## **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 ou instrumento equivalente, 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.

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 anotará 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 aprezadas, 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.

### **Fiscalização Administrativa**

6.18. O fiscal administrativo do contrato verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

6.19. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

### **Gestor do Contrato**

6.20. Cabe ao gestor do contrato:

6.20.1. 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.

6.20.2. 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.

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

6.20.4. emitir documento comprobatório da avaliação realizada pelos fiscais técnico, administrativo 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.

6.20.5. 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.

6.20.6. 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.

6.20.7. enviar a documentação pertinente ao setor de contratos para a formalização dos procedimentos de liquidação e pagamento, no valor dimensionado pela fiscalização e gestão nos termos do contrato.

6.20.8. receber e dar encaminhamento imediato:

6.20.8.1. às denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho, conforme o art. 2º, inciso III, do Decreto n.º 12.174/2024;

6.20.8.2. à notificação formal de que a empresa contratada está descumprindo suas obrigações trabalhistas, enviada pelo trabalhador, sindicato, Ministério do Trabalho, Ministério Público, Defensoria Pública ou por qualquer outro meio idôneo.

## 7. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

7.1. A avaliação da execução do objeto utilizará o Instrumento de Medição de Resultado (IMR), conforme previsto no Anexo III.

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

7.2.1. não produziu os resultados acordados,

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

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

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

7.4. A aferição da execução contratual para fins de pagamento considerará os seguintes critérios:

7.4.1. Será concedido um período de carência de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data efetiva de início das atividades, para fins de cobrança dos valores indenizatórios, tendo em vista o tempo necessário para instalação completa da infraestrutura do Concessionário. Ou seja, será concedido um desconto nos dois primeiros meses, sem cobrança cumulativa posterior.

7.4.2 O pagamento do total da indenização pecuniária a ser paga ao Museu Lasar Segall, cujo valor mensal mínimo será de **R\$ 1.376,83** (um mil, trezentos e setenta e seis reais e oitenta e três centavos), deverá ocorrer até o quinto dia útil do mês subsequente.

7.4.3 O Contratado deverá apresentar a comprovação do pagamento junto ao Museu Lasar Segall até o oitavo dia útil do mês subsequente.

7.4.4 O pagamento mensal da indenização pecuniária será recolhido pela Contratada por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, código nº 28.907-8. A Guia de Recolhimento da União – GRU deverá ser obtida no seguinte endereço eletrônico: [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp). A GRU deverá ser preenchida seguinte forma: UG (343020), GESTÃO (42207), NOME DA UNIDADE (Museu Lasar Segall), RECOLHIMENTO CÓDIGO (28.907-8), DESCRIÇÃO DO RECOLHIMENTO (S FIN./ REC. DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL USO ÁREA PÚBLICA). Ao avançar para a próxima página, não é



necessário preencher o campo NÚMERO DE REFERÊNCIA (será fornecido após a assinatura do contrato). Preencher os dados da empresa e demais campos, adotando como competência o mês vencido. O pagamento é exclusivo no Banco do Brasil S/A.

7.4.5 Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia– SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CONTRATADA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.

7.4.6 Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a CONTRATANTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CONTRATADA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei nº 10.522 de 19 de julho de 2002;

## **Prazo de pagamento**

7.5. O pagamento do total da indenização pecuniária a ser paga ao Museu Lasar Segall, cujo valor mensal mínimo será de **R\$ 1.376,83** (um mil, trezentos e setenta e seis reais e oitenta e três centavos), deverá ocorrer até o quinto dia útil do mês subsequente.

7.6. O Contratado deverá apresentar a comprovação do pagamento junto ao Museu Lasar Segall até o oitavo dia útil do mês subsequente.

## **Forma de pagamento**

7.7. O pagamento mensal da indenização pecuniária será recolhido pela Contratada por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, código nº 28.907-8. A Guia de Recolhimento da União – GRU deverá ser obtida no seguinte endereço eletrônico: [https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru\\_simples.asp](https://consulta.tesouro.fazenda.gov.br/gru/gru_simples.asp). A GRU deverá ser preenchida seguinte forma: UG (343020), GESTÃO (42207), NOME DA UNIDADE (Museu Lasar Segall), RECOLHIMENTO CÓDIGO (28.907-8), DESCRIÇÃO DO RECOLHIMENTO (S FIN./ REC. DE CONCESSÃO DE DIREITO REAL USO ÁREA PÚBLICA). Ao avançar para a próxima página, não é necessário preencher o campo NÚMERO DE REFERÊNCIA (será fornecido após a assinatura do contrato). Preencher os dados da empresa e demais campos, adotando como competência o mês vencido. O pagamento é exclusivo no Banco do Brasil S/A.

7.8 Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia– SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CONTRATADA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.

7.9 Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a CONTRATANTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CONTRATADA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei nº 10.522 de 19 de julho de 2002;

## **Reajuste**

7.10. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais.

7.11. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do **IGP-M**, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade.

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

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

7.14. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.17. O reajuste será realizado por 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. Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de **0,1% (um décimo por cento)** até 0,2% (dois décimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de **15 (quinze)** dias.

8.2.4.2. Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de **0,1% (um décimo por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.3. Compensatória, para a inexecução total do contrato prevista acima na alínea “c”, de **0,1% (um décimo por cento)** a **15% (quinze por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.4. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “b”, de **0,1% (um décimo por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação.

8.2.4.5. Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de **0,1% (um décimo por cento)** a **10% (dez por cento)** do valor da contratação, ressalvadas as seguintes infrações também enquadráveis nessa alínea.

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 **10 (dez)** 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 **MAIOR DESCONTO**.

### **Regime de Execução**

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

9.3. Para fins de habilitação, deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

### **Habilitação jurídica**

9.4. **Pessoa física:** cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

9.5. **Empresário individual:** inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.6. **Microempreendedor Individual - MEI:** Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

9.7. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI:** inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

9.8. **Sociedade empresária estrangeira:** portaria de autorização de funcionamento no Brasil, publicada no Diário Oficial da União e arquivada na Junta Comercial da unidade federativa onde se localizar a filial, agência, sucursal ou estabelecimento, a qual será considerada como sua sede, conforme Instrução Normativa DREI/ME n.º 77, de 18 de março de 2020.

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

9.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária:** inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

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

9.12. **Consórcio de empresas:** contrato de consórcio devidamente arquivado no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis (art. 279 da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976) ou compromisso público ou particular de constituição, subscrito pelos consorciados, com a indicação da empresa líder, responsável por sua representação perante a Administração (art. 15, caput, I e II, da Lei nº 14.133, de 2021).

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

### Habilitação fiscal, social e trabalhista

9.14. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

9.15. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

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

9.17. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

9.18. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Distrital ou Municipal relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

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

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

### Qualificação Econômico-Financeira

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

9.23. certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.24. balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis do **último exercício social**, já exigíveis e apresentados na forma da lei, comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.25. Caso a empresa apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido, para fins de habilitação, capital mínimo de, limitado a 10% do valor total estimado da contratação.

9.26. Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;

9.27. Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped.

9.28. As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura.

### Qualificação Técnico-Operacional

9.24. Comprovação de aptidão para execução de serviço similar, de complexidade tecnológica e operacional equivalente ou superior à do objeto desta contratação, ou do item pertinente, por meio da apresentação de certidões ou atestados emitidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, ou pelo conselho profissional competente, quando for o caso.

9.24.1. Para fins da comprovação de que trata este subitem, os atestados deverão dizer respeito a contrato(s) executado(s) com as seguintes características mínimas:

9.24.1.1. contrato(s) que comprove(m) a experiência mínima de 02 (dois) anos do fornecedor na prestação dos serviços, em períodos sucessivos ou não, sendo aceito o somatório de atestados de períodos diferentes;

9.24.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do fornecedor.

9.24.3. O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual do Contratante e local em que foram prestados os serviços, entre outros documentos.

9.24.4. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

9.25. Serão aceitos atestados ou outros documentos hábeis emitidos por entidades estrangeiras quando acompanhados de tradução para o português, salvo se comprovada a inidoneidade da entidade emissora.

9.26. A apresentação, pelo fornecedor, de certidões ou atestados de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte será admitida, desde que atendidos os requisitos do art. 67, §§ 10 e 11, da Lei nº 14.133/2021 e regulamentos sobre o tema.

### Disposições gerais sobre habilitação

9.27. Quando permitida a participação na licitação/contratação de empresas estrangeiras que não funcionem no País, as exigências de habilitação serão atendidas mediante documentos equivalentes, inicialmente apresentados em tradução livre.

9.28. Na hipótese de o fornecedor ser empresa estrangeira que não funcione no País, para assinatura do contrato ou da ata de registro de preços ou do aceite do instrumento equivalente, os documentos exigidos para a habilitação serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto nº 8.660, de 29 de janeiro de 2016, ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

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

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

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

#### **Documentação complementar para cooperativas**

9.32. Caso admitida a participação de cooperativas, será exigida a seguinte documentação complementar:

9.32.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

9.32.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

9.32.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.32.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

9.32.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato;

9.32.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

9.32.6.1. ata de fundação;

9.32.6.2. estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

9.32.6.3. regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

9.32.6.4. editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

9.32.6.5. três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

9.32.6.6. ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da contratação; e

9.32.6.7. última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

10.1. O custo estimado total da contratação, que é o máximo aceitável, é de **R\$ 16.521,96** (dezesseis mil, quinhentos e vinte e um reais e noventa e seis centavos), conforme custos unitários apostos na **tabela contida no item 1.1 acima**.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Não se aplica

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

1. DISPOSIÇÕES FINAIS

1. As informações contidas neste Termo de Referência 04/2025 não são classificadas como sigilosas.

São Paulo, 01 de abril de 2026.

Identificação e assinatura do servidor (ou equipe) responsável

13. ANEXO I Regras aplicáveis ao instrumento substitutivo ao contrato (Contratações de pequeno valor - art. 95, inciso I, da Lei n. 14.133/2021, Orientação Normativa nº 84, de 17 de maio de 2024)

Não se aplica

14. ANEXO II TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

ANEXO II

TERMO DE CIÊNCIA E CONCORDÂNCIA

Por meio deste instrumento, ..... (*identificar o Contratado*) declara que está ciente e concorda com as disposições e obrigações previstas no Edital, no Termo de Referência e nos demais anexos a que se refere o Pregão Eletrônica nº...../2026, bem como que se responsabiliza, sob as penas da Lei, pela veracidade e legitimidade das informações e documentos apresentados durante o processo de contratação.

São Paulo/SP, ..... de abril de 2026.

(Nome *e Cargo do Representante Legal*)

15. Anexo III INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO IMR

ANEXO III

Instrumento de Medição de Resultado - IMR

1. EDIFICAÇÃO, INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
1.1. Área de manipulação e comercialização dos alimentos/bebidas estão com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas).					
1.2. Área de manipulação de alimentos está livre objetos em desuso e animais domésticos					
1.3. Os equipamentos e mobiliário estão em bom estado de conservação com ausência de sujidades (condições higiênico-sanitárias adequadas).					
1.4. Equipamentos, móveis e utensílios que entram em contato com alimentos são de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores e sabores aos alimentos.					
1.5. Os utensílios da área de manipulação e comercialização estão em quantidade suficiente, em bom estado de conservação, organizados, com ausência de sujidades e armazenados em local protegidos.					
1.6. Os produtos de limpeza estão armazenados de forma isolada da área de preparação de alimentos.					
P1-Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado.

2. MANIPULADORES DE ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
2.1. Uniforme dos manipuladores de cor clara, limpo, em adequado estado de conservação, completo (proteção para cabelos cobrindo completamente os fios, uniforme avental, calças compridas, calçados fechados), exclusivo à área de manipulação de alimentos e trocados, no mínimo, diariamente.					
2.2. Manipuladores dotados de boa apresentação, asseio corporal, mãos higienizadas, unhas curtas, sem esmalte, sem adornos, sem barba ou bigode e cabelos protegido.					

2.3. Os manipuladores são afastados da preparação de alimentos quando apresentam lesões e ou sintomas de enfermidades.					
2.4. Manipuladores higienizam cuidadosamente as mãos antes da manipulação de alimentos, principalmente após qualquer interrupção, troca de atividade e depois do uso de sanitários					
2.5. Colaboradores responsáveis pela atividade de recebimento de dinheiro, cartões, não manipular alimentos					
<b>P2. Percentual de adequação da categoria</b>					

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado.

3. MATÉRIAS-PRIMAS, INGREDIENTES E EMBALAGENS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
3.1. Matérias-primas e ingredientes utilizados para a preparação de alimentos estão em bom estado de conservação e organização em local adequado.					
3.2. As matérias-primas e ingredientes usados para a preparação dos alimentos encontram-se íntegras, dentro do prazo de validade e possuem rótulo de identificação do produto.					
<b>P3. Percentual de adequação da categoria</b>					

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado.

4. PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
4.1. Matérias-primas não utilizadas na totalidade acondicionadas e identificadas de acordo com a rotulagem (data de fracionamento e prazo de validade após abertura).					
4.2. Quando houver necessidade de armazenar diferentes gêneros alimentícios em um mesmo equipamento (refrigeração/freezer):  I. Alimentos prontos colocados nas prateleiras superiores; II. Alimentos semiprontos e/ou pré- preparados nas prateleiras centrais;					

III. Produtos crus nas prateleiras inferiores, separados entre si e dos demais produtos; IV. Todos os alimentos armazenados embalados ou protegidos em recipientes fechados					
4.3. Produtos perecíveis expostos à temperatura ambiente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento.					
4.4. Óleos e gorduras são substituídos sempre que apresentam alteração das características físico-químicas ou sensoriais (fumaça, espuma, aroma, sabor e cor).					
4.5. Alimentos preparados embalados e identificados (nome da preparação, data de preparo e validade) quando armazenados sob refrigeração ou congelamento.					
4.6. Os procedimentos de higienização dos alimentos hortifrutigranjeiros seguem os seguintes critérios: I. Seleção dos alimentos, retirando partes ou produtos deteriorados e sem condições adequadas; II. Lavagem criteriosa dos alimentos um a um, COM água potável;  III. Desinfecção: imersão em solução clorosa com 100 a 250ppm de cloro livre, por 15 minutos, ou demais produtos adequados, registrados no Ministério da Saúde, liberados para esse fim e de acordo com as indicações do fabricante;  IV. Enxágue com água potável.					
<b>P4. Percentual de adequação da categoria</b>					

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado.

5. EXPOSIÇÃO DO ALIMENTO PREPARADO (COMERCIALIZAÇÃO)	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
5.1. Na exposição, o manipulador adota procedimentos que minimizem o risco de contaminação de alimentos preparados, por meio de assepsia das mãos e pelo uso de utensílios ou luvas descartáveis (quanto aplicável).					
5.2. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob critérios de tempo e temperatura de exposição.					
5.3. Alimentos quentes preparados estão identificados (etiquetas) com as seguintes informações: nome da preparação, data de preparo e prazo de validade.					



5.4. Os alimentos expostos ao consumo imediato encontram-se protegidos e sob adequados critérios de tempo e temperatura de exposição.					
5.5. São fornecidos aos clientes os condimentos (maionese e catchup) em sachês individuais.					
<b>P5. Percentual de adequação da categoria</b>					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

6. ABASTECIMENTO DE ÁGUA	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
6.1. Utiliza exclusivamente água potável para manipulação de alimentos.					
<b>P6. Percentual de adequação da categoria</b>					

C - Conforme; **NC** - Não Conforme; **NA** - Não se Aplica; **NO** - Não Observado.

7. RESÍDUOS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
7.1. Os coletores de resíduos do estabelecimento são higienizados e dotados de tampas acionadas sem contato manual, devidamente identificados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis), íntegros, sacos plásticos e em número suficiente.					
7.2. Os resíduos são separados (resíduos orgânicos, rejeitos e recicláveis) de forma adequada no estabelecimento.					
7.3. Os resíduos coletados na área de produção e armazenamento de alimentos retirados frequentemente e estocados em local fechado e isolado.					
7.4. Os óleos e gorduras (frituras) são acondicionados e descartados em local apropriado.					

P7. Percentual de adequação da categoria

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado.

8. CONTROLE DE PRAGAS	C	NC	NA	NO	OBSERVAÇÕES
8.1. Edificação, as instalações, os equipamentos, os móveis e os utensílios livres de vetores e pragas urbanas.					
8.2. Portas e janelas (externas) apresentam telas milimetradas removíveis e as portas com barreira de proteção na parte inferior para impedir a entrada de pragas e vetores.					
P8. Percentual de adequação da categoria					

C - Conforme; NC - Não Conforme; NA - Não se Aplica; NO - Não Observado.

16. 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](#).

WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 13:51:36.

VALQUIRIA CARMO CESTREM

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 11:08:17.



## MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO

## Estudo Técnico Preliminar 3/2026

## 1. Informações Básicas

Número do processo: 01440.000067/2024-11

## 2. Descrição da necessidade

2.1. Conforme a Lei nº 14.133, de 2021, o Estudo Técnico Preliminar tem por objetivo identificar e analisar os cenários para o atendimento da demanda que consta no Documento de Formalização da Demanda (DFD), bem como demonstrar a viabilidade técnica e econômica das soluções identificadas, fornecendo as informações necessárias para subsidiar o respectivo processo de contratação. Neste sentido, o presente documento contempla estudos para a contratação de solução que atenderá à necessidade especificada no documento de formalização da demanda anexo, e tem por finalidade estudá-la detalhadamente e identificar a melhor solução existente no mercado para supri-la, em conformidade com as normas e princípios que regem a Administração Pública.

2.2. A necessidade subjacente da contratação é proporcionar uma opção de alimentação e bebidas ao público visitante, do Museu Lasar Segall melhorando sua experiência geral e contribuindo para aumentar a atratividade do local. Na edificação existente, um espaço, destinado à exploração de um estabelecimento comercial no ramo alimentício, como uma cafeteria que causaria a fruição de pessoas no ambiente que buscam além da frequência rotineira, algum espaço onde possam desfrutar de momentos de pausa para alimentação, tomar um café, ou mesmo algum espaço aconchegante para poder ler um livro ou mesmo um local para conversa descontraída.

2.3. O Museu Lasar Segall constitui-se em um centro museológico que abriga exposições temporárias e permanente, que tem como seu principal tema o artista, pintor, escultor, desenhista Lasar Segall.

2.4. O Museu também oferece programas de visitas educativas, cursos nas áreas de gravura e literatura, dispondo também de um espaço destinado para projeções de cinema e de uma biblioteca denominada Jenny Klabin Segall, cujo acervo bibliográfico é um dos mais completos da América Latina nas áreas de Cinema, Teatro, Rádio e Televisão, Dança, Ópera, Circo e Fotografia, além da mais completa documentação do artista Lasar Segall.

2.5. Estima-se que a circulação atualmente diária do Museu Lasar Segall alcance público de cerca de 100 a 200 pessoas por dia por frequentadores rotineiros, sem contar com público escolar.

2.6. No ano de 2025 frequentaram o Museu aproximadamente 53.502 visitantes distribuídos entre os seguintes setores:

**2.2.1 Ação Educativa: 1.639 visitantes; Museologia: 33.300 visitantes; Ateliê de Gravura: 996 visitantes; Biblioteca Jenny Klabin Segall: 810 visitantes; Cinema: 16.066 visitantes; Eventos ou atividades extraordinárias atípicas: 691 visitantes.**

2.7. Para que essa população permaneçam no local para melhor desfrutar dos espaços que o Museu oferece, torna imprescindível que essas pessoas tenham um local para fazer suas refeições de forma adequada, com alimentos de qualidade e com conforto que possibilitem se sentir como se estivesse em casa.

2.8. A cessão pretendida visa a melhor prestação de serviço e não o lucro, portanto, a administração optou por adotar a modalidade de licitação pregão eletrônico - **Maior Desconto**, nos termos da ON AGU 96/2025 com o critério de julgamento que se adequa ao objeto principal da licitação, qual seja: remuneração pelo uso do bem imóvel público.

## 3. Área requisitante

Área Requisitante	Responsável
Divisão Administrativa do Museu Lasar Segall	Valquiria Carmo Cestrem

## 4. Descrição dos Requisitos da Contratação

- 4.1 Os serviços a serem contratados deverão atender aos seguintes requisitos:
- a) A empresa que irá ocupar o espaço deverá possuir comprovadamente experiência no ramo de prestação de serviços de fornecimento de lanches /refeições de forma a garantir não somente a oferta de preços acessíveis, mas também qualidade nos produtos ofertados.
  - b) Que os produtos devem estar dentro do prazo de validade e em quantidade suficiente;
  - c) Praticidade, rapidez, higiene e qualidade no serviço ofertado;
  - d) A CONCESSIONÁRIA será responsável por garantir um atendimento de excelência, manter a higiene e a segurança do espaço, além de promover iniciativas que contribuam para a experiência positiva ao público visitante do Museu Lasar Segall;
  - e) O horário de funcionamento da cafeteria será no **mínimo de quarta à domingo, das 14:00h às 19:00h** (inclusive feriados) exceto período de Carnaval, Natal e Ano Novo que o Museu é fechado. A possibilidade de extensão do horário de funcionamento da cafeteria poderá ser negociada entre as partes, levando-se em conta, em especial, as exigências de segurança.
  - f) A CONCESSIONÁRIA obriga-se a disponibilizar o sistemas de pagamento disponíveis no mercado (moedas, cédulas, cartões de débito/crédito, PIX e cartões de benefício refeição /alimentação);
  - g) A CONCESSIONÁRIA obriga-se quanto à conservação, à manutenção e à limpeza do local concedido, bem como a manter seguras suas instalações e bens móveis;
  - h) Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sendo que nesses casos deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos já utilizados;
  - i) O cardápio deverá ser composto minimamente pelos seguintes itens abaixo:

ITENS
Sanduiche quente e frio
Sanduiche natural
Salgados como pão de queijo, esfiha, empada, croissant, etc
Água com gás e sem gás, Sucos de frutas naturais e industrializados
Achocolatados em embalagens “tetrapack”
Refrigerante em lata
Água mineral em garrafa e/ou copo
Doces
Bolos e tortas
Frutas e saladas de frutas
Vitaminas
Sorvetes
Cafés, chocolates e chás quentes e frios
Iogurtes
Chocolates, barras de cereal, balas, chicletes e outros confeitos
Saladas, sopas, quiches e tortas salgadas

- j) A CONCESSIONÁRIA será responsável por toda aquisição, instalação e manutenção de todos equipamentos e mobiliário necessários ao funcionamento da cafeteria;
- k) É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a higienização, desinfecção, desinsetização e imunização das áreas e instalações concedidas, de acordo com as normas da ANVISA e o estabelecido no Termo de Referência;
- l) A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de atendentes uniformizados e treinados em número suficiente para atendimento;
- m) O recebimento de gêneros alimentícios e demais insumos deverá ocorrer de forma a não comprometer a rotina das atividades da instituição, no horário estipulado pela Administração;
- n) Os preços dos lanches deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados pelas cafeterias das imediações do Museu Lasar Segall e deverão estar sempre afixados em local visível ao público;

- o) Os lanches deverão ser preparados no dia da venda, com ingredientes de qualidade;
- p) O fornecimento de bebidas para levar, de qualquer gênero, deverá ser realizado em embalagens com tampa e canudo de papel;
- q) Afixar, em local apropriado, placa com a indicação do nome do alimento ou prato;
- r) Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, de forma que, no horário de funcionamento da cafeteria, não falte nenhum dos itens da tabela de produtos;
- s) Fornecer os lanches em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
- t) É proibida a comercialização de bebidas com teor alcoólico, cigarros ou quaisquer outros produtos diversos do ramo de alimentação;
- u) A fritura de alimentos não será permitida nas instalações da cafeteria. Será permitido o uso de forno de micro-ondas, forno elétrico e fogão cooktop elétrico ou por indução, desde que sua utilização não produza fumaça ou odores excessivos. ;
- v) Na definição dos procedimentos operacionais, a cafeteria deverá adotar critérios de sustentabilidade ambiental e social.

4.2. NATUREZA DO SERVIÇO: Trata-se de serviço comum de caráter continuado, sem o fornecimento de mão de obra em regime de dedicação exclusiva, a ser contratado mediante licitação, modalidade de Pregão Eletrônico “**MAIOR DESCONTO**”, conforme a previsão nos termos dos art. 33, item II, da lei 14.133/2021.

4.3. VIGÊNCIA CONTRATUAL: O prazo de vigência da contratação é de 5 (cinco) anos contados da data da Ordem de início das Atividades, prorrogável por até 10 (dez) anos, na forma dos artigos n.ºs. 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

## 5. Levantamento de Mercado

### 5. LEVANTAMENTO DE MERCADO

5.1. De acordo com o tipo de demanda e característica do objeto, vislumbrou-se que a única alternativa/método viável é a concessão remunerada do espaço público.

5.2. A solução escolhida é a concessão pública da área para exploração de uma cafeteria por meio de um certame público. A concessão pública é um processo transparente e competitivo no qual o governo ou uma entidade pública outorga o direito de uso de um bem público a uma entidade privada por um período determinado, mediante o pagamento de uma contraprestação ou taxa. Essa escolha se justifica pelos seguintes motivos:

- a) Transparência: O processo de concessão pública oferece total transparência, garantindo que todas as etapas sejam realizadas de forma aberta e acessível ao público.
- b) Competitividade: Ao realizar um certame público, diversos interessados podem participar, garantindo uma concorrência saudável e a seleção do concessionário mais qualificado.
- c) Legalidade: A concessão pública é realizada de acordo com a legislação vigente, garantindo a legalidade e a segurança jurídica para todas as partes envolvidas.

## 6. Descrição da solução como um todo

6.1 Trata-se de cessão onerosa de uso de bem público efetivada através da modalidade de Pregão Eletrônico - **MAIOR DESCONTO**, nos termos da ON AGU 96/2025 com o critério de julgamento que se adequa ao objeto principal da licitação, qual seja: remuneração pelo uso do bem imóvel público.

- 6.1.1 O processo faz-se necessário para a plena efetivação do serviço, sendo uma atividade específica e com particularidades acerca da natureza que, através de certame licitatório, busca-se a efetivação de uma cafeteria .
- 6.1.2 A Cafeteria deverá obrigatoriamente estar aberto, de no mínimo de **quarta a domingo, inclusive feriados**, para serviços de café, lanche, com horários previamente estabelecidos das **14h às 19h**. Os preços praticados devem ser condizentes com a média usualmente observada na região. O maquinário e os utensílios necessários para o funcionamento do estabelecimento não se incorporam ao imóvel e deverão ser retirados ao final da concessão. É proibida qualquer forma de exploração que não esteja de acordo com os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência e/ou que não tenha sido previamente autorizada pelo Dirigente da Unidade.

6.2. Do custo mensal do imóvel

- 6.2.1 Será estipulado um valor mensal a serem pagos de forma antecipada, até o 5º (quinto) dia útil do mês pela CONCESSIONÁRIA em favor do **INSTITUTO BRASILEIRO DE MUSEUS** mediante pagamento de Guia de Recolhimento da União – GRU.
- 6.2.2. **Nos meses de janeiro, fevereiro, julho e dezembro o aluguel receberá dedução de 50% (cinquenta por cento) do valor da concessão supramencionado, tendo em vista o recesso escolar e período de férias considerando esses períodos de redução do fluxo de frequentadores e público consumidores.**
- 6.2.3. A dedução de 50% (cinquenta por cento) do valor mensal poderá ser estendida aos períodos ou proporcionais a estes, nos casos excepcionais a critério da CONCEDENTE, como por exemplo fechamento do Museu para reforma, reparos e etc. mediante prévia autorização da Direção do Museu.
- 6.2.4. Os custos com gás encanado ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme consumo individual (medidor individual) da Cafeteria.
- 6.2.5. Os custos com água encanada ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme consumo individual (medidor individual) da Cafeteria.
- 6.2.6. Os custos com de energia Elétrica ficarão a cargo da CONCESSIONÁRIA, conforme estimativa de consumo mensal de energia elétrica com base no levantamento dos equipamentos elétricos e eletrodomésticos indispensáveis ao funcionamento padrão de uma cafeteria de pequeno porte, considerando seus respectivos consumos médios. A simulação foi realizada por meio da ferramenta disponível no site da Enel Distribuição, levando-se em conta o tempo médio, consumo em KWH/mês de uso diário de cada equipamento.

6.3 Do local e condições do imóvel ofertado.

- 6.3.1 A cafeteria fica localizada no Museu Lasar Segall, Rua Berta, nº 111 - Vila Mariana São Paulo/SP.
- 6.3.2 A área total do espaço destinado a concessão é 58,1 m², distribuídos da seguinte forma: cozinha - 12,5 m² e área externa (destinada à disposição do balcão, mesas e cadeiras para os usuários do local) – 45,6 m².
- 6.3.3 No ato da concessão do imóvel, o mesmo estará desocupado, sem mobílias e equipamentos.

6.4. Do fluxo de pessoas:

- 6.4.1 Estima-se que o público frequentador do Museu, servidores, colaboradores, visitantes e visitas escolares é de **2.500 pessoas (mensais)** distribuídos entre os períodos matutinos, vespertino, noturno, finais de semana e feriados.

6.5 Do horário de funcionamento

- 6.5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a Cafeteria em funcionamento ininterrupto de no mínimo **quarta à domingo das 14h00 às 19h00 inclusive feriados, exceto no período de carnaval, Natal e Ano Novo.**
- 6.5.2. Poderá esporadicamente ser solicitado a abertura em dias e horários diferentes aos informados acima, em caso de evento que possa vir ocorrer, que necessite o fornecimento de café e lanches.
- 6.5.3. O cardápio de itens, valores, unidades de medida adotadas e ingredientes deverão estar permanentemente e visualmente a disposição dos consumidores da Cafeteria.

6.6. Dos equipamentos e materiais necessários.

- 6.6.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar todos os materiais, equipamentos, móveis, ferramentas e utensílios necessários ao pleno funcionamento da Cafeteria, as suas expensas, promovendo a respectiva substituição quando necessário.
- 6.6.2. Considerando o contido no item 6.3.3 deste instrumento, das condições de entrega do imóvel, estima-se que a CONCESSIONÁRIA, necessitará adquirir **no mínimo** os itens abaixo:item

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Balcão Expositor
2	Maquina de Café
3	Geladeira Duplex
4	Forno de micro-ondas
5	Liquidificador
6	Máquina de café
7	Forno Elétrico
8	Sanducheira

9	Vitrine expositora para produtos industrializados
10	Mesas e Cadeiras para utilização do público frequentador
11	Lixeiras e coletores de resíduos

6.6.3. É de inteira e exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, o fornecimento de todos os materiais e equipamentos indispensáveis à execução dos serviços, independente dos mesmos terem sido mencionados na tabela acima, sendo de obrigação da CONCESSIONÁRIA absorver e prever tais custos.

6.6.4. Os utensílios, equipamentos e materiais deverão ser adequados a atividade, apresentando-se permanentemente em perfeitas condições, qualidade e higiene, bem como, atendendo todas as normativas da vigilância sanitária e demais regulamentações.

6.6.5. Os equipamentos elétricos a serem instalados devem ser preferencialmente dotados de sistemas de proteção, de modo a evitar riscos às pessoas e danos à rede elétrica.

#### **6.6. Do atendimento e prestação dos serviços.**

6.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às mais estritas regras de higiene emanadas pelas autoridades sanitárias durante o preparo, a manipulação o acondicionamento, o transporte, a exposição e o descarte de alimentos "in natura".

6.6.2. Os alimentos deverão ser preparados com ingredientes de qualidade, adicionando-se sempre que possível, ingredientes orgânicos, com redução ou ausência de gordura, açúcares, sódio, lactose e glúten, bem como, agregando legumes, vegetais e frutas e da época.

6.6.3. Respeitar as opções vegetarianas, em especial no manuseio, preparo e comercialização, de modo a não conter carnes, nem contato direto ou indireto com elas, reservando espaço especial e adequado às mesmas.

6.6.4. Acondicionar e comercializar os alimentos e bebidas em embalagens individuais e adequadas, com menor volume possível, descartáveis ou reutilizáveis, conforme o produto, optando-se preferencialmente por materiais recicláveis.

6.6.5. Na identificação dos produtos, deverão constar, no mínimo, o sabor, data do preparo e prazo de validade.

6.6.6. A venda de produtos perecíveis deverá ocorrer no mesmo dia do preparo, com o devido descarte, ao fim do expediente, dos itens não comercializados, exceto quando, mediante prévio aceite do fiscal do contrato, a validade exceder um dia, não havendo quaisquer alterações na qualidade, gosto e segurança alimentar.

6.6.7. Produtos industrializados devem estar dentro do período de validade dos mesmos.

6.6.8. As áreas de exposição dos alimentos, preparo e local destinado ao consumo devem ser mantidas organizadas e em adequadas condições higiênico-sanitárias.

6.6.9. Oferecer todos os alimentos quentes, frescos e com aparência apetitosa.

6.6.10. Sucos, vitaminas, refrescos, cafés e bebidas em geral deverão ser fornecidas em copos descartáveis, em copos de isopor para as bebidas quentes, com opções sem açúcar, ou de açúcar ou adoçante em sachês individuais.

6.6.11. Os vegetais folhosos, verduras e ovos deverão ser previamente higienizados mediante utilização de solução adequada para tal fim.

6.6.12. Os valores e as descrições dos produtos deverão ficar visíveis, de modo que o consumidor possa avaliar o produto, as possibilidades de sabor e o preço concomitantemente.

6.6.13. O manuseio alimentar deverá ser realizado com o uso de luvas, bem como, atendendo as demais medidas higiênicas alimentares.

6.6.14. Deverão ser disponibilizados sachês individuais de maionese, catchup e mostarda, efetuando as necessárias reposições, de modo a não haver ausência de condimentos.

6.6.15. O atendimento deverá ser planejado pela CONCESSIONÁRIA de modo a organizar: o fluxo de pessoas, os pedidos à cozinha de forma eficaz e a diminuição do tempo de espera.

#### **6.7. Da equipe de trabalho e do atendimento ao público.**

6.7.1. Os empregados alocados pela CONCESSIONÁRIA não terão qualquer vínculo empregatício com o Museu Lasar Segall/IBRAM. É de inteira responsabilidade da empresa recrutar a mão de obra necessária em seu nome e sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, efetuando todos os pagamentos de salários, cumprindo todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, inclusive aquelas decorrentes de acidentes, indenizações, seguros e quaisquer outras relacionadas à sua condição de empregadora.

6.7.2. A CONCESSIONÁRIA deverá dispor de empregados em número suficiente para o atendimento, em especial, nos horários de maior movimento.



6.7.3. Os empregados deverão trabalhar devidamente uniformizados e identificados, com equipamento de proteção individual adequado a atividade, com os cabelos presos e cobertos, bem como, atendendo demais normativas relacionadas a higiene e segurança alimentar.

6.7.4. O atendimento deverá ser realizado com urbanidade e respeito, dispensando-lhe um atendimento cordial, rápido e eficiente

6.8. Da limpeza e controle de pragas.

- 6.8.1. A manutenção da área compreendida no item 6.3.2. deste termo, bem como, mesas e cadeiras da área de alimentação, ficará totalmente a cargo da CONCESSIONÁRIA, que deverá manter diariamente e constantemente o ambiente sob rígidas condições de limpeza e higiene, cumprindo integralmente as disposições da Vigilância Sanitária e demais normativas aplicáveis.
- 6.8.2. O fornecimento do material de limpeza e a retirada do lixo interno são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA;
- 6.8.3. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar a desinsetização/desinfestação da área explorada, a cada 6 (seis) meses, deixando o Certificado de desinsetização/desinfestação em local de fácil visibilidade, encaminhando a cópia do mesmo para a fiscalização do contrato.

7. Estimativa das Quantidades a serem Contratadas

7.1. Este processo trata-se da Concessão de Uso de Espaço de uma área compreendida no Museu Lasar Segall, com a dimensão de **58,1 m²**, reservada para o funcionamento de uma cafeteria, destinada à exploração comercial de produtos alimentícios, especialmente para atender ao público frequentador do museu. **Os 58,1 m² são distribuídos da seguinte forma: cozinha - 12,5 m² e área externa (destinada à disposição do balcão, mesas e cadeiras para os usuários do local) – 45,6 m².**

8. Estimativa do Valor da Contratação

Valor (R\$): 16.521,96

8.1. O valor mínimo para concessão estabelecido é de **R\$ 900,51 (novecentos reais e cinquenta e um centavos)** referentes ao aluguel, acrescido de **R\$ 476,32 (quatrocentos e setenta e seis reais e trinta e dois centavos)** relativos à energia elétrica, totalizando o valor mensal de **R\$ 1.376,83 (mil trezentos e setenta e seis reais e oitenta e três centavos)**. Dessa forma, o montante anual perfaz o total de **R\$ 16.521,96 (dezesseis mil quinhentos e vinte e um reais e noventa e seis centavos)**.

8.2. PESQUISA DE PREÇOS

PESQUISA DE PREÇOS	ORGÃO RAZÃO SOCIAL	DATA DO RESULTADO / EMISSÃO	Concessão de Uso de Espaço- Cafeteria	
			Qtd.	Valor unitário /mensal
Pesquisa no Paine	UASG: 158154 PREGÃO: 92512/2024 - INST. FED. de EDUC. CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO CAMPUS CATANDUVA	07/01/2025	1	R\$ 981,50
Pesquisa no Paine	EDITAL: 01/2025 PREFEITURA DO MUNICIPIO DE SAO PEDRO SÃO PEDRO-SP	08/04/2025	1	R\$ 875,29
PNCP	LICITAÇÃO: 01750/2019 - CONTRATO 02750/2019 - 4º Termo Aditivo - vigência 31/03/2025 - INST. FED. de EDUC. CIENC.E TEC. DE SÃO PAULO, CAMPUS PIRITUBA	10/04/2019 - 31/03/2025	1	R\$ 995,27
PNCP	PREGÃO 08/2024 - PREFEITURA DE RIBERÃO PIRES	08/10/2024	1	R\$ 750,00

ITEM	QUANTIDADE	PREÇO UNITÁRIO
01	1	R\$ 981,50
02	1	R\$ 875,29
03	1	R\$ 995,27
04	1	R\$ 750,00
A	MÉDIA	R\$ 900,51
B	Estimativa consumo mensal de energia	R\$ 476,32
<b>C: Total:</b>	A+B=C (média+consumo de energia)	<b>R\$ 1.376,83</b>

8.3. Destaca-se que foram consideradas duas fontes oficiais e reconhecidas como parâmetro técnico para a estimativa do valor de referência da cessão:

**8.3.1. Avaliação disponibilizada no sistema SPIUnet**, ferramenta de gestão patrimonial da própria SPU, a qual apresenta valor de referência atualizado do imóvel, com base em metodologia padronizada;

**8.3.2. Valor do metro quadrado informado no carnê de IPTU**, emitido pela Prefeitura Municipal de São Paulo, que reflete a estimativa fiscal da área construída e do terreno urbano na localidade.

8.3.3. A combinação dessas fontes foi considerada suficiente para aferir o valor de mercado do imóvel, sendo, portanto, entendido como suprido o requisito de avaliação prévia do bem público, nos termos do que dispõe a Instrução Normativa nº 5/2018 da SPU.

8.3.4. Todavia, constatou-se que os valores obtidos por essas duas fontes resultaram em referências de preço incompatíveis com a finalidade da concessão e com os parâmetros de mercado para atividades comerciais em espaço culturais públicos. Ambos os referenciais apresentam valores significativamente elevados, com a prática de mercado para exploração comercial de uma pequena cafeteria em um espaço cultural público. A adoção desses valores, se mantida como base para o edital, inviabiliza a atratividade da licitação e comprometeria o interesse dos potenciais licitantes, indo de encontro ao interesse público, razão pela qual foi adotada a metodologia complementar, com base em pesquisa local, para definição do valor final de referência da cessão.

8.3.5. Dessa forma, optou-se por metodologia alternativa mais condizente com a realidade mercadológica local, com base nos seguintes critérios:

**8.3.6. Levantamento de contratações semelhantes em espaços públicos de São Paulo.**

**8.3.7. Inclusão do custo estimado de energia elétrica**, considerando a ausência de relógio individual e a necessidade de ressarcimento ao Ibram, conforme simulação realizada com base nos equipamentos mínimos para funcionamento da cafeteria na site da ENEL Brasil distribuidora de energia elétrica no Estado de São Paulo.

8.3.8. A partir da conjugação desses dados, chegou-se a um valor de referência mais equilibrado, que reflete tanto a realidade de mercado quanto as condições específicas do espaço cedido, respeitando o interesse público e os princípios que regem as licitações, conforme o art. 11 da Lei nº 14.133/2021.

## 9. Justificativa para o Parcelamento ou não da Solução

9. A decisão de **não parcelar** o objeto da licitação é baseada na natureza da contratação e como objetivo otimizar a eficiência na execução do projeto e concessão pretendida. Essa abordagem está em conformidade com os princípios expressos no art. 5º, da Lei 14.133/2021, que enfatizam a seleção da proposta mais vantajosa para a administração e a competitividade.

## 10. Contratações Correlatas e/ou Interdependentes

10. Não há contratação correlata ou interdependente a ser realizada que venha a interferir no planejamento desta futura contratação.

## 11. Alinhamento entre a Contratação e o Planejamento

O presente estudo preliminar trata da oferta de serviços de alimentação realizado na unidade museológica Museu Lasar Segall tratando se de atividade acessória, não contemplado no PNCP.

## 12. Benefícios a serem alcançados com a contratação

12.1. Proporcionar aos frequentadores internos e externos, servidores, colaboradores do Museu Lasar Segall um espaço para realização de lanches e refeições com vistas a disponibilizar um espaço de bem estar e conforto para atender as demandas de alimentação e descanso.

12.2. O principal objetivo é que consiga a obtenção de permissionário que atenda de forma satisfatória o fornecimentos de lanches, café de qualidade com preço acessível ao público.

12.3. Contribuir para a arrecadação de receitas por meio da taxa de ocupação da área destinada à prestação do serviço.

12.4. Reforçar a relação do museu com a comunidade, concorrendo para a atração de novos públicos para a instituição.

## 13. Providências a serem Adotadas

13.1. Não de Aplica.

## 14. Possíveis Impactos Ambientais

14. Diante dessa demanda encontramos os possíveis impactos ambientais:

14.1. Geração de resíduos sólidos: A operação da cafeteria pode resultar em uma grande quantidade de resíduos, como embalagens de alimentos, utensílios descartáveis e restos de alimentos. Para mitigar esse impacto, medidas como a implantação de programas de coleta seletiva, a disponibilização de lixeiras devidamente identificadas para separação dos resíduos, podem ser adotadas. Além disso, incentivar o uso de embalagens reutilizáveis ou biodegradáveis também pode reduzir o impacto dos resíduos sólidos.

14.2. Consumo excessivo de água e energia: As operações da cafeteria incluindo a lavagem de louças, preparação de alimentos e refrigeração de produtos, podem demandar uma quantidade significativa de água e energia. Para minimizar esse impacto, é importante adotar práticas de uso consciente da água e da energia, como o uso de equipamentos eficientes em termos energéticos, a manutenção adequada dos equipamentos para evitar vazamentos e desperdícios, e a conscientização dos funcionários e clientes sobre a importância de economizar água e energia

14.3. Poluição do ar: A manipulação e preparação de alimentos na cafeteria podem gerar emissões de poluentes atmosféricos, como gases provenientes do cozimento e fumaças do uso de fritadeiras. Para mitigar esse impacto, é recomendável utilizar equipamentos de cozinha com sistemas de exaustão adequados, garantir a ventilação adequada no ambiente de trabalho, e adotar práticas de preparo de alimentos que reduzam as emissões, como a utilização de métodos de cozimento mais eficientes evitando frituras.

14.4. Uso de recursos naturais: A escolha dos alimentos e ingredientes utilizados na cafeteria pode ter impacto no uso de recursos naturais, como desmatamento, consumo de água e uso de agrotóxicos na produção dos alimentos. Para minimizar esse impacto, é importante buscar fornecedores que adotem práticas sustentáveis, como a produção orgânica ou agroecológica, priorizando produtos de origem local e sazonal, que sejam produzidos de forma responsável e com menor impacto ambiental.

14.5. Desperdício de alimentos: A cafeteria pode ser um local propenso ao desperdício de alimentos, seja na preparação, no armazenamento ou na etapa de consumo. Para reduzir esse impacto, medidas como a elaboração de um planejamento adequado para evitar compras em excesso, o estabelecimento de parcerias com instituições que possam receber as sobras de alimentos e a sensibilização dos funcionários e clientes sobre a importância de evitar o desperdício podem ser adotadas.

14.6. Apesar dos riscos elencados, entende-se que os impactos ambientais são baixos e aceitáveis quando confrontados com o benefício prestado ao público frequentador da unidade.

## 15. Declaração de Viabilidade

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

### 15.1. Justificativa da Viabilidade

O Museu Lasar Segall recebe anualmente cerca de 30.000 mil visitantes, incluindo público de exposições, cinema, biblioteca, cursos do ateliê de gravura, de fotografia, de criação literária, visitas escolares, entre outros. Ou seja, as atividades do Museu Lasar Segall atraem público variado, que demanda tomar um café, fazer pequenas refeições e degustar uma sobremesa diferenciada.

## 16. 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](#).

**VALQUIRIA CARMO CESTREM**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 11:03:37.

**WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA**

Membro da comissão de contratação



Assinou eletronicamente em 01/04/2026 às 13:47:43.



Matriz de Gerenciamento de Riscos 2/2026

1. Informações Básicas

Número da Matriz de Alocação de Riscos	Responsável pela Edição	Data de Criação
2/2026	VALQUIRIA CARMO CESTREM	01/04/2026 11:12
Status da Matriz de Alocação de Riscos		
Concluído (Planejamento)		
Objeto da Matriz de Riscos		
Concessão do espaço físico em razão da necessidade de se fornecer produtos alimentícios tais como lanches e bebidas não alcoólicas aos frequentadores		

2. Histórico de Revisões

Nenhuma Revisão encontrada.

3. Riscos Identificados

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-01	IMPUGNAÇÕES AO EDITAL E AO CARÊNCIA DE EMBASAMENTO LEGAL NA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA		Planejamento	Administração	Alto	
	Impactos					
	1	Atraso na homologação do certame licitatório				
	Ações Preventivas					
	P-01	Elaborar e embasar o TR em todos os dispositivos legais, de modo a mitigar qualquer inconsistência que possa acarretar em um pedido de impugnação			Responsável: VALQUIRIA CARMO CESTREM	
R-02	LICITAÇÃO DESERTA OU FRACASSADA	Falta de interesse do mercado fornecedor, devido a preço ou exigências da contratação	Seleção do Fornecedor	Administração	Alto	
	Impactos					
	1	Obrigaçao de realizacão de novo procedimento licitatório e consequente adiamento da contrataçao do serviço				
	Ações Preventivas					
	P-01	Ampla divulgação do certame licitatório			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA	
R-03	REFERÊNCIA DE PREÇO NÃO CONDIZENTE COM O PREÇO ATUAL DE MERCADO	Pesquisa de preço mal realizada	Planejamento	Administração	Alto	
	Impactos					
	1	- Se o preço estiver acima, a licitação pode restar deserta - Se o preço estiver muito abaixo, um dos objetivos da licitação pode não ser alcançado, que é obter a maior oferta				
	Ações Preventivas					
	P-01	Realizar a pesquisa de preço, adotando as melhores práticas			Responsável: VALQUIRIA CARMO CESTREM	
	Ações de Contingência					
	C-01	Republicar o edital e corrigir os possíveis erros que levaram ao insucesso do certame licitatório			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA	

Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-04	SELEÇÃO DE FORNECEDOR INADEQUADO PARA EXECUÇÃO DO SERVIÇO A SER CONTRATADO	Julgamento de propostas e habilitação	Seleção do Fornecedor	Administração	Médio	
	Impactos					
	1 Uma empresa com incapacidade técnica para a realização dos serviços contratados pode dar causa a diversas situações que prejudiquem o bom cumprimento do contrato					
	Ações Preventivas					
P-01	Especificar no termo de referência de maneira detalhada e minuciosa os requisitos mínimos exigidos para contratação de empresa com capacidade técnica suficiente para execução do contrato de maneira satisfatória			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
Ações de Contingência						
C-01	Exigir o cumprimento integral do contrato fazendo uma fiscalização eficiente, prevendo situações e notificando a empresa no momento em que tais situações ocorrer, evitando postergar eventuais problemas, os quais tendem a se agravar com o decurso de tempo			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-05	INEXECUÇÃO TOTAL OU PARCIAL DO CONTRATO	Incapacidade da contratada	Gestão de Contrato	Contratada	Alto	
	Impactos					
	1 - Serviços prestados de maneira precária - Insatisfação por parte dos usuários do serviço					
	Ações Preventivas					
P-01	Fiscalização diária e efetiva			Responsáveis: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA, VALQUIRIA CARMO CESTREM		
Ações de Contingência						
C-01	Notificações de maneira tempestiva à empresa contratada			Responsáveis: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA, VALQUIRIA CARMO CESTREM		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-06	PROBLEMAS DE SAÚDE NOS USUÁRIOS OCASIONADOS POR ALIMENTOS CONTAMINADOS	Más condições de higiene na execução do serviço	Gestão de Contrato	Contratada	Extremo	
	Impactos					
	1 - Problemas de saúde nos usuários dos serviços - Responsabilização cível - Reputação da instituição prejudicada					
	Ações Preventivas					
P-01	Especificar no termo de referência de maneira detalhada e minuciosa os requisitos mínimos exigidos para a produção dos alimentos			Responsáveis: VALQUIRIA CARMO CESTREM, WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
P-02	Fiscalização rigorosa e constante em relação à exigência de alimentos novos e frescos			Responsáveis: VALQUIRIA CARMO CESTREM, WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
Ações de Contingência						
C-01	Notificações e aplicação de punições à empresa se for constatada tal prática			Responsáveis: VALQUIRIA CARMO CESTREM, WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item
R-07	EMPRESA NÃO ACEITAR PRORROGAÇÃO CONTRATUAL	Contrato desvantajoso para contratada	Gestão de Contrato	Administração	Alto	
	Impactos					
	1 Descontinuidade da prestação do serviço					
	Ações Preventivas					
P-01	Deve ser solicitado a manifestação da empresa quanto à prorrogação contratual o mais breve possível, a fim de que haja tempo hábil para uma eventual nova contratação em caso de negativa da empresa quanto à prorrogação			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
Ações de Contingência						
C-01	Realizar novo procedimento licitatório			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA		
Número	Risco	Causa do Risco	Fase	Alocado para	Nível do Risco (I x P)	Nº Item

R-08	ATRASO DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO	Problemas financeiros da empresa contratada	Gestão de Contrato	Administração	Extremo
	Impactos				
	1	- Prejuízo ao Erário			
	Ações Preventivas				
P-01	Emitir a GRU na data prevista e solicitar o pagamento dentro do prazo previsto no Termo de Referência				Responsável: VALQUIRIA CARMO CESTREM
Ações de Contingência					
C-01	Aplicação de multa por atraso no pagamento			Responsável: VALQUIRIA CARMO CESTREM	
C-02	Caso a inadimplência persista, aplicar as sanções administrativas previstas no Edital e Termo de Referência			Responsável: WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA	

4. Acompanhamento das Ações de Tratamento de Riscos

Nenhum acompanhamento incluído.

5. Responsáveis / Assinantes

Equipe de Planejamento

WALTER MOACIR RIBEIRO DA COSTA  
Membro da comissão de contratação

VALQUIRIA CARMO CESTREM  
Membro da comissão de contratação



MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO

Contrato 2/2026

Informações Básicas

Número do artefato	UASG	Editado por	Atualizado em
2/2026	343020-MUSEU LASAR SEGALL - SAO PAULO	VALQUIRIA CARMO CESTREM	22/04/2026 16:00 (v 0.6)
Status			
ASSINADO			

Outras informações

Categoria	Número da Contratação	Processo Administrativo
IV - concessão e permissão de uso de bens públicos/Concessão de uso de bens públicos		01440.000067/2024-11

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

(Processo Administrativo nº 01440.000067/2024-11)

CONTRATO DE RECEITA ADMINISTRATIVO Nº 01/2026, QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO O MUSEU LASAR SEGALL E .....

O Instituto Brasileiro de Museus/IBRAM, autarquia federal vinculada ao Ministério da Cultura, por intermédio de sua unidade administrativa denominada Museu Lasar Segall, com Sede na Rua Berta, nº 111, Vila Mariana, São Paulo/São Paulo, inscrito no CNPJ sob o nº 10.898.596/0002-23, doravante denominada CONTRATANTE, neste ato representado(a) pelo Diretor, Paulo José Nascimento Lima, nomeado(a) pela Portaria de Pessoal MinC nº 452, de 08 de agosto de 2024, publicada no DOU de 09 de agosto de 2024, portador da Matrícula Funcional nº 1822919, doravante denominado CONTRATANTE, e o(a) [CONTRATADO], inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº [CNPJ], sediado (a) na [endereço], na cidade de [cidade]/[UF], doravante designado CONTRATADO, neste ato representado(a) por [nome e função no CONTRATADO], conforme [atos constitutivos da empresa] OU [procuração apresentada nos autos] , tendo em vista o que consta no Processo nº 01440.000067/2024-11 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, com fundamento no art. 18 da Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, que dispõe sobre a administração dos bens imóveis da União, e no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, que a regulamenta, considerando tratar-se de bem imóvel integrante do patrimônio da União, resolve celebrar o presente Contrato de Cessão de Uso, mediante as cláusulas e condições seguintes:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a Concessão de uso de espaço físico a título oneroso, da área de 58,1 m² para exploração de lanchonete em razão da necessidade de se fornecer produtos alimentícios tais como lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências do Museu Lasar Segall, localizado na Vila Mariana em São Paulo, nas condições estabelecidas no Termo de Referência.

1.2. Objeto da contratação:

--	--	--	--	--	--	--	--	--	--

ITEM	ESPECIFICAÇÃO	CATSER	UNIDADE DE MEDIDA	QUANTIDADE	VALOR UNITÁRIO	VALOR TOTAL
1	O presente objeto de contratação é para Concessão Onerosa de Espaço para exploração de atividade comercial, por empresa que forneça serviços de cafeteria aos frequentadores do Museu Lasar Segall em São	15210	Unidade	01	XX	XX

1.3. Vinculam esta contratação, independentemente de transcrição:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.2. A Proposta do CONTRATADO;
- 1.3.3. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

## 2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de **05 (cinco)** contados da assinatura, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o CONTRATADO, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

2.2.1. Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.2.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.2.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.4.4. Haja manifestação expressa do CONTRATADO informando o interesse na prorrogação;

2.4.5. Seja comprovado que o CONTRATADO mantém as condições iniciais de habilitação; e

2.4.6. Não haja registro no Cadastro Informativo de créditos não quitados do setor público federal (Cadin).

2.5. O CONTRATADO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.6. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.7. Nas eventuais prorrogações contratuais, os custos não renováveis já pagos ou amortizados ao longo do primeiro período de vigência da contratação deverão ser reduzidos ou eliminados como condição para a renovação.

2.8. O contrato não poderá ser prorrogado quando o CONTRATADO tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

### **3. CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS**

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **4. CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO**

4.1. As regras sobre a subcontratação do objeto são aquelas estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **5. CLÁUSULA QUINTA – PREÇO**

5.1. O valor mensal da contratação é de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxx), perfazendo o valor total de R\$ xxxxxx (xxxxxxxxx).

5.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

### **6. CLÁUSULA SEXTA - PAGAMENTO**

6.1. O prazo para pagamento ao CONTRATADO e demais condições a ele referentes encontram-se definidos no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

### **7. CLÁUSULA SÉTIMA - REAJUSTE**

7.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato e abaixo relacionadas:

7.7.1. Os preços inicialmente contratados são fixos e irrevogáveis no prazo de um ano contado da data do orçamento estimado, considerando as planilhas referenciais.

7.7.2. Após o interregno de um ano, e independentemente de pedido do Contratado, os preços iniciais serão reajustados, mediante a aplicação, pelo Contratante, do IGP-M, exclusivamente para as obrigações iniciadas e concluídas após a ocorrência da anualidade. 7.7.8. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

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

7.7.4. Nas aferições finais, o(s) índice(s) utilizado(s) para reajuste será(ão), obrigatoriamente, o(s) definitivo(s).

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

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

7.7.7. O reajuste será realizado por apostilamento.

## **8. CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

### **8.1. São obrigações do CONTRATANTE:**

8.1.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pelo CONTRATADO, de acordo com o contrato e seus anexos;

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

8.1.3. 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;

8.1.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato e o cumprimento das obrigações pelo CONTRATADO;

8.1.5. Aplicar ao CONTRATADO as sanções previstas na lei e neste Contrato;

8.1.6. Não praticar atos de ingerência na administração do CONTRATADO, tais como:

8.1.6.1. indicar pessoas expressamente nominadas para executar direta ou indiretamente o objeto contratado;

8.1.6.2. fixar salário inferior ao definido em lei ou em ato normativo a ser pago pelo CONTRATADO;

8.1.6.3. estabelecer vínculo de subordinação com funcionário do CONTRATADO;

8.1.6.4 definir forma de pagamento mediante exclusivo reembolso dos salários pagos;

8.1.6.5. demandar a funcionário do CONTRATADO a execução de tarefas fora do escopo do objeto da contratação; e

8.1.6.6. prever exigências que constituam intervenção indevida da Administração na gestão interna do CONTRATADO.

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

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

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

8.1.11. Responder eventuais pedidos de reestabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro feitos pelo CONTRATADO no prazo máximo de 10 (dez) dias;

8.1.12. 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.

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

## 9. CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DO CONTRATADO

9.1. O CONTRATADO deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto, observando, ainda, as obrigações a seguir dispostas:

9.2. Atender às determinações regulares emitidas pelo fiscal ou gestor do contrato ou autoridade superior e prestar todo esclarecimento ou informação por eles solicitados;

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

9.4. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, 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, o valor correspondente aos danos sofridos;

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

9.5.1. prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

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

9.5.3. certidões que comprovem a regularidade perante a Fazenda Municipal ou Distrital do domicílio ou sede do CONTRATADO;

9.5.4. Certidão de Regularidade do FGTS – CRF; e

9.5.5. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT.

9.6. Responsabilizar-se pelo cumprimento das obrigações previstas em Acordo, Convenção, Dissídio Coletivo de Trabalho ou equivalentes das categorias abrangidas pelo contrato, por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias, fiscais, comerciais e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere a responsabilidade ao CONTRATANTE e não poderá onerar o objeto do contrato;

9.7. Comunicar ao Fiscal do contrato tempestivamente, observada a urgência da situação, qualquer ocorrência anormal ou acidente que se verifique no local da execução do objeto contratual, não ultrapassando o prazo de 24 (vinte e quatro) horas;

9.8. 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;

9.9. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições exigidas para habilitação na licitação;

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

9.11. 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;

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

9.13. Alocar os empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas deste contrato, com habilitação e conhecimento adequados;

- 9.14. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos;
- 9.15. Fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios demandados, em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas, com a observância às recomendações aceitas pela boa técnica, normas e legislação de regência;
- 9.16. Conduzir os trabalhos com estrita observância às normas da legislação pertinente, cumprindo as determinações dos Poderes Públicos, mantendo sempre limpo o local de execução do objeto e nas melhores condições de segurança, higiene e disciplina;
- 9.17. 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;
- 9.18. Cumprir as normas de proteção ao trabalho, inclusive aquelas relativas à segurança e à saúde no trabalho;
- 9.19. Não submeter os trabalhadores a condições degradantes de trabalho, jornadas exaustivas, servidão por dívida ou trabalhos forçados;
- 9.20. 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 pertinente;
- 9.21. 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;
- 9.22. Receber e dar o tratamento adequado a denúncias de discriminação, violência e assédio no ambiente de trabalho;
- 9.23. Manter preposto aceito pela Administração no local da obra ou do serviço para representá-lo na execução do contrato;
- 9.23.1. A indicação ou a manutenção do preposto da empresa poderá ser recusada pelo órgão ou entidade, desde que devidamente justificada, devendo a empresa designar outro para o exercício da atividade.
- 9.24. Não contratar, durante a vigência do contrato, cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de dirigente do CONTRATANTE ou de agente público que tenha desempenhado função na licitação ou que atue na fiscalização ou gestão do contrato, nos termos do artigo 48, parágrafo único, da Lei nº 14.133, de 2021;
- 9.25. 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 contrato;
- 9.26. Promover a guarda, manutenção e vigilância de materiais, ferramentas, e tudo o que for necessário à execução do objeto, durante a vigência do contrato;
- 9.27. Assegurar aos seus trabalhadores ambiente de trabalho e instalações em condições adequadas ao cumprimento das normas de saúde, segurança e bem-estar no trabalho;
- 9.28. Fornecer equipamentos de proteção individual (EPI) e equipamentos de proteção coletiva (EPC), quando for o caso;
- 9.29. Garantir o acesso do CONTRATANTE, a qualquer tempo, ao local dos trabalhos, bem como aos documentos relativos à execução do contrato;
- 9.30. Promover a organização técnica e administrativa dos serviços, de modo a conduzi-los eficaz e eficientemente, de acordo com os documentos e especificações que integram o Termo de Referência, no prazo determinado;
- 9.31. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;



9.32. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo o CONTRATADO relatar ao CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

### **Da Modicidade dos Preços e da Proteção ao Usuário**

9.33. O Cessionário obriga-se a praticar preços compatíveis com os de mercado, observando os princípios da razoabilidade, modicidade e proteção ao consumidor, sendo vedada a cobrança de valores abusivos ou excessivos pelos produtos e serviços ofertados no imóvel público objeto deste contrato.

9.34. A Administração poderá, a qualquer tempo, realizar pesquisa de preços ou solicitar justificativas ao Cessionário, com base em parâmetros de mercado, visando assegurar o equilíbrio econômico e a modicidade dos valores cobrados.

9.35. Constatada a prática reiterada de preços abusivos ou desvinculados da média de mercado, e após notificação formal, a Administração poderá aplicar as sanções previstas neste contrato, sem prejuízo da rescisão contratual, nos termos da legislação aplicável.

### **Independência de Dotação Orçamentária**

9.36. A vigência do contrato de cessão onerosa não está condicionada à existência de disponibilidade orçamentária na Administração Pública, uma vez que não implica obrigação financeira direta para o Poder Público.

9.37. A celebração e manutenção do presente contrato independem da inclusão de dotação orçamentária específica, considerando-se que os encargos decorrentes recaem exclusivamente sobre o Cessionário, sem ônus para a Administração.

### **9.38. Promoção de Evento de Comidas Orgânicas**

**9.38.1 A CONTRATADA se compromete a realizar, a cada 6 (seis) meses, um evento gastronômico temático voltado à promoção de alimentos orgânicos, com o objetivo de incentivar práticas sustentáveis, a alimentação saudável e o engajamento do público com os valores culturais e ambientais promovidos pelo Museu Lasar Segall.**

9.38.2. O evento deverá ser realizado nas dependências da cafeteria ou em outro espaço previamente acordado com a CONTRATANTE, observando-se a compatibilidade com as atividades regulares do Museu.

9.38.3 A programação do evento deverá incluir, no mínimo, a oferta de preparações culinárias elaboradas com ingredientes certificados como orgânicos, podendo também contemplar atividades complementares, como oficinas, palestras, degustações ou exposições temáticas.

9.38.4. A CONTRATADA deverá convidar, preferencialmente com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, associações, cooperativas e/ou pequenos produtores vinculados à agricultura orgânica e agroecológica, com atuação comprovada, para participação no evento, seja como fornecedores, expositores ou colaboradores nas atividades previstas.

9.38.5. A CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias da data prevista para o evento, o plano de realização com detalhes sobre o formato, cardápio, fornecedores, divulgação e logística.

9.38.6. Todas as despesas decorrentes da realização do evento correrão por conta exclusiva da CONTRATADA, não sendo devidas quaisquer compensações financeiras por parte da CONTRATANTE.

9.38.7. O não cumprimento injustificado da presente cláusula poderá ensejar advertência formal, multa contratual ou, em caso de reincidência, a rescisão do contrato, sem prejuízo de outras sanções cabíveis.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD**

Não se Aplica

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO**

11.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

12.1. As regras acerca de infrações e sanções administrativas referentes à execução do contrato são aquelas definidas no Termo de Referência, anexo a este Contrato.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL**

13.1. O contrato será extinto quando cumpridas as obrigações de ambas as partes, ainda que isso ocorra antes do prazo estipulado para tanto.

13.2. Se as obrigações não forem cumpridas no prazo estipulado, a vigência ficará prorrogada até a conclusão do objeto, caso em que deverá a Administração providenciar a readequação do cronograma fixado para o contrato.

13.3. Quando a não conclusão do contrato referida no item anterior decorrer de culpa do CONTRATADO:

13.3.1. ficará ele constituído em mora, sendo-lhe aplicáveis as respectivas sanções administrativas; e

13.3.2. poderá a Administração optar pela extinção do contrato e, nesse caso, adotará as medidas admitidas em lei para a continuidade da execução contratual

13.4. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, observado o art. 75, inciso VIII, da Lei n.º 14.133 /2021, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.5. O contrato poderá ser extinto antes de cumpridas as obrigações nele estipuladas, ou antes do prazo nele fixado, por algum dos motivos previstos no artigo 137 da Lei nº 14.133, de 2021, bem como amigavelmente, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

13.6. Nesta hipótese, aplicam-se também os artigos 138 e 139 da mesma Lei.

13.7. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa não ensejará a extinção se não restringir sua capacidade de concluir o contrato.

13.8. Se a operação implicar mudança da pessoa jurídica contratada, deverá ser formalizado termo aditivo para alteração subjetiva.

13.9. O termo de extinção, sempre que possível, será precedido:

13.9.1. Do balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

13.9.2. Da relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

13.9.3. Das indenizações e multas.

13.10. A extinção do contrato não configura óbice para o reconhecimento do desequilíbrio econômico-financeiro, hipótese em que será concedida indenização por meio de termo indenizatório.



13.11. O CONTRATANTE poderá ainda:

13.11.1. nos casos em que houver necessidade de ressarcimento de prejuízos causados à Administração, nos termos do inciso IV do art. 139 da Lei n.º 14.133, de 2021, reter os eventuais créditos existentes em favor do CONTRATADO decorrentes do contrato.

13.12. O contrato poderá ser extinto caso se constate que o CONTRATADO mantém vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que tenha desempenhado função na licitação, ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau.

## **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES**

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021.

14.2. O CONTRATADO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14.4. As alterações contratuais deverão ser promovidas mediante celebração de termo aditivo, submetido à prévia aprovação da consultoria jurídica do CONTRATANTE, salvo nos casos de justificada necessidade de antecipação de seus efeitos, hipótese em que a formalização do aditivo deverá ocorrer no prazo máximo de 1 (um) mês.

14.5. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021.

## **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

Não se aplica.

## **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS**

16.1. 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.

## **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

17.1. Incumbirá ao CONTRATANTE divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no art. 94 da Lei 14.133, de 2021, bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011, c/c art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA– FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em São Paulo, Seção Judiciária de XXXXX para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133, de 2021.

São Paulo, [dia] de [mês] de 2026.

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATANTE

\_\_\_\_\_  
Representante legal do CONTRATADO

TESTEMUNHAS:

- 1-
- 2-

19. 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](#).

PAULO SIMOES DE ALMEIDA PINA  
Autoridade competente



Assinou eletronicamente em 22/04/2026 às 16:00:42.