



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Processo nº 1.629.713/2023

Licitação: Pregão Eletrônico nº 172/2023

Contrato nº 2024/042.0

OBJETO

Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados.

CONTRATANTE:

Denominação/Nome por extenso:
CÂMARA DOS DEPUTADOS

CNPJ/MF:
00.530.352/0001-59

Endereço:
PRAÇA DOS TRÊS PODERES, ED ANEXO I, 13º ANDAR – PLANO PILOTO

Cidade: BRASÍLIA	UF: DF	CEP: 70.160-900
---------------------	-----------	--------------------

Nome do Signatário:
LUCAS RIBEIRO ALMEIDA JÚNIOR

Cargo/Função:
DIRETOR ADMINISTRATIVO SUBSTITUTO

CONTRATADA:

Denominação/Nome por extenso:
TAIOBA SELF-SERVICE LTDA

CNPJ/MF:
03.346.671/0001-05

Endereço:
SAF/SUL QD 6 CONJ. A – PARTE RESTAURANTE

Cidade: BRASILIA	UF: DF	CEP: 70.095-900
---------------------	-----------	--------------------

Nome do Signatário:
LÉLIO AUGUSTO FRAZÃO REIS

Cargo
SÓCIO/PROPRIETÁRIO

DADOS DO CONTRATO

Data da Proposta 18/01/2024	Data de assinatura 08/02/24	Data de vigência 08/02/24 a 07/02/25
Preço: R\$ 670.227,90 (seiscentos e setenta mil e duzentos e vinte e sete reais e noventa centavos)	Valor da Garantia: R\$79.863,88 (setenta e nove mil, oitocentos e sessenta e três reais e oitenta e oito centavos) (referentes a: R\$20.106,84 (3% do valor referente aos eventos) + R\$59.757,04 (bens do Anexo n. 7 ao Edital)).	

Nota(s) de Empenho: 2024NE000643, 2024NE000644 e 2024NE000645

As partes acima identificadas acordam em celebrar o presente Contrato, em conformidade com o processo em referência, com as disposições contidas na Lei n. 8.666, de 21/6/93, e alterações posteriores, daqui por diante denominada simplesmente LEI, na Lei n. 10.520, de 17/7/02, no Regulamento dos Procedimentos Licitatórios da Câmara dos Deputados, aprovado pelo Ato da Mesa n. 80, de 7/6/01, publicado no D.O.U. de 5/7/01, doravante denominado simplesmente REGULAMENTO, e com o Edital da licitação acima referenciada, daqui por diante denominado EDITAL, e seus Anexos, observadas as cláusulas e condições a seguir enunciadas.



1. DO OBJETO E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.1. O objeto do presente contrato é a concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as quantidades e especificações técnicas descritas no EDITAL e nas demais exigências e condições expressas no referido instrumento e neste Contrato.

1.2. Fazem parte do presente Contrato, para todos os efeitos:

- a) Edital de Retificação Consolidado do Pregão Eletrônico n.172/2023 e seus Anexos;
- b) Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico n. 172/2023;
- c) Proposta da CONCESSIONÁRIA.

2. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.1. No valor estimado da contratação 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.

3. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

3.1. No interesse da CONTRATANTE, o valor deste Contrato poderá ser aumentado ou diminuído em até 25% (vinte e cinco por cento), em razão de acréscimos ou exclusões de componentes do objeto, nas mesmas condições contratuais da proposta, em conformidade com o parágrafo 1º do artigo 113 do REGULAMENTO.

3.1.1. As supressões além desse limite são facultadas por acordo entre as partes, em conformidade com o parágrafo 2º do artigo 113 do REGULAMENTO.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. A despesa relativa a eventuais solicitações de prestação de serviços referentes a eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares e similares nas dependências da Câmara dos Deputados, correrá à conta de dotação existente com a seguinte classificação orçamentária:

- Programa de Trabalho: 01.031.0034.4061.5664 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política (Comunicação Institucional)
e
- Programa de Trabalho: 01.031.0034.4061.5664 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política (Administração Legislativa)
- Natureza da Despesa:
 - 3.0.00.00 – Despesas Correntes
 - 3.3.00.00 – Outras Despesas Correntes
 - 3.3.90.00 – Aplicações Diretas
 - 3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica



5. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura deste Contrato.

5.1.1. Poderá ser concedida prorrogação do prazo previsto neste item 5.1, a critério da CEDENTE, quando requerida pela CONCESSIONÁRIA dentro do prazo originalmente estabelecido, mediante apresentação de justificativa.

5.1.2. Para unidade(s) de alimentação que, eventualmente, esteja(m) indisponível(is) por obras ou intervenções a cargo da CEDENTE, o prazo para início da prestação dos serviços na(s) respectiva(s) unidade(s) será contado da data em que a Fiscalização entregar à CONCESSIONÁRIA as chaves e a autorização de funcionamento, observado o disposto nos subitens 10.16.1.2 e 10.16.2 do Título 10 deste Contrato.

5.2. Durante a execução dos serviços objeto deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e demais condições de execução dos serviços, constantes do Anexo n. 1-A ao EDITAL, dentre outras, as referentes a equipamentos, mobiliários e instalações, utensílios e acessórios, funcionários, cardápios, recebimento e armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, atendimento, transporte de alimentos, boas práticas ambientais e fornecimento de refeições em eventos.

6. DOS EVENTOS

6.1. A CEDENTE poderá solicitar da CONCESSIONÁRIA a prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, em Brasília-DF, incluindo a Residência Oficial da Presidência, de acordo com o disposto no Título 4 do Anexo n. 1-A ao EDITAL.

7. DO RECEBIMENTO (EVENTOS)

7.1. O objeto contratual será recebido definitivamente se em perfeitas condições e conforme as especificações editalícias a que se vincula a proposta da CONCESSIONÁRIA.

8. DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

8.1. Consideram-se órgãos responsáveis que designarão os respectivos fiscais responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual:

- a) a)pela gestão dos serviços de alimentação prestados nos restaurantes e lanchonetes constituintes do objeto da licitação, e pelos processos produtivos das refeições e lanches oferecidos em lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: o Departamento Técnico (DETEC) da Câmara dos Deputados, por meio da Seção de Administração de Refeitórios e Orientação Nutricional da Coordenação de Administração de Edifícios;
- b) b)pela gestão dos serviços de fornecimento de lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: a Diretoria Executiva de Comunicação e Mídias Digitais (DIREX); o Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento (CEFOR) e o Departamento de Comissões (DECOM).



9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA aquelas enunciadas no EDITAL e neste Contrato, observado o disposto neste Título.

9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

9.3. Além do estatuído no EDITAL e neste Contrato, a CONCESSIONÁRIA cumprirá as instruções complementares do Órgão Responsável, quanto à execução e ao horário de realização dos serviços, permanência e circulação de seus empregados nos locais de prestação dos serviços.

9.4. A CONCESSIONÁRIA assumirá inteira responsabilidade por danos ou desvios eventualmente causados ao patrimônio da CEDENTE ou de terceiros por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, na área de prestação dos serviços, mesmo que fora do exercício das atribuições previstas neste Contrato.

9.5. Os empregados da CONCESSIONÁRIA, por esta alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas internas ou convencionais da CEDENTE, não terão com ela qualquer vínculo empregatício ou de subordinação.

9.5.1. Todas as obrigações tributárias, trabalhistas e sociais, inclusive aquelas relativas ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Previdência Social, são de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, como única empregadora da mão de obra utilizada para os fins estabelecidos neste Contrato.

9.5.2. A CONCESSIONÁRIA responderá integral e exclusivamente por eventuais reclamações trabalhistas de seu pessoal, mesmo na hipótese de ser a UNIÃO (Câmara dos Deputados) açãoada diretamente como Correclamada.

9.6. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no momento da licitação.

9.7. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar à CEDENTE, sempre que expire o prazo de validade, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.7.1. A não apresentação das certidões e do certificado, na forma mencionada neste Título, implicará o descumprimento de cláusula contratual, podendo, inclusive, ensejar a rescisão deste Contrato, nos termos do artigo 78 da LEI, correspondente ao artigo 126 do REGULAMENTO.

9.8. Para o pessoal em serviço será exigido o porte de cartão de identificação, a ser fornecido pela prestadora dos serviços ou, no interesse administrativo, pelo Departamento de Polícia Legislativa, além do uso de uniforme, atendendo ao disposto na alínea "k" do item 10.4 do Título 10 deste Contrato.

9.9. Os empregados da CONCESSIONÁRIA, além de portar identificação, deverão se apresentar sempre limpos e asseados, quer no aspecto de vestuário e calçado, quer no de higiene pessoal, devendo ser substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com esta exigência, mediante comunicação do Órgão Responsável.

9.10. A CEDENTE poderá, de forma fundamentada, solicitar à CONCESSIONÁRIA que substitua os profissionais empregados que não estejam cumprindo a contento as atividades



que lhes foram confiadas, devendo os substitutos possuírem as qualificações exigidas para a prestação do serviço.

9.10.1. O empregado referido neste item deverá ser substituído pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da solicitação formal.

9.11. Em todas as hipóteses de desligamento de empregado da CONCESSIONÁRIA que esteja alocado para a presente contratação, a CONCESSIONÁRIA deverá, no primeiro dia útil subsequente ao desligamento:

- a) informar ao Órgão Responsável o nome do empregado desligado, para fins de cancelamento do acesso aos recursos de informática da CEDENTE, quando for o caso;
- b) devolver ao Órgão Responsável o crachá fornecido pela CEDENTE e a credencial de estacionamento, se houver.

9.12. É vedada a subcontratação de pessoa jurídica para a prestação da totalidade dos serviços objeto deste Pregão.

9.12.1. A subcontratação parcial dos serviços somente será admitida se prévia e formalmente autorizada pelo Órgão Responsável.

9.12.2. A subcontratação dos serviços não exonerará a CONCESSIONÁRIA da responsabilidade pela supervisão e coordenação das atividades da(s) Subcontratada(s) e pelo cumprimento rigoroso de todas as obrigações, inclusive pelos eventuais inadimplementos contratuais.

9.12.3. Todo e qualquer prejuízo advindo das atividades da(s) Subcontratada(s) será cobrado de forma direta à CONCESSIONÁRIA que arcará com quaisquer ônus advindos de sua opção por subcontratar.

9.13. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas das áreas concedidas pela CEDENTE, conhecidas por meio da realização da vistoria de que trata o Título 3 do Anexo n. 1.

9.14. Na execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

9.14.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração, este Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CEDENTE, imediatamente, as providências cabíveis.

9.15. A CONCESSIONÁRIA se compromete a adotar e utilizar solução tecnológica que venha a ser disponibilizada pela CEDENTE, sem gerar custos adicionais diretos para a CONCESSIONÁRIA, para mensuração, controle e/ou monitoramento da produtividade da execução contratual.

9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá, durante o desenvolvimento das atividades, adotar todas as medidas de controle cabíveis para evitar a ocorrência de acidentes com os seus trabalhadores, bem como de terceiros não envolvidos na atividade.

9.16.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar responsável pelos assuntos atinentes à Saúde e Segurança do Trabalho em até 15 (quinze) dias, a contar da data da assinatura do contrato.



9.16.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho.

9.16.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos e necessários para as atividades que serão desenvolvidas, bem como fiscalizar o uso durante as atividades, responsabilizando-se integralmente pela segurança de seus funcionários.

9.16.4. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela execução de todos os treinamentos previstos em Normas Regulamentadoras aplicáveis à sua atividade dentro dos estabelecimentos da CEDENTE.

9.16.5. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar ferramentas e equipamentos em condições adequadas e em conformidade com as normas aplicáveis.

9.16.6. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar os acidentes do trabalho (com ou sem afastamento) ocorridos à Previdência Social por meio da emissão da Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT), nos termos do artigo 22 da Lei n.8.213/91, entregando uma cópia desta CAT à fiscalização da CEDENTE, no prazo de 15 (quinze) dias contados da data da ocorrência do acidente.

9.16.7. A CEDENTE poderá paralisar a execução do serviço, sempre que ficar caracterizada uma situação de grave e iminente risco à vida

10. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1. Em relação à execução dos serviços:

10.1.1. Não permitir a presença, nas áreas internas, de:

- a) animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade;
- b) vetores ou pragas.

10.1.2. Providenciar a higienização adequada:

- a) dos pisos, incluindo ralos, grelhas e caixas coletoras das grelhas;
- b) dos tetos e das paredes, incluindo as portas, janelas e luminárias.

10.1.3. Providenciar, nas instalações sanitárias e lavatórios:

- a) condições adequadas de higiene;
- b) papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos;
- c) lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos;
- d) a coleta frequente do lixo por funcionários específicos;
- e) avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.

10.2. Em relação aos equipamentos, mobiliários e às instalações:

- a) apresentar documento com os bens da CONCESSIONÁRIA no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração;



- b) providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papeleiras e dispensers, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais e às normas de acessibilidade e garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados;
 - b.1) a CONCEDENTE irá fornecer, após a assinatura do contrato, as informações sobre a localização dos equipamentos e dos espaços disponíveis para as atividades da concessão (cozinhas e salões), sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá se adequar à rede de infraestrutura disponibilizada;
 - b.2) por determinação do Órgão Responsável, poderão ser estabelecidos parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários.
- c) providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e de todas as instalações;
 - c.1) empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;
 - c.2) para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar apenas produtos próprios, de grau alimentício e devidamente certificados.
- d) providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientações da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;
- e) ressarcir (materiais e/ou serviços) à CONCEDENTE sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da CONCESSIONÁRIA, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato;
 - e.1) à CONCEDENTE será facultada a execução dos referidos serviços, conforme disponibilidade de materiais e de mão de obra;
- f) providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do Órgão Responsável;
- g) ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários efetuado pela CONCEDENTE;
- h) retirar bens disponibilizados pela CONCEDENTE somente com autorização da Coordenação de Patrimônio;
- i) utilizar os bens, as instalações e os espaços disponibilizados pela Câmara somente para os fins consignados neste Edital;
- j) responsabilizar-se pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pela CONCEDENTE, bem como por eventuais danos causados a esses;
 - j.1) quaisquer intervenções na estrutura física das unidades deverão ser previamente autorizadas pela CONCEDENTE;
- k) realizar a limpeza geral em caixas de gorduras e sistemas de exaustão (filtros, coifas e dutos) das unidades de alimentação, bem como testes de estanqueidade



CÂMARA DOS DEPUTADOS

de gás, com a periodicidade e os requisitos estabelecidos pelo Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;

- I) apresentar inventário dos bens disponibilizados pela CONCEDENTE, quando solicitado;
- m) providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia da vigência do contrato a fim de restitui-los nas mesmas condições que lhe foram entregues;
- n) providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela Câmara, bem como a retirada de bens da CONCESSIONÁRIA antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável.

10.3. Em relação aos utensílios e acessórios:

- a) deverá a CONCESSIONÁRIA submeter à aprovação da Fiscalização, até 10 dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios;
- b) providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços;
- c) facilita-se à Fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles materiais julgados inadequados;
- d) providenciar a higienização e o armazenamento adequados;
- e) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios;
- f) disponibilizar para os clientes utensílios de louça e copos de vidro ou outro material compatível com lavadoras industriais, bem como talheres de aço inoxidável;
- g) disponibilizar no início do balcão de distribuição dos refeitórios, bandejas para apoio de louças e talheres.

10.4. Em relação aos funcionários:

- a) manter em seu quadro de funcionários, nutricionistas registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1^a região em conformidade com as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas n. 378 de 2005 e n. 600 de 2018, e alterações posteriores;
- b) manter nutricionista, diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades de alimentação:
 - b.1) com relação ao(s) nutricionista(s), a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Fiscalização, no primeiro dia de prestação dos serviços, a seguinte documentação:
 - b.1.1) RG e CPF;
 - b.1.2) registro no CRN;
 - b.1.3) comprovação do vínculo do(s) profissional(is) indicado(s), com a CONCESSIONÁRIA, por meio da apresentação de original ou cópia autenticada de:



- I. CTPS ou registro de empregado, quando o vínculo for de natureza trabalhista;
 - II. estatuto ou contrato social, quando o vínculo for societário ou
 - III. contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil, quando o vínculo for contratual.
- b.1.3.1) qualquer alteração dos dados fornecidos deverá ser formalmente comunicada à Fiscalização;
- c) o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) deverá estabelecer e supervisionar as rotinas e os procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas, dentre outras atividades privativas dessas categorias profissionais, sendo vedado o desvio de função para atividades operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras;
 - d) manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representar a CONCESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato;
 - d.1) o preposto deverá ser capaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos neste Contrato;
 - e) manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato;
 - f) comunicar imediatamente à Fiscalização, e formalizar o comunicado à Fiscalização em até 2 (dois) dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário;
 - g) restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluir seu desligamento da empresa;
 - h) manter quadro de pessoal suficiente para atender de forma satisfatória aos serviços objeto deste Contrato;
 - i) apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável;
 - i.1) manipuladores de alimentos e quaisquer funcionários que exerçam alguma atividade nas áreas de armazenamento, preparação ou fornecimento de refeições, deverão realizar exames complementares de saúde (hemograma, parasitológico de fezes e coprocultura), com periodicidade anual ou conforme legislação sanitária em vigor;
 - j) permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários devidamente uniformizados e com atestados de saúde ocupacional e exames complementares válidos e entregues à Fiscalização;
 - k) providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros);
 - l) exigir e garantir higiene pessoal adequada de funcionários;



- m) não permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara;
- n) apresentar, para avaliação e aprovação do Órgão Responsável, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive das nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado;
- o) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições;
- p) apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato e cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho nos prazos fixados pela CONCEDENTE;
- q) providenciar para que os manipuladores:
 - q.1) utilizem toucas adequadamente;
 - q.2) utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada;
 - q.3) utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara;
 - q.4) estejam barbeados;
 - q.5) estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
 - q.6) higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade;
- r) não permitir que os manipuladores:
 - r.1) utilizem adornos;
 - r.2) pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.

10.5. Em relação aos cardápios:

- a) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares;
- b) apresentar os cardápios mensais de almoço, café da manhã e café colonial, com a descrição de todas as preparações, ao Órgão Responsável para aprovação com, pelo menos, 10 (dez) dias úteis de antecedência;
- c) comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração no cardápio dos restaurantes, devidamente justificada e por escrito;
- d) solicitar ao Órgão Responsável autorização para qualquer alteração, inclusão ou exclusão de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e café colonial;
- e) cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios e servir porções em quantidade/peso conforme os estabelecidos neste Contrato e em documentos complementares;
- f) respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no Edital nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e café colonial, durante todo o horário de funcionamento;



- g) afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CONCESSIONÁRIA, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
- h) submeter a tabela de preços à Fiscalização para ciência, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável.

10.6. Em relação ao recebimento e armazenamento:

- a) realizar o recebimento e o armazenamento adequados dos gêneros;
- b) providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes;
- c) providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados;
- d) providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes;
- e) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento, bem como manter os registros;
- f) impedir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almoxarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- g) identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, conforme determinado na legislação sanitária vigente.

10.7. Em relação ao preparo e à distribuição dos alimentos:

- a) empregar, durante a execução do contrato, somente alimentos que atendam à legislação em vigor, apresentando, sempre que solicitado, documentos comprobatórios da procedência dos insumos utilizados;
- b) preparar todas as refeições constantes dos cardápios dos restaurantes nas dependências da Câmara;
- c) mediante apresentação de justificativa, e desde que aprovada pela Fiscalização, a CONCESSIONÁRIA poderá comercializar, nas lanchonetes e restaurantes, alimentos produzidos em outra unidade desta ou por outra empresa especializada;
 - c.1) a critério da Fiscalização, poderão ser realizadas diligências às empresas fornecedoras antes da aprovação e durante a execução deste Contrato.
 - c.2) se constatada a queda da qualidade do produto, a Fiscalização poderá determinar a substituição do fornecedor ou a retomada da produção nas dependências da Câmara;
- d) utilizar apenas hortaliças comprovadamente orgânicas, salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização;
- e) utilizar matérias-primas isentas de gordura trans e que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, gordura vegetal, óleo hidrogenado e versões parcialmente hidrogenadas, sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado;



- f) não utilizar margarinas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitoria do tipo “bate chantilly” e assemelhados na preparação dos alimentos;
- g) privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples e gorduras saturadas, escolhendo, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais;
 - g.1) temperos industrializados, tais como mostarda, ketchup, maionese, molho inglês, molho de soja, dentre outros, deverão ser submetidos à aprovação prévia da Fiscalização;
- h) bebidas açucaradas (refrigerantes, chás industrializados e similares) devem ser armazenadas em equipamentos que, pela sua localização ou características, não permitam a visualização pelos clientes;
 - h.1) os refrigeradores devem ser alocados em locais que não permitam o acesso direto pelo cliente, sendo necessário solicitar o produto ao atendente;
- i) providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus;
- j) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas;
- k) providenciar o descongelamento adequado dos gêneros;
- l) providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração enquanto não estiverem sendo manipulados, bem como respeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente;
- m) providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura;
- n) expor preparações à venda, observando as condições adequadas de temperatura durante todo o serviço;
- o) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela Fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor;
- p) não permitir a presença de alimentos diretamente no chão;
- q) servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória;
- r) providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas;
- s) identificar as preparações expostas aos clientes de forma legível, em local visível e com, no mínimo, as seguintes informações:
 - s.1) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente da quantidade utilizada;
 - s.2) informação se o produto contém ou não contém lactose;
 - s.3) informação se o produto contém glúten ou se pode conter traços de glúten;
 - s.4) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação;



- s.5) o leiaute da tarjeta de identificação das preparações será estabelecido pela Fiscalização, que determinará o modelo a ser seguido, tamanho e tipo de fonte;
- s.6) as unidades de alimentação deverão informar, em local visível, que as preparações podem conter traços de glúten, uma vez que são produzidas no mesmo ambiente em que se manipulam alimentos fonte de glúten.
- t) providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos neste Edital, de modo a evitar o desabastecimento dos balcões de distribuição ou o descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço;
- u) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros;
- v) descartar os alimentos não embalados e expostos à venda após os serviços de autoatendimento, impedindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras, “freezers” ou outro local de armazenamento das unidades;
 - v.1) os alimentos embalados e expostos nos bufês de autoatendimento (como saladas de frutas, sobremesas, entre outros), desde que mantidos em condições adequadas de higiene e temperatura, poderão ser servidos em outros momentos até o fim do respectivo prazo de validade;
- w) providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor;
- x) apresentar o leiaute da distribuição dos alimentos nas unidades de alimentação à Fiscalização para aprovação.

10.8. Em relação ao atendimento:

- a) instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelos órgãos competentes;
- b) utilizar, para os serviços com venda por peso, balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade correspondente ao número de linhas de distribuição;
 - b.1) deverá haver balança exclusiva para as frutas disponibilizadas nos bufês de autoatendimento;
 - b.2) a CONCESSIONÁRIA poderá implantar sistema de comandas eletrônicas ou outro que dispense a impressão de etiquetas, desde que previamente aprovado pela Fiscalização;
- c) garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste Contrato;
- d) deverá ser destinado, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos de entregas durante todo o período de funcionamento;
 - d.1) a linha telefônica deverá ser exclusiva para o serviço de tele-entrega;
- e) a CONCESSIONÁRIA deverá ampliar o número de atendentes e/ou caixas caso perceba aumento do fluxo de clientes;



- f) disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, e com quantidade mínima de quatro máquinas de cartão por restaurante e duas máquinas por lanchonete;
- g) fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento;
 - g.1) cada caixa deverá possuir ponto de emissão de notas fiscais com impressoras fiscais ou outros métodos legalmente aceitos;
- h) permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, somente de pessoas autorizadas pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, do Diretor-Geral da Câmara dos Deputados, e alterações posteriores.

10.9. Em relação ao transporte dos alimentos:

- a) empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da CONCESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente.

10.10. Em relação às boas práticas ambientais:

- a) apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Ecocâmara, em até 10 (dez) dias após o início da execução dos serviços, para aprovação pela Fiscalização;
- b) implementar o plano de manejo de resíduos em até 5 (cinco) dias após aprovação pela Fiscalização;
- c) proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada;
- d) providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos;
- e) providenciar a higienização adequada das lixeiras;
- f) providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n. 275 ou pelas diretrizes do EcoCâmara;
- g) desenvolver, desde que previamente autorizado pela Fiscalização, ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros;
- h) adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela CONCESSIONÁRIA;
- i) disponibilizar, para o transporte de lanches e refeições, apenas materiais descartáveis 100% compostáveis ou outro eventualmente autorizado pela Fiscalização (sacolas, sacos, canudos, copos, talheres, recipientes, entre outros).

10.11. Em relação aos eventos:

- a) comunicar, verbal e imediatamente, ao Órgão Responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e, até o segundo dia útil



subsequente ao ocorrido, reduzir a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos;

- b) encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, até às 16h do dia útil anterior ao evento, após a solicitação do Órgão Responsável, para aprovação;
 - b.1) após aprovação do cardápio, a CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao Órgão Responsável pelo evento as respectivas comandas individuais, as quais serão rubricadas por servidor da Casa;
- c) fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável;
- d) privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos, incluindo informações a respeito da presença dos principais ingredientes potencialmente alergênicos (conforme Anexo da Resolução RDC 26/2015 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária);
- e) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares;
- f) atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta;
- g) não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável;
- h) solicitar com antecedência, e por escrito, ao Órgão Responsável autorização para a troca de qualquer item proposto no cardápio previamente aprovado;
- i) fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, toalhas de mesas, bandejas, embalagens, suqueiras, e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado;
- j) recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado, utilizando-se lixeiras e sacos reforçados e adequados, transportando-os em carrinhos fechados, tipo containers, adquiridos pela CONCESSIONÁRIA e obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente;
- k) providenciar para que os empregados se apresentem devidamente uniformizados e para que utilizem o crachá de identificação, apresentando-se sempre limpos e asseados, podendo ser substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com essas exigências.

10.12. Outras obrigações:

- a) manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Edital sem paralisações temporárias ou interdições causadas pela CONCESSIONÁRIA ou em decorrência de auto de infração;
- b) cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades;
- c) não permitir, em qualquer hipótese, a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido nas unidades de alimentação;



CÂMARA DOS DEPUTADOS

- d) encaminhar à Fiscalização, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de clientes das unidades, conforme modelo a ser disponibilizado pela Fiscalização;
- e) apresentar, para aprovação, o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades;
- f) implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pela Fiscalização;
- g) não fornecer bebida alcoólica nem produtos de tabacaria;
- h) providenciar análises microbiológicas de alimentos, água, superfícies, manipuladores, utensílios e equipamentos sempre que solicitadas pela Fiscalização;
- i) responsabilizar-se pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços;
- j) providenciar desratização e desinsetização adequadas e manter registros dessas operações;
 - j.1) a empresa contratada para tal fim deverá ser especializada no ramo e realizar o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de Fiscalização;
- k) comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, após o ocorrido;
- l) realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital apenas após aprovação da Fiscalização;
- m) permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), bem como permitir estudos, pesquisas e ações educativas nas unidades sempre que solicitado pela Fiscalização;
- n) cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização;
- o) dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados;
- p) não utilizar equipamentos, mobiliário e instalações das unidades de alimentação para fins publicitários (inclusive em equipamentos oferecidos em consignação), salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização;
- q) não divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários;
- r) efetuar a entrega de lanches de forma célere (até trinta minutos nos Anexos II e III da Casa e até quarenta e cinco minutos nos demais edifícios), respeitando as especificações dos pedidos e sem comprometer a segurança dos alimentos;
- s) não cobrar adicionais, além dos valores previstos neste Edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom;
- t) disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes;



- u) garantir que o consumo de energia elétrica e de água restringir-se-á às atividades objeto deste Contrato;
- v) permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pela Fiscalização nas áreas de produção, armazenamento e distribuição das unidades;
- w) cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pela Fiscalização;
- x) respeitar as regras de comercialização de produtos previstas neste Edital.

10.13. **Em relação ao pagamento das obrigações contratuais**, caberá à CONCESSIONÁRIA efetuar, até o último dia do vencimento, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), os pagamentos referentes à:

- a) parcela mensal do valor da concessão (taxa de utilização), conforme valor adjudicado constante da proposta;
- b) utilização dos serviços de água e esgoto:
 - b.1) nos restaurantes do Edifício Anexo III e nas lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III: conforme o consumo mensal mensurado pela Seção de Instalações Hidrossanitárias;
 - b.2) na lanchonete do Edifício Anexo I: nos termos da Portaria n. 69, de 2007 e alterações posteriores, até a instalação de medidores individuais nas unidades;
- c) utilização dos serviços de energia elétrica:
 - c.1) nos restaurantes e na lanchonete do Edifício Anexo III e nas lanchonetes dos Anexos I e II: conforme o consumo mensal mensurado pela Seção de Instalações Elétricas;
- d) despesas mensais pelo uso de linhas telefônicas particulares, pontos de rede e de acesso à internet instalados nas unidades da CONCESSIONÁRIA, nos termos da Portaria n. 69, de 2007 e alterações posteriores:
 - d.1) os ramais de propriedade da CONCEDENTE disponibilizados à CONCESSIONÁRIA não serão onerados, podendo receber ligações internas e externas, exceto ligações a cobrar, e efetuar ligações para outros ramais da central telefônica da CONCEDENTE ou ligações locais para telefones fixos;
- e) despesas mensais com a coleta e destinação dos resíduos sólidos gerados nas unidades de alimentação, conforme medições realizadas pela Coordenação de Administração de Edifícios:
 - e.1) a destinação dos resíduos orgânicos, seja para aterros sanitários, pátios de compostagem ou qualquer outro tratamento biológico será determinada pela Fiscalização;
 - e.2) a critério da Administração, se identificadas as condições para tanto, a responsabilidade pela gestão de resíduos sólidos poderá ser transferida à CONCESSIONÁRIA;
- f) para o primeiro pagamento será feito o cálculo pró-rata, a partir do início do funcionamento, critério aplicável também ao último mês de vigência contratual;



g) no caso de atrasos injustificados no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA poderá ser punida com multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Ato da Mesa n. 76, de 1997.

10.13.1. A falta de pagamento dos valores devidos, por 3 (três) meses em um período de 12 (doze) meses, poderá, a critério da Administração, ensejar a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação.

10.14. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados neste Título 10.

10.15. Da alteração dos cardápios e do reajuste dos preços

10.15.1. Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou exclusão de produto) ou de preço deverá ser prévia e formalmente solicitada à Fiscalização.

10.15.2. Os preços das refeições e dos lanches constantes dos cardápios mínimos poderão ser reajustados, conforme disposições constantes do Título 2 do Anexo n. 3.

10.16. Dos Possíveis Descontos

10.16.1. Descontos no valor mensal da concessão

10.16.1.1. Pesquisa de satisfação

10.16.1.1.1. O Órgão Responsável realizará, trimestralmente, **pesquisa de satisfação** junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes objetos deste certame (conforme modelo constante do Anexo n. 8), cujo resultado poderá culminar em descontos de até 60% (sessenta por cento) sobre o valor mensal da concessão consignado na proposta da CONCESSIONÁRIA.

10.16.1.1.2. No formulário, cada item poderá ser avaliado como “péssimo”, “ruim”, “regular”, “bom” e “ótimo”, sendo pontuados de 1 a 5, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, nos termos da Tabela 3, a seguir:

Tabela 3 – Gradação dos descontos

Resultado da pesquisa (pontuação média)	Desconto
4,31 a 5,00	60%
4,21 a 4,30	55%
4,11 a 4,20	50%
4,01 a 4,10	45%
3,91 a 4,00	40%
3,81 a 3,90	35%
3,71 a 3,80	30%
3,61 a 3,70	25%
Abaixo de 3,60	Sem desconto

10.16.1.1.3. Todo o processo de avaliação será organizado e executado pelo Órgão Responsável, podendo ser feito de forma presencial (nas unidades de alimentação), virtual (com formulários eletrônicos) ou híbrida.



10.16.1.1.4.Caso o desempenho da CONCESSIONÁRIA em determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor mensal da concessão para o trimestre seguinte volta a ser aquele consignado na sua proposta.

10.16.1.1.5.Na série histórica de pesquisas de satisfação (setembro de 2013 a março de 2023), as empresas antecessoras auferiram pontuações que variaram entre 3,83 e 4,15, o que, pela graduação da Tabela 1, representariam descontos entre 35% e 50%.

10.16.1.2. Do início da prestação dos serviços em cada Unidade de Alimentação

10.16.1.2.1.Nos 6 (seis) meses iniciais de efetiva prestação de serviços em cada unidade de alimentação, a CONCESSIONÁRIA estará isentada do valor mensal da concessão consignado na proposta, após o que serão iniciadas as pesquisas trimestrais de satisfação para fins de aplicação de eventuais descontos.

10.16.1.3. Meses de janeiro, julho e dezembro

10.16.1.3.1.Nos meses de janeiro, julho e dezembro, períodos em que se observa queda significativa de demanda nas unidades de alimentação objeto deste Edital, serão concedidos à CONCESSIONÁRIA descontos adicionais de 30% (trinta por cento) sobre o valor de concessão contratado.

10.16.2. Obras e intervenções

10.16.2.1. Em casos de obras e outras intervenções, pela CEDENTE, que deem causa a paralisações dos serviços de alimentação objeto deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA será isentada do pagamento das obrigações pecuniárias proporcionalmente ao período da paralisação e à área afetada.

10.16.2.1.1.Entende-se como “obrigações pecuniárias” o valor mensal da concessão acrescido dos custos relativos a energia elétrica, água e esgoto, rede e telefonia e gestão de resíduos sólidos.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

11.1. A CEDENTE deverá:

- a) permitir o livre acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CEDENTE;
- b) colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os móveis e equipamentos que compõem as instalações das lanchonetes e dos restaurantes listados no Anexo n. Z;
 - b.1) a CONCESSIONÁRIA poderá determinar a devolução desses bens quando considerados inadequados para uso;
- c) alterar o horário de funcionamento das unidades, mediante ofício à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;
- d) fiscalizar os serviços por meio de vistorias *in loco*, monitoramento remoto (por câmeras) e outros procedimentos que se façam necessários;
- e) prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA ou pelos seus funcionários.

12. DA OCUPAÇÃO E DESOCUPAÇÃO DA ÁREA OBJETO DA CONCESSÃO



12.1. Na data em que a ocupação dos espaços cedidos for autorizada pela Administração, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar Termo de Ocupação, na forma definida pelo Órgão Responsável.

12.2. Ao final da vigência contratual, na data da efetiva restituição dos espaços cedidos à CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar Termo de Restituição, conforme definido pelo Órgão Responsável.

12.2.1. A data para o encerramento das atividades de atendimento ao usuário será anterior à data de rescisão ou do término do contrato, com o objetivo de possibilitar à CONCESSIONÁRIA a retirada de seus bens, limpeza da unidade e revisão dos equipamentos e manutenção das áreas físicas antes da data de vistoria para entrega do espaço.

13. DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO

13.1. A remuneração dos serviços dos restaurantes e das lanchonetes será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, nos respectivos caixas.

13.2. No caso de solicitação da CEDENTE de prestação de serviços relativos a eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares, conforme disposto no Título 4 do Anexo n. 1-A, o pagamento à CONCESSIONÁRIA será efetuado pela CEDENTE, conforme o que se segue:

13.2.1. O pagamento será feito após a efetiva prestação dos serviços relativos a eventos, para a CEDENTE, por meio de depósito em conta corrente da CONCESSIONÁRIA, em agência bancária indicada, mediante a apresentação, em duas vias, de nota fiscal/fatura discriminada, após atestação pelo órgão solicitante.

13.2.2. A instituição bancária, a agência e o número da conta deverão ser mencionados na nota fiscal/fatura.

13.2.3. A nota fiscal/fatura deverá vir acompanhada do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), todos dentro dos prazos de validade neles expressos.

13.2.4. O pagamento será feito com prazo não superior a trinta dias, contados do aceite dos serviços e dos produtos.

13.2.5. No caso de atraso de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CEDENTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), calculados diariamente em regime de juros simples, conforme a seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Na qual:

EM = Encargos Moratórios devidos;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:



$$\frac{I = i}{365} = \frac{6/100}{365} = 0,00016438$$

em que i = taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano).

13.2.6. Quando aplicável, o pagamento efetuado pela CEDENTE estará sujeito às retenções de que tratam o artigo 31 da Lei 8.212, de 1991, com redação dada pelas Leis 9.711, de 1998 e 11.933, de 2009, além das previstas no artigo 64 da Lei 9.430, de 1996 e demais dispositivos legais que obriguem a retenção de tributos.

13.2.7. Estando a CONCESSIONÁRIA isenta das retenções referidas no item anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura.

13.2.8. As pessoas jurídicas enquadradas nos incisos III, IV e XI do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012, dispensadas da retenção de valores correspondentes ao Imposto de Renda e às contribuições administradas pela Secretaria Especial da Receita Federal do Brasil, deverão apresentar, a cada pagamento, declaração em 2 (duas) vias, assinadas pelo seu representante legal, na forma dos Anexos II, III e IV do referido documento normativo.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pelo descumprimento de obrigações assumidas, considerada a gravidade da transgressão, serão aplicadas as sanções previstas no artigo 87 da LEI, a saber:

- advertência, formalizada por escrito;
- multa, nos casos previstos no EDITAL e neste Contrato;
- suspensão temporária para licitar e impedimento para contratar com a CONTRATANTE;
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, nos termos da lei.

14.2. Ocorrendo atraso injustificado ou com justificativa não aceita pela CEDENTE para dar início à execução dos serviços, à CONCESSIONÁRIA será imposta multa calculada sobre o valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, de acordo com a seguinte tabela:

Tabela 1:

DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA
1	0,1%	15	2,0%	29	5,7%
2	0,2%	16	2,2%	30	6,0%
3	0,3%	17	2,4%	31	6,4%
4	0,4%	18	2,6%	32	6,8%
5	0,5%	19	2,8%	33	7,2%
6	0,6%	20	3,0%	34	7,6%
7	0,7%	21	3,3%	35	8,0%
8	0,8%	22	3,6%	36	8,4%
9	0,9%	23	3,9%	37	8,8%



DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA
10	1,0%	24	4,2%	38	9,2%
11	1,2%	25	4,5%	39	9,6%
12	1,4%	26	4,8%	40	10,0%
13	1,6%	27	5,1%		
14	1,8%	28	5,4%		

14.3. Na hipótese de abandono da contratação, a qualquer tempo, ficará a CONCESSIONÁRIA sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total remanescente referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, nele incluído o valor total eventualmente requisitado e não entregue, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

14.4. No caso de atrasos injustificados ou com justificativa não aceita pela CONCEDENTE no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA poderá ser punida com multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Ato da Mesa n. 76, de 1997.

14.5. Os valores relativos a multas aplicadas e a danos e prejuízos eventualmente causados serão descontados dos pagamentos devidos pela CEDENTE ou recolhidos pela CONCESSIONÁRIA à Coordenação de Movimentação Financeira, dentro de cinco dias úteis, a partir da sua notificação por carta, ou ainda, cobrados na forma da legislação em vigor.

14.6. Pelo não cumprimento das obrigações contratuais, ou execução insatisfatória dos serviços, omissão e outras faltas não justificadas ou se a CEDENTE julgar as justificativas improcedentes, poderão ser impostas à CONCESSIONÁRIA, ainda, multas por infração cometida, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, observados, sempre, a reprovabilidade da conduta da CONCESSIONÁRIA, dolo ou culpa e o disposto no item anterior e sopesados os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, de acordo com o disposto a seguir:

14.7. Para efeito de aplicação de multas à CONCESSIONÁRIA, serão atribuídos valores em reais pela ocorrência das irregularidades descritas na Tabela 2 constante deste Título.

14.7.1. A dosimetria de valores das multas obedecerá à seguinte graduação:

- a) infrações leves (grau 1): valor correspondente a R\$ 500,00 (quinhentos reais);
- b) infrações médias (grau 2): valor correspondente a R\$ 1.000,00 (mil reais);
- c) infrações graves (grau 3): valor correspondente a R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais);
- d) infrações gravíssimas (grau 4): valor correspondente a 2.000 (dois mil reais).

14.7.2. As irregularidades descritas na Tabela 2 serão precedidas de comunicação escrita, na qual constará prazo para correção do problema. Decorrido o prazo (quando houver) estipulado pela Fiscalização e persistindo a irregularidade, poderão ser aplicadas penalidades de advertência e/ou de multa, observando-se a gravidade da ocorrência.

14.7.3. Reincidentes na mesma irregularidade prevista na Tabela 2, no prazo de 6 (seis) meses, contado da primeira ocorrência, poderão acarretar a aplicação de penalidades nas seguintes situações:



- a) na segunda ocorrência (primeira reincidência), poderá ser aplicada a penalidade de advertência, independentemente do prazo estipulado para correção do problema;
- b) a partir da terceira ocorrência (segunda reincidência), poderá ser aplicada a penalidade de advertência **ou** de multa, independentemente do prazo estipulado para correção do problema.

14.7.4. Sem prejuízo à ampla defesa e ao contraditório, as irregularidades gravíssimas (grau 4), devido à severidade de suas consequências, poderão dispensar a comunicação escrita prévia e a reincidência para a aplicação de penalidades.

Tabela 2 – Irregularidades Passíveis de Advertência e/ou de Multa

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
Permitir a presença, nas áreas internas, de:		
1	animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade, por ocorrência	1
2	vetores ou pragas, por ocorrência	2
Deixar de providenciar a higienização adequada:		
3	dos pisos, incluindo os ralos, as grelhas e caixas coletoras das grelhas, por ocorrência	2
4	dos tetos e das paredes, incluindo as portas e luminárias, por ocorrência	2
Deixar de providenciar, nas instalações sanitárias e nos lavatórios:		
5	condições adequadas de higiene, por ocorrência	2
6	papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos, por ocorrência	2
7	lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos, por ocorrência	2
8	a coleta frequente do lixo por funcionários específicos, por ocorrência	2
9	avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos, por ocorrência	2
Em relação a equipamentos, mobiliários e instalações:		
10	não apresentar documento com os bens da CONCESSIONÁRIA no início das atividades e não atualizá-lo sempre que houver alteração, por ocorrência	1
11	não providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papeleiras e dispensers, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, ou deixar de garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
12	não submeter à aprovação da Fiscalização do contrato os equipamentos e mobiliário complementares necessários ao funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes, até 10 (dez) dias antes do início das atividades na Câmara e sempre que houver acréscimo ou substituição de bens, por ocorrência	2
13	não respeitar os parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários estabelecidos pelo Órgão Responsável, por ocorrência	2
14	não providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações, por ocorrência	3
15	não empregar produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, por ocorrência	2
16	não utilizar produtos próprios, de grau alimentício e devidamente certificados para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, por ocorrência	3
17	não providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CEDENTE, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientação da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	3
18	deixar de ressarcir (materiais e/ou mão de obra) a CEDENTE sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da CONCESSIONÁRIA, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato, por ocorrência	4
19	não providenciar o conserto dos mobiliários conforme orientação do Órgão Responsável, por ocorrência	2
20	não ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários que for efetuado pela CEDENTE, por ocorrência	2
21	retirar bens disponibilizados pela CEDENTE sem autorização da Coordenação de Patrimônio, por ocorrência	2
22	utilizar os bens, instalações e espaços disponibilizados pela CEDENTE para outros fins que não os consignados neste Edital, por ocorrência	3
23	não se responsabilizar pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pela CEDENTE, bem como por eventuais danos causados a esses, por ocorrência	3
24	não realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza geral em caixas de gorduras e nos sistemas de exaustão (filtros, coifas e dutos) das unidades de alimentação, bem como testes de estanqueidade de gás, conforme orientações do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
25	não apresentar, quando solicitado, inventário dos bens disponibilizados pela CEDENTE, por ocorrência	2
26	não providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia do prazo da vigência do contrato, por ocorrência	3
27	não providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela CEDENTE, bem com a retirada de bens da CONCESSIONÁRIA antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável, por ocorrência	4
Em relação a utensílios e acessórios:		
28	não submeter à aprovação da Fiscalização, até 10 (dez) dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas, jogos americanos e outros utensílios, por ocorrência	2
29	não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços, por ocorrência	2
30	não substituir, quando solicitado pelo Órgão Responsável, materiais julgados inadequados para a utilização em unidades de alimentação, por ocorrência	2
31	não providenciar higienização e o armazenamento adequados, por ocorrência	2
32	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios, por ocorrência	2
33	não disponibilizar para os clientes utensílios de louça e copos de vidro (ou de outro material compatível com lavadoras industriais), bem como talheres de aço inoxidável, por ocorrência	3
Em relação aos funcionários:		
34	não manter, em seu quadro de funcionários, nutricionistas registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região em conformidade com as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas nº 378 de 2005 e nº 600 de 2018, e alterações posteriores.	3
35	não manter nutricionista (do quadro técnico), diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades de alimentação, por ocorrência	2
36	permitir que o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) seja desviado para funções operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
37	deixar de manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representar a CONCESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato ou manter preposto incapaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos no contrato, por ocorrência	2
38	não manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato, por ocorrência	2
39	não comunicar imediatamente à Fiscalização, ou deixar de formalizar o comunicado à Fiscalização em até 2 (dois) dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário, por ocorrência	2
40	deixar de restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluir seu desligamento da empresa, por ocorrência	2
41	não manter pessoal em quantidade capaz de atender de forma satisfatória aos serviços, por ocorrência	3
42	deixar de apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	3
43	permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários com uniformes inadequados ou com atestados de saúde ocupacional ou exames complementares vencidos ou não entregues à Fiscalização, por ocorrência	3
44	não providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros), por ocorrência	3
45	não exigir e garantir uma higiene pessoal adequada dos funcionários, por ocorrência	2
46	permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara, por ocorrência	2
47	não apresentar, para avaliação e aprovação da Fiscalização, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive das nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado, por ocorrência	2
48	não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
49	não apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato e descumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho, nos prazos fixados pela CEDENTE, por ocorrência	2
Não providenciar para que os manipuladores:		
50	utilizem toucas adequadamente, por ocorrência	2
51	utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada, por ocorrência	2
52	utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara, em bom estado de conservação, por ocorrência	2
53	estejam barbeados, por ocorrência	2
54	estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base, por ocorrência	2
55	higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar ou reiniciar qualquer atividade, por ocorrência	3
Permitir que os manipuladores:		
56	utilizem adornos, por ocorrência	2
57	praticuem atos que possam contaminar alimentos, por ocorrência	2
Em relação ao cardápio:		
58	não elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares, por ocorrência	3
59	não apresentar à Fiscalização, para aprovação, com pelo menos 10 (dez) dias úteis de antecedência, os cardápios semanais de almoço, café da manhã e café colonial, com a descrição de todas as preparações, por ocorrência.	3
60	não comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração nos cardápios dos restaurantes, devidamente justificada por escrito, por ocorrência	2
61	não solicitar à Fiscalização autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e café colonial, por ocorrência	2
62	cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios em desacordo com o contrato e documentos complementares, por ocorrência	3
63	servir porções em quantidade/peso inferiores dos estabelecidos no contrato e em documentos complementares, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
64	não respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no EDITAL nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e café colonial, durante todo o horário de funcionamento, por ocorrência	2
65	não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CEDENTE, ou incluir ou cobrar à parte taxas sobre os preços das tabelas, por ocorrência	2
66	deixar de submeter a tabela de preços à Fiscalização para ciência, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	2
Em relação ao recebimento e armazenamento:		
67	não realizar o recebimento ou o armazenamento adequados dos gêneros, por ocorrência	2
68	não providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes, por ocorrência	2
69	não providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados, por ocorrência	2
70	não providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes, por ocorrência	3
71	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento e de manter os registros, por ocorrência	2
72	permitir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almojarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas, por ocorrência.	2
73	não identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, por ocorrência	2
Em relação ao preparo e à distribuição dos alimentos:		
74	empregar, durante a execução do contrato, alimentos que não atendam à legislação em vigor, por ocorrência	3
75	preparar as refeições servidas nos restaurantes e lanchonetes, em locais diferentes dos disponibilizados pela CEDENTE, sem que tenha havido autorização prévia, por ocorrência	3
76	empregar, sem autorização da Fiscalização, alimentos produzidos em outra unidade da CONCESSIONÁRIA ou por outra empresa, por ocorrência.	3
77	deixar de substituir fornecedor ou de retomar a produção nas dependências da Câmara dos alimentos comercializados nas unidades de alimentação, quando solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
78	não utilizar apenas hortaliças comprovadamente orgânicas, salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização, por ocorrência	3
79	deixar de utilizar matérias-primas isentas de gordura trans (ou seja, que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, óleo hidrogenado e versões parcialmente hidrogenadas) sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado, por ocorrência	3
80	utilizar margarinhas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitoria do tipo “bate chantilly” e assemelhados na preparação dos alimentos, por ocorrência	3
81	deixar de privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples e gorduras saturadas, ou não escolher, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais, por ocorrência	3
82	permitir que bebidas açucaradas (refrigerantes, chás industrializados e similares) sejam armazenadas em equipamentos que, pela sua localização ou características, permitam a visualização ou o acesso direto aos produtos pelos clientes, por ocorrência	2
83	não providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus, por ocorrência	3
84	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas, por ocorrência	3
85	não providenciar o descongelamento adequado dos gêneros, por ocorrência	3
86	não providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente, ou desrespeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente, por ocorrência	3
87	não providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e para que seja mantido em condições ideais de temperatura, por ocorrência	3
88	expor preparações à venda sem observar a temperatura adequada para cada produto, por ocorrência	3
89	não refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela Fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor, por ocorrência	3
90	permitir a presença de alimentos diretamente no chão, por ocorrência	3
91	servir alimentos com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória, por ocorrência	4



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
92	deixar de providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas, por ocorrência	2
93	não identificar as preparações expostas aos clientes de forma legível, em local visível e com, no mínimo, as seguintes informações: a) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente de quantidade utilizada; b) informação se o produto contém ou não contém lactose; c) informação se o produto contém glúten ou se pode conter traços de glúten; e d) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação, por ocorrência	2
94	deixar de informar, em local visível aos clientes, que as preparações podem conter traços de glúten, uma vez que são produzidas no mesmo ambiente em que se manipulam alimentos fonte de glúten, por ocorrência	2
95	não providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos no Edital, resultando no desabastecimento dos balcões de distribuição ou no descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço, por ocorrência	3
96	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros, por ocorrência	3
97	deixar de descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas após os serviços de autoatendimento, permitindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes ou, ainda, sua presença em geladeiras, “freezers” ou outro local de armazenamento das unidades, por ocorrência	4
98	não providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor, por ocorrência	2
Em relação ao atendimento:		
99	deixar de instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelos órgãos competentes, por ocorrência	2
100	não utilizar, para os serviços com venda por peso, balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade correspondente ao número de linhas de distribuição, por ocorrência	2
101	não garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste Edital, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
102	não manter, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos de delivery (serviço de entregas) durante todo o período de funcionamento, por ocorrência	3
103	não ampliar o número de atendentes e caixas quando ocorrer aumento do fluxo de clientes, por ocorrência	2
104	não disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, e com quantidade mínima de quatro máquinas de cartão por restaurante e uma máquina por lanchonete, por ocorrência	2
105	não fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento, ou deixar de garantir a quantidade necessária de impressoras fiscais em cada ponto de atendimento, por ocorrência	2
106	permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, de pessoas não autorizadas pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, e alterações posteriores, por ocorrência	2
Em relação ao transporte dos alimentos:		
107	não empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da CONCESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente, por ocorrência	3
Em relação às boas práticas ambientais:		
108	não apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Ecocâmara, em até 10 (dez) dias após o início da execução dos serviços, para aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	2
109	não implementar o plano de manejo de resíduos em até 5 (cinco) dias após aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	2
110	não proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada, por ocorrência	2
111	não providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos, por ocorrência	2
112	não providenciar a higienização adequada das lixeiras, por ocorrência	2
113	não providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n. 275 ou pelas diretrizes do Ecocâmara, por ocorrência	2
114	não desenvolver ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
	equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros, por ocorrência.	
115	não adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela CONCESSIONÁRIA, por ocorrência	2
116	não disponibilizar, para o transporte de lanches e refeições, apenas materiais descartáveis 100% compostáveis ou outro eventualmente autorizado pela Fiscalização (sacolas, sacos, canudos, copos, talheres, recipientes, entre outros), por ocorrência	2
Em relação aos eventos:		
117	não comunicar, verbal e imediatamente, ao Órgão Responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e não reduzir a escrito a comunicação verbal, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, com todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos, por ocorrência	2
118	não encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, até às 16h do dia útil anterior ao evento, para aprovação do Órgão Responsável, por ocorrência	2
119	não fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável, por ocorrência	3
120	deixar de privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, e de identificar as preparações em língua portuguesa, incluindo informações a respeito da presença de ingredientes potencialmente alergênicos, por ocorrência	2
121	deixar de elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares, por ocorrência	2
122	não atender à solicitação de refeição específica a título de dieta, por ocorrência	2
123	permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	3
124	deixar de comunicar com antecedência ao Órgão Responsável a troca de qualquer item do cardápio, e com justificativa aceita pela Fiscalização, por ocorrência	2
125	não fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, toalhas de mesas, bandejas, embalagens, suqueiras e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
126	deixar de recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado; de utilizar lixeiras e sacos reforçados e adequados; e de transportá-los em carrinhos fechados adquiridos pela empresa, obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente, por ocorrência	2
127	permitir que os empregados se apresentem, para realização dos eventos, em condições inadequadas de higiene e sem portar uniforme e crachá de identificação, por ocorrência	3
128	Não disponibilizar atendentes para reposição dos alimentos e bebidas durante os eventos, na proporção de 1 para cada 30 (trinta) pessoas, por atendente e por ocorrência	2
129	Não disponibilizar garçons em coquetéis, almoços e jantares, quando solicitado pelo Órgão Responsável, por garçom e por ocorrência	2
130	deixar de acondicionar os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, por ocorrência	2
131	não observar a temperatura ideal de serviço das bebidas, por ocorrência	2
132	atrasar a entrega ou o início da prestação dos serviços, conforme estipulado na ordem de serviço, por ocorrência	3
Outras irregularidades:		
133	não cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades, por ocorrência	2
134	permitir a presença de gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	3
135	permitir a presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	2
136	não encaminhar à Fiscalização, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de clientes das unidades, conforme modelo disponibilizado pela Fiscalização, por ocorrência	2
137	não apresentar o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades, por ocorrência	3
138	não implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	3
139	servir alimento com contaminação microbiológica ou química, comprovada por laudo, ou deixar de realizar análises laboratoriais sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	4
140	não se responsabilizar pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
141	deixar de providenciar desratização e desinsetização adequada e de manter registros dessas operações, por ocorrência	3
142	deixar de comunicar, verbal e imediatamente, todas as ocorrências anormais verificadas, e de reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, por ocorrência	2
143	realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital sem aprovação da Fiscalização, por ocorrência	3
144	não permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), ou não permitir a realização de estudos, pesquisas e ações educativas nas unidades, sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	4
145	não dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados, por ocorrência	2
146	divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários, por ocorrência	2
147	não efetuar a entrega de lanches de forma célere (até trinta minutos nos Anexos II e III da Casa e até quarenta e cinco minutos nos demais edifícios), desrespeitar as especificações dos pedidos ou comprometer a segurança dos alimentos, por ocorrência	2
148	cobrar adicionais, além dos valores previstos neste edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom, por ocorrência	2
149	não disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes, por ocorrência	3
150	não adotar providências para garantir que o consumo de energia elétrica e de água seja restrito às atividades objeto do contrato, por ocorrência	3
151	não permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pelo Órgão Responsável nas áreas de produção, armazenamento e distribuição das unidades, por ocorrência	4
152	não cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pelo Órgão Responsável, por ocorrência	2
153	utilizar equipamentos, mobiliários e instalações das unidades de alimentação para fins publicitários (inclusive em equipamentos oferecidos em consignação), exceto se expressamente permitido pela Fiscalização, por ocorrência	2
154	desrespeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela, por ocorrência	3



Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
155	deixar de cumprir quaisquer dos itens deste Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de irregularidades, por ocorrência	2
156	não respeitar as regras de comercialização de produtos previstas neste Contrato, por ocorrência	2
157	servir bebida alcoólica e/ou produtos de tabacaria, por ocorrência	4
158	servir alimento com objetos ou agentes estranhos ao produto, tais como pedaço de metal, cabelo, unha, lagarta, pedaço de insetos, etc, por ocorrência	4
159	deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do Órgão Responsável, por ocorrência	4
160	não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Contrato devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por responsabilidade da CONCESSIONÁRIA ou em decorrência de auto de infração, por ocorrência	4

15. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE

15.1. Os preços das refeições e dos lanches poderão ser reajustados de 12 em 12 meses, contados da data proposta, nas seguintes situações:

- a maior, caso a Concessionária faça solicitação formal ao Órgão Responsável;
- a menor, caso a Administração comprove deflação no setor.

15.1.1. O reajuste será limitado à variação no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

15.2. Caso haja reajuste dos preços para refeições e lanches, a Administração aplicará reajuste no valor contratado relativo à concessão de uso, limitada à variação no período do IGP-M/FGV.

15.3. Os reajustes serão formalizados por meio de Termo de Apostila.

15.4. A Concessionária poderá solicitar o reajuste dos preços do contrato em até 6 (seis) meses, contados da data em que adquirir o direito.

15.4.1. Caso a Concessionária não solicite de forma tempestiva o reajuste, nos termos deste item 15.4, ou prorogue ou deixe encerrar o contrato sem resguardá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

15.5. O reajuste produzirá efeitos:

- a partir do início da anualidade referida no item 15.1 deste Título, em relação aos preços constantes do Título 4 do Anexo n. 1-A (preços unitários referentes ao fornecimento de refeições em eventos) e em relação ao valor da concessão de uso (taxa de ocupação) e



b) a partir da autorização, em relação aos preços constantes dos Títulos 1 e 2 do Anexo n. 1-A (preços máximos a serem cobrados dos usuários).

15.6. Os valores constantes das alíneas “b.2” e “d” do item 10.13 do Título 10 deste Contrato serão reajustados nos termos da Portaria n. 69, de 2007, e alterações posteriores.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL

16.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA prestará garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o artigo 56 da LEI, correspondente ao artigo 93 do REGULAMENTO, observando o disposto neste Título.

16.1.1. Para segurança dos bens efetivamente cedidos pela Administração, dos quais a CONCESSIONÁRIA ficará depositária, será prestada a garantia no valor total previsto no Anexo n. 7, observada a modalidade de garantia pertinente, inclusive quanto ao seguro específico.

16.2. As garantias, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurarão o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) multas moratórias e punitivas aplicadas pela CEDENTE à CONCESSIONÁRIA;
- c) prejuízos diretos causados à CEDENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

16.3. As garantias serão prestadas no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da entrega da via do contrato e só poderá ser levantada, após o término do prazo da vigência contratual, observado o disposto no item 16.4 deste Título.

16.3.1. Poderão ser consideradas como a data da entrega:

- a) em caso de contrato assinado fisicamente: a data informada no documento de rastreamento de entrega de correspondências obtido no sítio eletrônico da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – ECT, ou a data da retirada do instrumento *in loco*;
- b) em caso de contrato assinado eletronicamente: a data do envio, por e-mail, do instrumento assinado por ambas as partes.

16.3.2. Não serão aceitas minutas de garantias.

16.3.3. A garantia, ou os documentos que a representam, deverá ser apresentada na Coordenação de Contratos da CEDENTE, localizada no Edifício Anexo I, 13º andar, sala 1308.

16.4. A vigência da garantia deverá corresponder ao prazo contratual acrescido de, pelo menos, 90 (noventa) dias, contados a partir do término da vigência do contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação contratual.

16.4.1. Não serão aceitas garantias concedidas de forma proporcional ao seu prazo de validade.

16.4.2. Não serão admitidas garantias contendo cláusula que fixe prazos prescricionais distintos daqueles previstos na lei civil.



16.4.3. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a prorrogar a vigência da garantia apresentada sempre que a vigência contratual ultrapassar a data estimada na ocasião de sua assinatura, observado o prazo disposto no item 16.3 deste Título, considerando a via do aditivo contratual.

16.4.4. No caso de alteração do valor do contrato, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, ainda que retroativamente.

16.5. Apresentada a garantia contratual e existindo qualquer pendência que impeça o seu recebimento definitivo, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para regularizá-la ou substituí-la, sendo-lhe assinalado o prazo de 10 (dez) dias, contado da data da notificação, que poderá ser realizada por e-mail.

16.5.1. Recebida a garantia para reexame e remanescendo a necessidade de ajuste, a CONCESSIONÁRIA será novamente comunicada, sendo-lhe assinalado o prazo cabal de 5 (cinco) dias para sanear a(s) pendência(s), contado da data da notificação.

16.5.2. Ultimadas as medidas constantes deste item 16.5 sem que a garantia esteja em plenas condições de ser aceita definitivamente, serão tomadas as providências para a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, de acordo com as regras previstas no EDITAL e neste Contrato.

16.6. Enquanto não constituída a garantia, o valor a ela correspondente será deduzido, para fins de retenção até o cumprimento da obrigação, de eventuais créditos em favor da CONCESSIONÁRIA, decorrentes de faturamento.

16.7. A falta de prestação da garantia ou sua apresentação em desacordo com o exigido no EDITAL e neste Contrato, no prazo fixado, ensejará a aplicação de multa correspondente a 2,22% (dois inteiros e vinte e dois centésimos por cento) do valor estipulado para a garantia, por dia de atraso, a ser aplicada do 16º ao 60º dia, sem prejuízo do disposto no item 16.6 deste Título.

16.7.1. No caso de acréscimo contratual, a base de cálculo para a aplicação de multa corresponderá ao montante incrementado ao valor da garantia anterior.

16.8. A falta de prestação da garantia no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do dia útil imediato ao da entrega da via do contrato, ensejará a instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, de que poderá resultar no impedimento de licitar e contratar com a União e no descredenciamento do Sicaf, pelo prazo de até 5 (cinco) anos e, ainda, a rescisão unilateral do contrato por inexecução da obrigação e a aplicação da multa prevista no item 16.7 deste Título.

16.9. O disposto no item 16.7 deste Título aplicar-se-á também nos casos dispostos nos subitens 16.4.3 e 16.4.4 e no item 16.10 deste Título.

16.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, durante a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da notificação.

16.11. No caso de rescisão do contrato por culpa da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada para resarcimento à CEDENTE das multas e indenizações devidas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no EDITAL e neste Contrato.

16.12. Em caso de apresentação de seguro-garantia, é vedada a inclusão e/ou supressão de dispositivos nas condições gerais e especiais nele previstas que divirjam da redação original



do anexo referente ao Seguro Garantia – Segurado Setor Público da Circular SUSEP n. 477, de 30 de setembro de 2013, ou norma que vier a substituí-la.

16.12.1. O seguro-garantia deve ser emitido por seguradora em situação regular na Superintendência de Seguros Privados.

16.12.2. No instrumento do seguro-garantia a CEDENTE deverá constar como beneficiária do seguro.

16.12.3. É vedada a inclusão de cláusulas particulares no seguro-garantia, salvo permissão expressa da CEDENTE, que poderá ocorrer em momento posterior ao efetivo recolhimento da garantia, mediante consulta da CONCESSIONÁRIA.

16.13. Quando se tratar de depósito caucionado, a garantia deverá observar o disposto no Decreto-Lei n. 1.737, de 1979 e orientação do SIAFI, que determinam devam ser as garantias prestadas em dinheiro, nas licitações públicas, depositadas na Caixa Econômica Federal (CEF).

16.14. No caso de garantia apresentada na modalidade de fiança bancária, deverá constar do documento renúncia expressa aos benefícios da ordem previstos no artigo 827 da Lei n. 10.406, de 2002 (Código Civil).

16.14.1. A garantia na modalidade de fiança bancária deverá ser emitida por instituição financeira autorizada a operar pelo Banco Central do Brasil.

16.15. Se a garantia for prestada em títulos da dívida pública, a aceitação será condicionada à emissão sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

16.16. A garantia contratual será devolvida de acordo com o disposto na Ordem de Serviço n. 02, de 2013 da Diretoria-Geral da CEDENTE, conforme a seguir:

16.16.1. O Departamento de Material e Patrimônio, de ofício ou por solicitação da CONCESSIONÁRIA e, após concluídas as diligências necessárias, proporá à autoridade competente a devolução da garantia contratual.

16.16.2. Autorizada a devolução, o Departamento de Finanças, Orçamento e Contabilidade preparará o expediente necessário à entrega da garantia e solicitará o comparecimento da CONCESSIONÁRIA para a retirada dos documentos.

16.17. As garantias não retiradas pela CONCESSIONÁRIA, independentemente do disposto nos subitens 16.16.1 e 16.16.2 deste Título, terão o seguinte tratamento:

16.17.1. A garantia prestada nas modalidades seguro-garantia ou fiança-bancária será arquivada no processo de origem do respectivo contrato após 120 (cento e vinte) dias do término da sua vigência.

16.17.2. A garantia prestada na modalidade caução em dinheiro, após 5 (cinco) anos do término de sua vigência, será transferida para o Fundo Rotativo da CEDENTE, após notificação prévia da CONCESSIONÁRIA, mediante edital publicado no Diário Oficial da União.

16.17.3. A garantia prestada na modalidade caução em títulos da dívida pública, na forma escritural, transcorridos 120 (cento e vinte) dias do término da vigência e desde que haja



manifestação favorável do Departamento de Material e Patrimônio, poderá ser desvinculada do contrato administrativo pela instituição financeira que a mantém em custódia.

16.18. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, para decidir demandas judiciais decorrentes de questões referentes à garantia contratual.

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. A CEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, realizando o tratamento de dados pessoais disponibilizados pelas partes, em meios físicos ou digitais, em consonância e em cumprimento das disposições preconizadas pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, a Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018, regulamentada na Câmara dos Deputados pelo Ato da Mesa n. 152, de 16 de dezembro de 2020, assim como atenderão a suas respectivas atualizações e aos padrões aplicáveis em seu segmento, vinculadas às disposições constantes do Anexo n. 5 ao EDITAL.

18. DA VIGÊNCIA E DA RESCISÃO

18.1. O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, conforme datas definidas na Folha de Rosto, podendo ser prorrogado em conformidade com o artigo 57, inciso II da Lei n. 8.666, de 1993, e com o artigo 105, inciso II do REGULAMENTO, a critério da Câmara dos Deputados.

18.2. Este Contrato poderá ser rescindido nos termos das disposições contidas nos artigos 77 a 80 da LEI, correspondentes aos artigos 125 a 128 do REGULAMENTO.

19. DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, para decidir demandas judiciais decorrentes do cumprimento deste Contrato.

E por estarem assim de acordo, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Brasília, 08 de fevereiro de 2024.

Pela CONTRATANTE:

Lucas Ribeiro Almeida Júnior
Diretor Administrativo Substituto

Pela CONCESSIONÁRIA:

Lélio Augusto Frazão Reis
Sócio/Proprietário



ANEXO N. 1

Dos preços máximos a serem cobrados dos usuários

1 - LANCHONETE

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções, sendo uma isenta de glúten e lactose e uma sem adição de açúcar	100g	4,40
Queijo quente	Com pão integral e queijo minas frescal	110g	6,01
Pão francês na chapa (com manteiga)	-	60g	3,13
Pão de queijo	-	30g	1,13
Pizza Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base embutidos	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes a base de laticínio e vegetal	100g	4,86
Salada de frutas (composta, no mínimo, por 4 tipos de frutas e um suco) Obs.: a quantidade de suco deverá representar, no máximo, 30% do produto		250g	6,10
Frutas porcionadas	2 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível	250g	6,28
Saladas especiais (oferecidas já montadas ao cliente, entre 11h e 15h). A composição mínima deve ser: - um tipo de alface; - outro vegetal folhoso; - tomate cereja; - outros dois tipos de vegetais ou frutas; 1 tipo de proteína, a escolha do cliente: ovo cozido, peito de frango grelhado ou queijo minas frescal. Obs.: vedado o uso de embutidos Obs-2: os molhos deverão ser artesanais, sem adição de temperos industrializados	3 opções	350g (sendo 100g de proteína)	17,58



CÂMARA DOS DEPUTADOS

<p>Obs-3: outras opções de proteínas deverão ser previamente autorizadas pela fiscalização</p>			
<p>Salgados assados Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base de embutidos</p>	<p>4 opções, sendo uma isenta de lactose, uma isenta de glúten e de lactose e duas integrais</p>	<p>100g</p>	<p>4,86</p>
<p>Tapiocas, omeletes e crepes</p>	<p>Recheios variados, a serem submetidos à aprovação do Órgão Responsável</p>		<p>Por quilo, correspondente ao valor do bufê de café da manhã</p>
<p>Sanduíche natural (com 2 fatias de pão integral e sem adição de embutidos)</p>	<p>2 opções, sendo uma isenta de lactose</p>	<p>120g</p>	<p>7,11</p>
<p>Café coado</p>		<p>50 ml</p>	<p>1,55</p>
<p>Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose)</p>		<p>200ml</p>	<p>3,20</p>
<p>Leite puro (integral, desnatado e zero lactose)</p>		<p>200ml</p>	<p>2,83</p>
<p>Suco de frutas ou polpa</p>	<p>Suco natural de laranja, além de 3 outras opções, que deverão variar ao longo da semana</p>	<p>200ml</p>	<p>3,17</p>
<p>Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado, zero lactose e leite vegetal)</p>	<p>2 opções</p>	<p>300ml</p>	<p>4,80</p>
<p>Iogurte natural (integral e desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar)</p>	<p>-</p>	<p>170 gramas</p>	<p>7,00</p>
<p>Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)</p>	<p>1 opção dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, amêndoas torradas e</p>	<p>50g</p>	<p>10,00</p>



	noz mariposa 1 opção mista (podendo conter até 30% de amendoim torrado sem sal)		
--	--	--	--

2- BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ COLONIAL

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufês por quilo (café da manhã e café colonial)	Conforme especificações do Edital	50,25
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	25,12
Oleaginosas (embaladas em porções individuais)	Conforme especificações do Edital	10,00
Iogurtes (natural integral e natural desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar) – 170 gramas	Conforme especificações do Edital	7,00
Bebidas	3 opções de sucos de frutas (200ml), elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3,17
	Leite de vaca integral (quente e frio) e desnatado (quente e frio) – 200ml	2,83
	Leite de vaca isento de lactose – 200ml	2,83
	Leite vegetal (Amêndoas) – 200ml	6,00
	Leite vegetal (soja) – 200 ml	3,50
	Café (com e sem açúcar)	1,55
	Água mineral - 500 ml	4,00
	Embalagem descartável para transporte de refeições, feita em material 100% compostável ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização	2,00

**3 - BUFÊS DE ALMOÇO**

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufê por quilo – Restaurante do Térreo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	50,25
Bufê por quilo – Restaurante do Subsolo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	71,78
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	25,12
Bebidas	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3,17
	Água mineral com gás – 500 ml	4,50
	Água mineral sem gás – 500 ml	4,00
Embalagem descartável para transporte de refeições		2,00

Quanto aos itens referentes a eventos, cardápios e bufês:

Observação 1: Produtos que sejam comercializados tanto nas lanchonetes quanto nos bufês deverão ter os mesmos preços em todas as unidades.

Observação 2: Os preços dos itens que não tenham valores máximos fixados neste Anexo deverão ser iguais ou menores aos preços praticados em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, à média de preços do mercado.



ANEXO N. 2

Dos preços unitários referentes ao fornecimento de refeições em eventos

ITENS REFERENTES AO CARDÁPIO DOS EVENTOS

DESCRÍÇÃO	UN.	QUANT. ANUAL ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
FORNECIMENTO DE LANCHES, COQUETÉIS, COFFEE BREAK E REFEIÇÕES				
FORNECIMENTO DE LANCHES SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.120	13,29	41.464,80
FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS	SV	1.460	44,12	64.415,20
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇO OU JANTAR)	KG	3.820	50,25	191.955,00
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS ÀS REFEIÇÕES (BEBIDAS E SOBREMESAS) EM EVENTOS	SV	7.640	9,27	70.822,80
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS	SV	4.670	25,51	119.131,70
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.500	15,81	55.335,00
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS	SV	3.780	32,03	121.073,40
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO "PRATO FEITO" PARA EVENTOS	SV	300	20,10	6.030,00
PREÇO TOTAL ANUAL REFERENTE A EVENTOS (R\$)				670.227,90