



TERMO DE REFERÊNCIA

1. CONDIÇÕES GERAIS DA CONTRATAÇÃO

1.1 Cessão onerosa de uso de espaço físico, equipamentos e instalações existentes na sede da Câmara Municipal de Marabá, para exploração de serviços de lanchonete e restaurante, visando o atendimento dos servidores, colaboradores terceirizados, agentes políticos e do público em geral que frequenta as dependências da Câmara Municipal de Marabá, nos termos da tabela abaixo, conforme condições e exigências estabelecidas neste instrumento.

QTD	CATSER	ESPECIFICAÇÕES DO ESPAÇO FÍSICO OBJETO DA CESSÃO ONEROSA	VALOR MÍNIMO MENSAL A SER OFERTADO A TÍTULO DE CONTRAPRESTAÇÃO PELA ONEROSIDADE DA CESSÃO	VALOR MENSAL DO RATEIO DAS DESPESAS COMUNS COMPARTILHADAS
1	15210	Cessão onerosa de uso de espaço físico, equipamentos e instalações existentes na sede da Câmara Municipal de Marabá, para exploração de serviços de lanchonete e restaurante, visando o atendimento dos servidores, colaboradores terceirizados, agentes políticos e do público em geral que frequenta as dependências da Câmara Municipal de Marabá. O espaço físico objeto da presente cessão fica localizado 2º pavimento da Câmara Municipal de Marabá, sendo composto pelos seguintes ambientes, conforme demonstrado na planta layout em anexo a este Termo de Referência: despensa com 4,3 m²; cozinha com 22,2 m²; área de atendimento com 11,5 m²; e refeitório, com 70,4 m².	R\$ 10,00	R\$ 625,02

Classificação do objeto quanto à heterogeneidade ou complexidade

1.2 Os serviços objeto da presente contratação são caracterizados como comuns, pois seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos por meio de especificações usuais de mercado, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Classificação do objeto quanto ao modelo de execução

1.3 O serviço é enquadrado como continuado tendo em vista que visa atender a uma necessidade permanente e contínua da Administração de prover alimentação adequada a seus servidores, colaboradores terceirizados, agentes políticos e para o público em geral que frequenta diariamente as dependências da Câmara Municipal de Marabá, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Prazo de vigência

1.4 Por se tratar de serviços e fornecimentos contínuos, o prazo inicial de vigência do contrato de cessão onerosa de uso será de 12 (doze) meses, contados da publicação no PNCP, podendo ser



prorrogado sucessivamente, respeitada a vigência máxima decenal, com fundamento no artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

1.5 O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

2. FUNDAMENTAÇÃO E DESCRIÇÃO DA NECESSIDADE DA CONTRATAÇÃO

2.1 A presente contratação fundamenta-se na necessidade de assegurar a continuidade e a adequada prestação de serviços de apoio alimentar no âmbito da Câmara Municipal de Marabá, diante da proximidade do término da vigência do contrato atualmente responsável pela operacionalização do restaurante e da lanchonete nas dependências do órgão. A ausência de adoção tempestiva de nova contratação poderá acarretar a descontinuidade desses serviços, com reflexos diretos sobre o regular funcionamento das atividades administrativas e legislativas.

2.2 Sob a perspectiva do interesse público, a demanda decorre da necessidade de garantir a existência de estrutura apta a atender, de forma contínua e eficiente, os servidores, colaboradores terceirizados, agentes políticos e demais usuários que frequentam diariamente a sede do Poder Legislativo Municipal. A inexistência de serviço de alimentação interno implicaria a necessidade de deslocamento dos usuários para áreas externas, o que ocasionaria maior tempo de afastamento dos postos de trabalho, comprometendo o adequado aproveitamento da jornada laboral e impactando negativamente a eficiência e a produtividade institucional.

2.3 Adicionalmente, a Câmara Municipal de Marabá realiza, de forma contínua, sessões legislativas, audiências públicas, reuniões institucionais e outros eventos que demandam infraestrutura de apoio compatível, inclusive no que se refere à oferta de alimentação. A ausência desse serviço nas dependências do órgão prejudicaria o adequado acolhimento dos participantes, afetando as condições de permanência e participação nas atividades desenvolvidas.

2.4 Nesse contexto, a contratação pretendida mostra-se necessária para assegurar condições adequadas de funcionamento do órgão, contribuindo para a melhoria do ambiente institucional, para o bem-estar dos usuários e para a eficiência na prestação dos serviços públicos, em conformidade com os princípios da continuidade do serviço público e da eficiência administrativa.

3. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO COMO UM TODO

3.1 A solução a ser contratada consiste na cessão onerosa de uso do espaço físico localizado nas dependências da Câmara Municipal de Marabá, destinado à exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, voltados prioritariamente ao atendimento de servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos da Câmara Municipal de Marabá, podendo ainda haver atendimento do público externo que frequenta diariamente as dependências do órgão.

3.2 A execução do objeto compreenderá todo o ciclo de vida da atividade, incluindo a organização inicial do espaço, a implantação da operação pelo cessionário, a prestação contínua dos serviços de alimentação e a manutenção das condições adequadas de funcionamento ao longo de toda a vigência contratual. O serviço deverá abranger o preparo, a disponibilização e a comercialização de refeições (almoço servido na forma de "prato feito"), café da manhã, lanches, bebidas e itens correlatos, observando padrões adequados de qualidade, higiene, segurança alimentar, regularidade e eficiência no atendimento.

3.3 A exploração dos serviços será realizada por conta e risco do cessionário, a quem caberá a integral responsabilidade pela gestão do serviço, incluindo o fornecimento de insumos, a disponibilização de mão de obra qualificada, a organização do estabelecimento, bem como o cumprimento das normas legais e regulamentares aplicáveis, especialmente aquelas de natureza sanitária, trabalhista, ambiental e de segurança do trabalho.

3.4 O funcionamento deverá ocorrer de forma contínua, em dias úteis e em horários compatíveis com



o expediente da Câmara Municipal de Marabá e com a realização de sessões legislativas, reuniões institucionais e demais eventos, assegurando o adequado atendimento ao público interno.

3.5 O espaço físico objeto da cessão possui caráter institucional e uso compartilhado, devendo o cessionário compatibilizar a exploração econômica da atividade com as rotinas administrativas e legislativas da Câmara Municipal de Marabá, inclusive quanto à eventual utilização do ambiente para apoio a eventos institucionais, quando demandado pela Administração.

3.6 A remuneração do cessionário decorrerá exclusivamente da exploração econômica da atividade, mediante a comercialização dos produtos ofertados aos usuários.

3.7 A solução também contempla a **contraprestação financeira mensal** a ser paga pelo cessionário à Câmara Municipal de Marabá pela utilização do espaço físico, cujo valor será ofertado competitivamente pelo licitante, constituindo receita para o órgão e garantindo a utilização produtiva do patrimônio público. **O critério de julgamento do certame será o de maior oferta pela outorga da cessão, garantindo a vantajosidade econômica da concessão.**

3.8 O valor a ser pago pelo cessionário a título de contraprestação pela onerosidade da cessão será de, no mínimo, R\$ 10,00 (dez reais). Os lances ofertados pelos licitantes serão sucessivos e incidirão somente sobre esta parcela.

3.9 Além do valor a ser pago mensalmente a título de contraprestação pela onerosidade da cessão de uso do espaço, **o licitante vencedor deverá arcar também com o valor das despesas compartilhadas, valor este que será fixo e proporcional à área a ser cedida**, conforme detalhado na tabela abaixo:

Área total da Câmara Municipal de Marabá	8581,36m ²
Área referente ao espaço de cessão onerosa	73,2m ²
Percentual do espaço sobre a área total da CMM	0,85%

3.10 Para o cálculo da área referente ao espaço de cessão onerosa considerou-se que os custos das despesas da área do refeitório serão compartilhados em 50% (cinquenta por cento) entre a CMM e a futura contratada.

3.11 Para realização da Memória de cálculo da área de cessão onerosa, considerou-se os seguintes parâmetros: área total da Despesa (4,3 m²); Cozinha (22,2 m²) e Atendimento (11,5 m²) e 50% da área do refeitório (70,4 m² * 50%). Totalizando 73,2 m², conforme ANEXO III deste Termo de Referência.

3.12 As despesas consideradas compartilhadas entre a Câmara Municipal de Marabá e a futura contratada foram aquelas relativas aos contratos de vigilância armada, energia elétrica e de manutenção de aparelhos de ar-condicionado. Para definição do montante de cada despesa a ser paga pelo licitante vencedor, foi aplicado o critério de proporcionalidade sobre o percentual do espaço cedido sobre o valor mensal de cada despesa, totalizando os seguintes valores:

Despesa mensais compartilhadas	Valor mensal pago pela CMM	Percentual de área cedida	Custo mensal
Vigilância armada	R\$ 53.310,72	0,85%	R\$ 454,75
Energia elétrica	R\$ 14.810,78	0,85%	R\$ 126,34
Manutenção de centrais de ar-condicionado	R\$ 5.150,00	0,85%	R\$ 43,93
VALOR MENSAL DO RATEIO			R\$ 625,02



3.13 Dessa forma, o valor mínimo de referência a ser pago pela cessão de uso do espaço físico é de R\$ 635,02, valor mensal composto pelas seguintes parcelas:

$$\text{VALOR MENSAL} = \text{VALOR DA CONTRAPRESTAÇÃO} + \text{VALOR DO RATEIO}$$

Sendo:

Valor da contraprestação: Valor que será ofertado pelo licitante e constituirá o elemento competitivo do certame, não podendo o valor ofertado ser inferior a R\$ 10,00 (dez reais).

Valor do rateio: Valor mensal do rateio das despesas mensais compartilhadas relacionadas à utilização do espaço e da infraestrutura, sendo este valor fixo e previamente definido pela Administração (R\$ 625,02), conforme metodologia de cálculo constante do item 3.12 deste TR.

3.14 Por sua vez, o quantitativo de refeições e lanches que poderão ser fornecidos diariamente pelo cessionário foi estimado com base no quantitativo de servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos que compõem a estrutura administrativa da Câmara Municipal de Marabá, por representar o universo potencial de usuários do serviço de restaurante e lanchonete a ser disponibilizado nas dependências do órgão.

3.15 Conforme informações repassadas pelo Departamento de Recursos Humanos da Câmara Municipal de Marabá, o número atual de servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos da CMM, é o seguinte:

CATEGORIA	QUANTITATIVO
Servidores	384
Colaboradores Terceirizados	35
Agentes Políticos	21
TOTAL DE POSSÍVEIS USUÁRIOS INTERNOS	440

3.15 Importante destacar que o quantitativo acima não se confunde com demanda efetiva de consumo diário, uma vez que a utilização do serviço de alimentação terá caráter **facultativo**, constituindo mera opção individual de cada usuário interno.

3.16 Não haverá obrigatoriedade de adesão ao consumo das refeições e lanches ofertados, podendo os servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos optar por outras alternativas, como a utilização de refeições próprias ou a busca por estabelecimentos externos.

3.17 Nesse contexto, o quantitativo apurado deve ser compreendido exclusivamente como **parâmetro referencial de público potencial**, destinado a subsidiar o dimensionamento inicial da estrutura e da capacidade operacional do serviço, não representando, portanto, previsão de consumo integral ou uniforme.

3.18 Além do quantitativo estimado para atendimento do público interno, compreendendo servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos da Câmara Municipal de Marabá, o restaurante/lanchonete poderá, igualmente, prestar atendimento ao público externo que frequenta diariamente as dependências da instituição, tais como participantes de visitas institucionais, eventos oficiais, audiências públicas e das sessões legislativas ordinárias realizadas semanalmente.



3.19 Entretanto, não é possível estabelecer estimativa precisa acerca do número de usuários externos que poderão ser atendidos diariamente, em razão da variabilidade inerente ao fluxo de pessoas que acessam as dependências da Câmara Municipal de Marabá. Tal oscilação decorre da natureza dinâmica das atividades institucionais, da agenda legislativa e da realização eventual de eventos, o que torna impreciso e metodologicamente inviável projetar, com grau razoável de confiabilidade, a demanda externa por serviços de alimentação.

3.20 Dessa forma, o atendimento ao público externo deve ser compreendido como demanda eventual e complementar, não constituindo parâmetro principal para o dimensionamento inicial da operação

3.21 Com relação ao espaço físico, a cessionária deverá observar que o local será entregue sem qualquer infraestrutura prévia de cozinha ou mobiliário específico (com exceção dos equipamentos listados no ANEXO I deste Termo de Referência), devendo providenciar todas as adaptações necessárias para a operação do negócio.

3.22 Por se tratar de prestação de serviços de caráter continuado, a vigência inicial da contratação será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogada sucessivamente, observada a vigência máxima decenal, nos termos do artigo 107 da Lei nº 14.133/2021.

3.23 Ao término da vigência contratual, o cessionário deverá restituir o espaço e os bens disponibilizados em condições adequadas de uso e conservação, ressalvadas as deteriorações decorrentes do uso regular, garantindo a preservação do patrimônio público.

4. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1 A contratação deverá observar requisitos técnicos, operacionais, legais e de qualidade compatíveis com a natureza do objeto, de modo a assegurar a adequada prestação dos serviços de restaurante e lanchonete nas dependências da Câmara Municipal de Marabá, em conformidade com as diretrizes estabelecidas no Estudo Técnico Preliminar.

Requisitos específicos da cessão onerosa de uso:

4.2 O espaço físico, equipamentos e instalações existentes serão disponibilizados pela Câmara Municipal de Marabá ao cessionário mediante formalização contratual, devendo ser utilizados exclusivamente para a finalidade de exploração dos serviços de restaurante e lanchonete;

4.3 O cessionário deverá utilizar o espaço público de forma compatível com sua destinação institucional, sendo vedada a utilização para finalidades diversas daquelas previstas no contrato;

4.4 O cessionário receberá, mediante termo próprio, relação detalhada de equipamentos e mobiliários de propriedade da Câmara Municipal de Marabá já instalados no local, tais como armário de cozinha, balcão, banquetas, bebedouro, cadeiras em alumínio, coifa, mesas quadradas de alumínio, mesas bistrô e TV de 75 polegadas, conforme lista de equipamentos cedidos (ANEXO I deste Termo de Referência), comprometendo-se a zelar pela sua adequada utilização, conservação e limpeza, responsabilizando-se integralmente pela reparação, reposição ou substituição de quaisquer bens que venham a ser danificados, extraviados ou inutilizados durante a execução contratual, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular.

4.5 O cessionário deverá pagar mensalmente à Câmara Municipal de Marabá a contraprestação pela cessão do espaço, composta por valor referente à onerosidade da cessão (ofertado na licitação) e valor fixo correspondente ao rateio das despesas compartilhadas, nos termos definidos neste ETP, no Termo de Referência e no contrato;

4.6 O pagamento da contraprestação deverá ser realizado nos prazos e condições estabelecidos contratualmente, sujeitando-se o cessionário às penalidades cabíveis em caso de inadimplemento;

4.7 O cessionário não poderá ceder, transferir, sublocar ou dar em garantia, total ou parcialmente, o espaço objeto da cessão, sem prévia e expressa autorização da Administração;



- 4.8 O cessionário deverá zelar pela integridade do espaço físico cedido, responsabilizando-se por sua conservação, limpeza e manutenção durante toda a vigência contratual;
- 4.9 Eventuais benfeitorias realizadas no espaço dependerão de prévia autorização da Administração, não gerando, em regra, direito à indenização, salvo disposição expressa em contrário no contrato;
- 4.10 Ao término da vigência contratual, o cessionário deverá restituir o espaço físico, equipamentos e instalações em condições adequadas de uso e conservação, ressalvado o desgaste natural decorrente do uso regular;
- 4.11 O cessionário deverá permitir o livre acesso da Administração ao espaço cedido para fins de fiscalização, acompanhamento e verificação do cumprimento das obrigações contratuais;
- 4.12 A exploração da atividade econômica dar-se-á por conta e risco do cessionário, não havendo garantia de demanda mínima por parte da Administração, sendo de responsabilidade exclusiva do particular a gestão econômico-financeira do negócio;
- 4.13 O cessionário deverá observar, no uso do espaço público, as normas internas da Câmara Municipal de Marabá, bem como as regras de convivência institucional, segurança e acesso às dependências do órgão.

Requisitos de funcionamento e atendimento:

- 4.14 Funcionamento contínuo do restaurante/lanchonete em dias úteis, de segunda a sexta-feira, durante o horário normal de funcionamento da Câmara Municipal de Marabá, (das 08:00 às 14:00 horas) e, quando necessário, em datas e horários compatíveis com a realização de sessões legislativas, reuniões institucionais, audiências públicas e eventos promovidos pela Câmara Municipal. Não haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados, salvo situações excepcionais devidamente justificadas e solicitadas pela Administração;
- 4.15 Funcionamento regular do restaurante/lanchonete durante os meses em que a Câmara estiver no período de recesso legislativo (julho, dezembro e janeiro), ainda que haja redução do público interno, garantindo a continuidade da prestação dos serviços de alimentação aos usuários que eventualmente frequentem as dependências da Câmara Municipal de Marabá nesse período;
- 4.16 Durante o período de recesso natalino, compreendido entre as festividades de Natal e Ano Novo, no qual há suspensão temporária do expediente e fechamento das dependências da Câmara Municipal de Marabá, o funcionamento do restaurante/lanchonete será igualmente suspenso, devendo as atividades serem retomadas imediatamente após o restabelecimento do funcionamento regular do órgão.
- 4.17 Oferta contínua de serviço de restaurante, com disponibilização de venda de pratos executivos (pratos feitos) e serviço de lanchonete, com opções de café da manhã e lanches rápidos (salgados, bolos, entre outros), além de bebidas como cafés, sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, entre outros, conforme cardápio mínimo de refeições e lanches a ser observado e cumprido pelo cessionário (ANEXO II deste Termo de Referência).
- 4.18 Manutenção de estoque adequado visando assegurar a regularidade no fornecimento das refeições e lanches rápidos, de modo a evitar interrupções prejudiciais à prestação dos serviços;
- 4.19 Atendimento rápido, organizado e com equipe devidamente uniformizada e identificada, **disponibilizando de forma permanente, no mínimo, 02 (duas) atendentes no caixa/balcão de atendimento para receber pedidos e pagamentos;**
- 4.20 Disponibilização de formas de pagamento eletrônicas, incluindo cartão de crédito, débito e PIX, além de Disponibilização permanente de canal de atendimento via whatsapp, para recepção e anotação de pedidos de refeições e lanches a serem encaminhados pelos servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos da Câmara Municipal de Marabá.
- 4.21 Disponibilização de serviço de entrega de refeições e lanches diretamente nos gabinetes dos Vereadores da Câmara Municipal de Marabá, quando solicitado pelos mesmos.



4.22 O atendimento do restaurante/lanchonete deverá abranger tanto o público interno (servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos) quanto o público externo que visita as dependências da CMM, assegurando padrão adequado de urbanidade, organização e eficiência.

4.23 O cessionário deverá estruturar sua operação de funcionamento de forma a assegurar que o atendimento ao público interno (servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos) ocorra com a máxima eficiência e celeridade, **estabelecendo-se como parâmetro objetivo que o tempo máximo para disponibilização de refeições e lanches aos servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos da Câmara Municipal de Marabá não ultrapasse o prazo máximo de 20 (vinte) minutos, contados da realização do pedido (pessoalmente no balcão ou via canal de atendimento por whatsapp)**, ressalvadas situações excepcionais devidamente justificadas.

Requisitos estruturais e de equipamentos:

4.24 Compete ao cessionário providenciar e instalar todos os equipamentos necessários ao serviço de restaurante/lanchonete, tais como freezers, refrigeradores, fogão industrial, forno, bancadas, vitrines térmicas, utensílios, mobiliário complementar, entre outros que se fizerem necessários ao regular funcionamento das atividades.

4.25 Os equipamentos devem estar em conformidade com normas de segurança elétrica, prevenção de incêndios e vigilância sanitária.

4.26 Manutenção preventiva e corretiva de todos os equipamentos de responsabilidade do cessionário.

Requisitos sanitários, de qualidade e de segurança alimentar:

4.27 Os alimentos ofertados deverão observar padrões adequados de qualidade, variedade, valor nutricional e apresentação, sendo obrigatória a estrita observância das normas sanitárias aplicáveis, especialmente no que se refere à manipulação, preparo, armazenamento e conservação dos alimentos.

4.28 O cessionário deverá possuir e manter válidas todas as licenças, alvarás e autorizações exigidas pelos órgãos competentes, responsabilizando-se integralmente pela conformidade sanitária do serviço.

4.29 O cessionário deverá observar e cumprir integralmente as normas exigidas pela vigilância sanitária relacionadas à instalação e funcionamento de estabelecimentos comerciais do ramo de alimentação.

4.30 O cessionário deverá assegurar que a manipulação e o preparo das refeições e lanches sejam realizados somente por profissionais capacitados e treinados em boas práticas de preparação de alimentos.

4.31 Deverá ser realizada e mantida higienização rigorosa e periódica da área comum do restaurante/lanchonete, superfícies, utensílios e equipamentos, devendo ainda o cessionário manter funcionário responsável por realizar a limpeza constante das mesas e cadeiras existentes no salão do refeitório, logo após a sua utilização por algum usuário dos serviços.

4.32 Controle de qualidade dos alimentos, observando prazo de validade, procedência e correta armazenagem dos mesmos.

4.33 Promover o descarte adequado de óleo, alimentos vencidos e resíduos orgânicos.

Requisitos operacionais e de variedade alimentar:

4.34 Compete ao cessionário a integral responsabilidade pela operação dos serviços, incluindo a aquisição dos insumos necessários para preparo das refeições e lanches, a contratação e gestão de pessoal sob a sua exclusiva responsabilidade, a disponibilização de equipamentos complementares e a organização da rotina de funcionamento do estabelecimento, de acordo com normas de boas práticas.



4.35 O serviço deverá contemplar, no mínimo, a oferta de refeições (almoço) ofertadas na forma de pratos executivos (prato feito), café da manhã, lanches e bebidas, assegurando diversidade de opções compatível com o perfil dos usuários, devendo o cessionário garantir capacidade operacional suficiente para atendimento da demanda ordinária e dos picos de fluxo, especialmente em dias de sessões legislativas que ocorrem às terças e quartas-feiras e nos dias em que houver eventos institucionais.

4.36 Oferta de almoço (prato feito) com cardápio variado e equilibrado, incluindo proteínas, acompanhamentos, saladas, vegetais, opções integrais e alternativas mais saudáveis, conforme cardápio mínimo de refeições a ser observado e cumprido pelo cessionário (ANEXO II deste Termo de Referência).

4.37 Garantia de padrão mínimo de qualidade, com alimentos frescos, livres de contaminação e preparados conforme boas práticas.

4.38 Manutenção de preços compatíveis com o mercado local, assegurando acessibilidade aos servidores, colaboradores terceirizados e público externo.

Requisitos de manutenção e conservação

4.39 O cessionário será responsável pela manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos utilizados na execução do objeto, assegurando seu pleno funcionamento durante toda a vigência contratual.

4.40 O cessionário deverá ainda zelar pela conservação do espaço físico cedido, mantendo-o em condições adequadas de limpeza, higiene, organização e segurança, responsabilizando-se pela reparação integral de eventuais danos causados ao patrimônio público.

Requisitos legais e regulatórios

4.41 A execução do objeto deverá observar integralmente a legislação aplicável, especialmente normas sanitárias, trabalhistas, ambientais, de segurança do trabalho e de defesa do consumidor, bem como as disposições constantes do edital, do termo de referência, do contrato e dos regulamentos internos da Câmara Municipal de Marabá.

4.42 O cessionário deverá manter, durante toda a execução contratual, regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária, nos termos da legislação vigente.

Requisitos de compatibilidade institucional

4.43 A execução dos serviços deverá ocorrer de forma compatível com as atividades institucionais da Câmara Municipal de Marabá, não podendo interferir no regular funcionamento das atividades administrativas e legislativas.

4.44 O cessionário deverá adequar sua operação às rotinas do órgão, inclusive quanto à utilização do espaço para apoio a eventos institucionais, sempre que demandado pela Administração.

4.45 Esses requisitos visam garantir a prestação de serviço de alimentação com elevado padrão de qualidade e eficiência, assegurando, em especial, a celeridade no atendimento do público interno, como medida indispensável para o bom funcionamento da Administração e para a melhoria da produtividade institucional.

Requisitos de qualificação técnica

4.46 A aptidão técnica deverá ser comprovada mediante apresentação de atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica que demonstrem experiência na prestação de serviços similares (restaurante e lanchonete), bem como comprovação de que a licitante possui profissional da área de nutrição devidamente registrado no conselho competente, com vínculo comprovado ou declaração de contratação futura.



Subcontratação

4.47 Não será admitida a subcontratação do objeto contratual, pelas razões constantes do Estudo Técnico Preliminar.

Garantia da contratação

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

Vistoria

4.49 A avaliação prévia do local de execução dos serviços é imprescindível para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia no espaço físico existente nas dependências da Câmara Municipal de Marabá, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 08 horas às 14 horas.

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

4.51 Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

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

4.53 A não realização da vistoria não poderá embasar posteriores alegações de desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes dos locais da prestação dos serviços, devendo o Contratado assumir os ônus dos serviços decorrentes.

5. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições gerais de execução dos serviços

5.1 A prestação dos serviços de comercialização de lanches e refeições deverá ser iniciada no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da formalização do contrato e respectiva entrega do espaço físico ao cessionário, mediante termo de recebimento contendo a descrição e o estado de conservação das instalações, equipamentos e mobiliários disponibilizados pela Administração.

5.2 O cessionário deverá promover, previamente ao início da operação, a organização do ambiente, a instalação de equipamentos, a estruturação da equipe de trabalho e a adoção de todas as providências necessárias ao pleno funcionamento dos serviços, tais como a emissão de licenças de operação e alvarás de funcionamento junto aos órgãos fiscalizadores competentes;

5.3 A execução dos serviços compreenderá, de forma contínua, o preparo, a disponibilização e a comercialização de refeições, lanches e bebidas, incluindo aquisição de insumos, manipulação de alimentos, atendimento aos usuários e processamento de pagamentos;

5.4 O cessionário deverá adotar rotinas operacionais padronizadas, observando boas práticas de manipulação de alimentos, controle de qualidade, armazenamento adequado e regularidade no fornecimento dos produtos;

5.5 O cessionário deverá manter controle permanente de estoque e garantir o abastecimento contínuo de insumos, de modo a evitar interrupções na prestação dos serviços;

5.6 O atendimento deverá ser prestado de forma organizada e eficiente, mediante fluxos operacionais que assegurem agilidade na recepção de pedidos, preparo e entrega dos produtos, observando a preferência de atendimento ao público interno, estabelecendo-se como parâmetro objetivo que **o tempo máximo para disponibilização de refeições e lanches aos servidores, colaboradores terceirizados e agentes políticos da Câmara Municipal de Marabá não ultrapassará o prazo máximo de 20 (vinte) minutos**, contados da realização do pedido



(pessoalmente no balcão ou via canal de atendimento por whatsapp), salvo situações excepcionais devidamente justificadas.

5.7 A execução do objeto ocorrerá por conta e risco do cessionário, que será integralmente responsável pela gestão da atividade, devendo garantir a continuidade, qualidade e eficiência dos serviços prestados;

5.8 A Administração realizará o acompanhamento e a fiscalização da execução contratual, visando assegurar o cumprimento das obrigações assumidas e a adequada prestação do serviço.

5.9 É vedada a utilização, no espaço cedido, de alto-falantes e equipamentos congêneres, que produzam som ou ruídos incompatíveis com o ambiente local, bem como a comercialização de bebidas alcoólicas, de cigarros e quaisquer produtos tóxicos;

5.10 A cessionária fica obrigada a disponibilizar tabela de preços completa e atualizada de todos os itens comercializados em local de fácil visualização para todos os usuários, com os preços compatíveis com os praticados no mercado local.

5.11 **O preço a ser cobrado pelo almoço comercializado na forma de prato feito (PF) não poderá exceder o montante de R\$ 26,00 (vinte e seis reais)**, valor correspondente ao preço máximo atualmente praticado pelo cessionário em exercício nas dependências da Câmara Municipal de Marabá, o qual se mostra compatível com os parâmetros de mercado local, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar.

5.12 Os preços praticados pelo cessionário poderão ser reajustados anualmente, mediante solicitação formal do cessionário, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data de início da exploração da atividade, e limitados à variação acumulada do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) no período correspondente.

5.13 Excepcionalmente, os preços poderão ser objeto de revisão antes do prazo anual estabelecido, nos casos de aumento extraordinário e comprovado dos custos de insumos essenciais à prestação do serviço, desde que devidamente justificado pelo cessionário e previamente submetido à análise e aprovação da Administração.

5.14 Ao final do contrato, a cessionária deverá desocupar o espaço, removendo todos os seus equipamentos e pertences no prazo máximo de 30 (trinta) dias e entregar o espaço nas mesmas condições em que o recebeu, ressalvado o desgaste natural pelo uso normal.

Local e horário da prestação dos serviços

5.15 Os serviços de restaurante e lanchonete serão prestados nas dependências da Câmara Municipal de Marabá, em espaço físico já existente, compreendendo as áreas destinadas ao preparo, atendimento e consumo de alimentos, conforme descrito neste Termo de Referência.

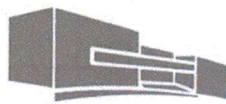
5.16 O funcionamento ocorrerá em dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário das 08:00 às 14:00 horas, podendo ser estendido, quando necessário, para atendimento em datas e horários compatíveis com a realização de sessões legislativas, reuniões institucionais, audiências públicas e demais eventos promovidos pela Câmara Municipal de Marabá.

5.17 Durante os períodos de recesso legislativo (meses de julho, dezembro e janeiro), o serviço deverá ser mantido em funcionamento regular, ainda que com redução de demanda.

5.18 Durante o recesso natalino e de ano novo, quando houver suspensão do expediente e fechamento das dependências do órgão, o funcionamento do restaurante/lanchonete será igualmente suspenso, devendo ser retomado com o restabelecimento das atividades institucionais.

Materiais a serem disponibilizados

5.19 Compete ao cessionário disponibilizar, às suas expensas, todos os materiais, equipamentos e utensílios necessários ao regular funcionamento dos serviços de restaurante e lanchonete, incluindo, no mínimo, freezers, refrigeradores, fogão industrial, forno, bancadas, vitrines térmicas, utensílios de cozinha para servir as refeições e lanches (pratos, copos e talheres), equipamentos de preparo e



armazenamento de alimentos, bem como mobiliário complementar que se fizer necessário à adequada prestação dos serviços.

5.20 Todos os equipamentos e materiais utilizados deverão estar em perfeitas condições de uso, em conformidade com as normas técnicas de segurança, higiene e vigilância sanitária, cabendo ao cessionário sua instalação, manutenção preventiva e corretiva, substituição quando necessário e adequada conservação durante toda a execução contratual.

Da segurança alimentar e do cardápio mínimo a ser ofertado pelo cessionário

5.21 O cessionário deverá assegurar o cumprimento rigoroso das normas sanitárias vigentes, especialmente aquelas previstas na RDC nº 216/2004 e RDC nº 275/2002 da ANVISA, adotando boas práticas de manipulação, preparo, armazenamento e distribuição dos alimentos, de modo a garantir a qualidade, a segurança alimentar e a inocuidade dos produtos ofertados aos usuários

5.22 Deverá, ainda, manter responsável técnico nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, incumbido da supervisão das atividades, elaboração de manual de boas práticas, implantação de procedimentos operacionais padronizados (POPs) e controle de qualidade da produção.

5.23 O serviço deverá contemplar, no mínimo, a oferta diária de refeições (almoço) na modalidade prato executivo/prato feito (PF), com porcionamento padronizado e composição nutricional equilibrada, incluindo arroz, feijão, proteína, guarnição e salada, além de café da manhã, lanches, bebidas e sobremesas, observadas as gramaturas mínimas e especificações técnicas definidas no cardápio mínimo elaborado pela Administração (ANEXO II deste Termo de Referência).

5.24 O cardápio mínimo encontra-se definido no ANEXO II deste Termo de Referência. Todavia, a cessionária deverá elaborar um cardápio próprio diversificado, em observância aos requisitos mínimos do ANEXO II, submetendo-o à aprovação da fiscalização do contrato antes do início da prestação dos serviços.

5.25 Deverá ser garantida variedade alimentar, incluindo diferentes opções de proteínas, acompanhamentos e preparações, bem como a disponibilização de alternativas compatíveis com restrições alimentares, sempre que possível, assegurando adequada aceitação, qualidade nutricional e atendimento às necessidades dos usuários.

5.26 O cessionário deverá, ainda, assegurar o controle de qualidade dos insumos utilizados, o monitoramento das etapas de produção, a adequada higienização dos ambientes e utensílios, bem como a adoção de medidas para prevenção de contaminação cruzada, devendo manter registros e permitir a fiscalização pela Administração.

5.27 Deverão ser adotadas medidas para prevenção de contaminação cruzada, controle de temperatura, correta higienização dos alimentos e utilização de insumos dentro do prazo de validade e em condições adequadas de armazenamento. O preparo deverá ser realizado por profissionais capacitados, garantindo padronização, qualidade, segurança alimentar e conformidade com as especificações técnicas do cardápio mínimo estabelecido.

Das condições de higiene

5.28 O cessionário deverá manter rigorosas condições de higiene em todas as etapas da execução dos serviços, abrangendo as áreas de preparo, armazenamento, atendimento e consumo, bem como os equipamentos, utensílios e superfícies, em conformidade com as normas sanitárias vigentes, especialmente a RDC nº 216/2004 da ANVISA.

5.29 O cessionário deverá assegurar a higienização contínua e adequada do ambiente, incluindo limpeza frequente das mesas, cadeiras e áreas comuns após sua utilização, bem como a correta sanitização de utensílios e equipamentos. Os manipuladores de alimentos deverão observar práticas rigorosas de higiene pessoal, com uso de uniformes adequados, equipamentos de proteção individual e cumprimento dos protocolos de assepsia.



Armazenamento, transporte e distribuição dos lanches/refeições

5.30 O armazenamento, transporte e distribuição dos lanches e refeições deverão observar rigorosamente as normas sanitárias vigentes, garantindo a qualidade e a segurança alimentar. Os alimentos preparados não poderão permanecer expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente, devendo ser mantidos sob condições adequadas de conservação.

5.31 Deverá ser evitado o contato entre alimentos crus e cozidos, sendo obrigatória a utilização de utensílios apropriados na manipulação dos alimentos prontos. Os manipuladores deverão manter higiene pessoal rigorosa, com lavagem frequente das mãos.

5.32 Os insumos deverão ser armazenados de forma organizada, separados de produtos de limpeza, e os resíduos acondicionados adequadamente. As frutas deverão ser higienizadas conforme normas sanitárias. A distribuição deverá ocorrer de forma segura, preservando as condições sanitárias e a qualidade dos alimentos até o consumo pelos usuários.

Gestão dos resíduos e da sustentabilidade ambiental

5.33 O cessionário deverá adotar práticas adequadas de gestão de resíduos e de sustentabilidade ambiental, assegurando a segregação dos resíduos na fonte, com distinção entre orgânicos, recicláveis, vidro, rejeitos e óleo de cozinha usado, promovendo seu correto acondicionamento e destinação final ambientalmente adequada.

5.34 Deverá, ainda, implementar medidas voltadas à redução de desperdícios, ao uso racional de água, energia elétrica e insumos, bem como adotar procedimentos que minimizem os impactos ambientais decorrentes da atividade.

5.35 O óleo de cozinha utilizado deverá ser armazenado em recipientes apropriados e destinado por meio de logística reversa ou empresa especializada, sendo vedado seu descarte em redes de esgoto ou no meio ambiente.

6. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

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

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

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

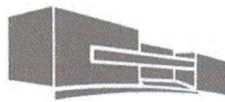
6.4 Somente o contratado será responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato.

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

6.6 Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

Rotinas de Fiscalização

6.7 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo fiscal do contrato, ou pelo respectivo substituto, nos termos do artigo 117, caput, da Lei nº 14.133, de 2021.



Fiscalização técnica

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

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

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

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

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

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

Fiscalização administrativa

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

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

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

Gestor do contrato

6.17 Cabe ao gestor do contrato:

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

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

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

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



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

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

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

7. INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

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

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

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

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

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

7.2.4 Multa:

7.2.4.1 Moratória, para as infrações descritas no item “d”, de 0,5% (meio por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor da parcela inadimplida, até o limite de 30 (trinta) dias.

7.2.4.2 Moratória de 0,07% (sete centésimos por cento) por dia de atraso injustificado sobre o valor total do contrato, até o máximo de 2% (dois por cento), pela inobservância do prazo fixado para apresentação, suplementação ou reposição da garantia.

7.2.4.2.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação, suplementação ou reposição da garantia autoriza a Administração a promover a extinção do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõe o inciso I do art. 137 da Lei n. 14.133, de 2021.

7.2.4.3 Compensatória, para as infrações descritas acima alíneas “e” a “h” de 1% (um por cento) a 20% (vinte por cento) do valor da contratação.

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

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

7.2.4.6 Compensatória, em substituição à multa moratória para a infração descrita acima na alínea “d”, de 1% (um por cento) a 5% (cinco por cento) do valor da contratação.

7.2.4.7 Compensatória, para a infração descrita acima na alínea “a”, de 1% (um por cento) a 3% (três por cento) do valor da contratação.



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

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

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

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

7.7 A multa poderá ser recolhida administrativamente no prazo máximo de 10 (dez) dias, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela autoridade competente.

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

7.8.1 Para a garantia da ampla defesa e contraditório, as notificações serão enviadas eletronicamente para os endereços de e-mail informados na proposta comercial.

7.8.2 Os endereços de e-mail informados na proposta comercial serão considerados de uso contínuo da empresa, não cabendo alegação de desconhecimento das comunicações a eles comprovadamente enviadas.

7.9 Na aplicação das sanções serão considerados:

- a) a natureza e a gravidade da infração cometida;
- b) as peculiaridades do caso concreto;
- c) as circunstâncias agravantes ou atenuantes;
- d) os danos que dela provierem para o Contratante; e
- e) a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.

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

7.11 A personalidade jurídica do Contratado poderá ser desconsiderada sempre que utilizada com abuso do direito para facilitar, encobrir ou dissimular a prática dos atos ilícitos previstos neste Termo de Referência ou para provocar confusão patrimonial, e, nesse caso, todos os efeitos das sanções aplicadas à pessoa jurídica serão estendidos aos seus administradores e sócios com poderes de administração, à pessoa jurídica sucessora ou à empresa do mesmo ramo com relação de coligação ou controle, de fato ou de direito, com o Contratado, observados, em todos os casos, o contraditório, a ampla defesa e a obrigatoriedade de análise jurídica prévia.

7.12 O Contratante deverá, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de aplicação da sanção, informar e manter atualizados os dados relativos às sanções por ele aplicadas, para fins de publicidade no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) e no Cadastro Nacional de Empresas Punidas (CNEP), instituídos no âmbito do Poder Executivo Federal.

7.12.1 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

7.13 As sanções de impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar são passíveis de reabilitação na forma do art. 163 da Lei nº 14.133, de 2021.

7.14 Os débitos do Contratado para com a Administração Contratante, resultantes de multa administrativa e/ou indenizações, não inscritos em dívida ativa, poderão ser compensados, total ou parcialmente, com os créditos devidos pelo referido órgão decorrentes deste mesmo contrato ou de outros contratos administrativos que o Contratado possua com o mesmo órgão ora Contratante, na



forma da Instrução Normativa SEGES/ME nº 26, de 13 de abril de 2022 (Regulamento nº 001/2022) e aprovado no âmbito do Município de Marabá, por força do artigo 187 da Lei nº 14.133/2021).

8. CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1 A cessionária deverá efetuar mensalmente o pagamento do valor correspondente à contraprestação mensal pela onerosidade da cessão até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao que se refere o pagamento, composto por:

TIPO	VALOR
Contraprestação pelo uso do espaço físico	R\$ (valor da proposta vencedora, sendo o mínimo de R\$ 10,00)
Rateio das despesas	R\$ 625,02
TOTAL:	R\$ 625,02 + Valor da proposta vencedora

8.2 Os pagamentos deverão ser efetuados pelo cessionário por meio de transferência ou depósito bancário para conta corrente de titularidade da Câmara Municipal de Marabá, conforme dados a seguir: Banco do Brasil, Agência nº 0565-7, Conta Corrente nº 101.128-6.

8.3 O valor mensal referente ao rateio das despesas compartilhadas será fixado e irreajustável no prazo de 01 (um) ano, contados da data da assinatura do contrato. Após o interregno de 01 (um) ano, o valor mensal referente ao rateio das despesas compartilhadas será reajustado, observando-se a mesma metodologia de cálculo adotada nos itens 3.9 a 3.13 deste Termo de Referência.

8.4 O valor da contraprestação pelo uso do espaço físico (valor da proposta vencedora), também será fixo e irreajustável pelo prazo de 01 (um) ano, contado da data da assinatura do contrato. Após o interregno de 01 (um) ano, o valor da contratação (valor da proposta vencedora) será reajustado com base na variação do IPCA acumulado no período.

8.5 Os serviços serão recebidos provisoriamente, no prazo de até 15 (quinze) dias, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes deste Termo de Referência e da proposta.

8.6 Para efeito de recebimento provisório, o fiscal do contrato irá apurar o resultado das avaliações da execução do objeto, bem como a análise do desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

8.7 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de até 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação mediante termo detalhado.

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

Forma de seleção e critério de julgamento da proposta

9.1 O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de **licitação**, na modalidade **pregão**, sob a **forma eletrônica**, tendo como critério de julgamento o **maior preço (maior oferta) para o valor mensal da contraprestação pelo uso do espaço físico**, conforme justificativas constantes do Estudo Técnico Preliminar (ETP).

Regime de execução

9.2 Os serviços objeto desta contratação serão executados sob o regime de execução indireta, mediante cessão onerosa de uso de espaço público, com operação integral por conta e risco do cessionário, sendo prestados de forma contínua ao longo da vigência contratual.

9.3 A execução compreenderá a gestão completa da atividade pelo particular, incluindo fornecimento de insumos, mão de obra, equipamentos complementares e organização operacional, cabendo à Administração o acompanhamento e a fiscalização do cumprimento das obrigações contratuais, nos termos da Lei nº 14.133/2021.



Critérios de aceitabilidade de preços

9.4 Caberá ao cessionário a definição dos preços das refeições, lanches e bebidas a serem comercializados no restaurante/lanchonete, devendo, contudo, observar os valores praticados no mercado local de Marabá-PA, de modo a assegurar a modicidade dos preços e a acessibilidade aos usuários.

9.5 **Especificamente em relação ao fornecimento de almoço na modalidade prato feito (PF), fica estabelecido que o valor a ser cobrado não poderá exceder o montante de R\$ 26,00 (vinte e seis reais) por prato completo de 600g aproximadamente**, cujo preço corresponde ao valor máximo atualmente praticado pelo cessionário em exercício nas dependências da Câmara Municipal de Marabá, o qual se mostra compatível com os parâmetros de mercado local.

9.6 O valor máximo estabelecido para o almoço na modalidade prato feito (PF) poderá ser reajustado após o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados da data de celebração do contrato, ou, excepcionalmente, em caso de aumento expressivo e relevante dos custos dos insumos utilizados na preparação das refeições, desde que devidamente comprovado pelo cessionário e previamente submetido à análise e aprovação da Administração.

Exigências de habilitação

9.7 Para fins de habilitação deverá o interessado comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Habilitação fiscal, social e trabalhista

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

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

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

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

9.21 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

9.22 Prova de regularidade perante a Fazenda estadual e/ou municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei;

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

9.24 O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação econômico-financeira

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

9.26 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor;

9.27 Balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos **dois últimos exercícios sociais** OU do **último exercício social**, conforme o caso, já exigíveis e apresentados na forma da lei (artigo 69, inciso I e §6º da Lei nº 14.133/2021), comprovando, índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC), e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), obtidos por meio da aplicação das seguintes fórmulas:

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}}$$

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



- 9.29 Os indicadores fixados acima deverão ser atingidos em cada um dos dois exercícios sociais, sob pena de inabilitação;
- 9.30 Os documentos referidos acima limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos;
- 9.31 Os documentos referidos acima deverão ser exigidos com base no limite definido pela Receita Federal do Brasil para transmissão da Escrituração Contábil Digital - ECD ao Sped;
- 9.32 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação/contratação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura;
- 9.33 O atendimento dos índices econômicos previstos neste item deverá ser atestado mediante declaração assinada por profissional habilitado da área contábil, apresentada pelo fornecedor.

Qualificação técnica, técnico-operacional e técnico profissional

- 9.34 Declaração de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da contratação.
- 9.35 Um ou mais atestado(s) e/ou declaração(ões), emitido por pessoa jurídica de direito público ou privado em nome da licitante, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços similares ao objeto desta licitação (serviços de restaurante e lanchonete), sem necessidade de comprovação de tempo mínimo de experiência.
- 9.36 Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro de colaboradores profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do contrato social, se sócio, ou da carteira de trabalho, do contrato de trabalho ou, ainda, de declaração de contratação futura do profissional, desde que acompanhada de declaração de anuência do profissional.
- 9.37 Os atestados ou declarações de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome da matriz ou da filial do prestador de serviços.

Disposições gerais sobre habilitação

- 9.38 Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos;
- 9.39 Se o fornecedor for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o fornecedor for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto para atestados de capacidade técnica, e no caso daqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.
- 9.40 Serão aceitos registros de CNPJ de fornecedor matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

10. ESTIMATIVAS DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

- 10.1 O presente tópico não se aplica à contratação em análise, em razão da natureza específica do objeto. Trata-se de cessão onerosa de uso de espaço físico público para exploração de atividade econômica por particular, hipótese em que não há desembolso financeiro por parte da Administração Pública.
- 10.2 Ao contrário, a contratação apresenta potencial geração de receita para a Câmara Municipal de Marabá, uma vez que o cessionário deverá efetuar o pagamento mensal de contraprestação pela utilização do espaço público, composta pelo valor ofertado a título de onerosidade da cessão, acrescido do ressarcimento das despesas compartilhadas, conforme condições estabelecidas neste Termo de Referência.



10.3 A receita mensal estimada será o valor calculado conforme item 8.1 deste Termo de Referência, cujos valores serão reajustados anualmente, na forma dos itens 8.3 e 8.4 deste Termo de Referência.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 O presente tópico não se aplica à contratação em tela, tendo em vista que não haverá desembolso de recursos financeiros por parte da Administração. Trata-se de cessão onerosa de uso de espaço público, na qual o cessionário remunerará a Câmara Municipal de Marabá pela utilização do espaço, não havendo impacto orçamentário para o órgão.

Marabá/PA, 13 de abril de 2026.

Responsáveis pela elaboração do Termo de Referência	
Nome: Rômulo Barbosa Lima	
<i>Rômulo Barbosa Lima</i>	
Matrícula: 001816	Membro da Comissão Permanente de Contratação.
Nome: Walison Rodrigues de Oliveira	
<i>Walison Rodrigues de Oliveira</i>	
Matrícula: 001628	Membro da Comissão Permanente de Contratação



ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E MOBILIÁRIOS DISPONÍVEIS NO ESPAÇO CEDIDO

EQUIPAMENTOS	PAVIMENTO	AMBIENTE	QUANTIDADE
Armário de cozinha abaixo da pia, com 07 portas e 08 gavetas.	2º pavimento	cozinha	01
Balcão	2º pavimento	salão	01
Banqueta Rivatti/Renna	2º pavimento	salão	12
Bebedouro Belliere Calipso	2º pavimento	salão	01
Cadeira nova era em alumínio	2º pavimento	salão	24
Coifa em alumínio	2º pavimento	cozinha	01
Lixeira em plástico grande	2º pavimento	salão	01
Mesa quadrada em alumínio	2º pavimento	salão	06
Mesa Rudnick Bistrô Luzano	2º pavimento	salão	04
TV de 75" LG LED 4K HDR Smart	2º pavimento	salão	01
TOTAL DE ITENS A SEREM DISPONIBILIZADOS			52



ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA
CARDÁPIO MÍNIMO A SER OFERECIDO PELA CESSIONÁRIA

Tabela 01 RESTAURANTE (ALMOÇO)	
ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	O almoço deverá ser ofertado na modalidade prato feito (PF) , com peso total de aproximadamente 600g, sendo composto, no mínimo, por arroz (180g), feijão (100g), proteína (140g), guarnição (80g) e salada (100g), observadas as especificações de qualidade, variedade e valor nutricional definidas neste Anexo.
2	A cessionária deverá disponibilizar, diariamente, no mínimo 03 (três) opções de proteína, de modo a possibilitar a livre escolha pelo usuário na composição do prato feito (PF), devendo serem ofertadas as seguintes opções: • Carne bovina, preferencialmente nos cortes contra-filé, alcatra, coxão mole e similares (sempre carne de primeira), preparadas de diversas formas (cozida, guisada, frita e assada) – mínimo de 140g (preparação pronta); • Frango, preferencialmente peito e sobrecoxa, preparados de diversas formas (frito, assado e guisado) – mínimo de 140g (preparação pronta); • 01 opção alternativa (carne suína, peixe, ovos ou opção vegetariana), preparada de forma adequada – mínimo de 140g (preparação pronta).
3	Para a composição do prato feito (PF), a cessionária deverá disponibilizar, diariamente, no mínimo, 02 (dois) acompanhamentos fixos, 03 (três) opções de guarnição e 02 (dois) tipos de salada, todos à livre escolha do consumidor, devendo serem ofertadas as seguintes opções: <u>Acompanhamentos fixos:</u> • Arroz branco ou arroz misturado com feijão – 180g (preparação pronta); • Feijão carioca ou preto – 100g (preparação pronta); <u>Guarnições:</u> • Farofa – 80g (preparação pronta) • Macarrão – 80g (preparação pronta) • Purê de batata – 80g (preparação pronta) <u>Saladas:</u> • Saladas de folhas, contendo alface ou acelga, tomate, pepino, cenoura ralada, repolho, entre outros – 100g (preparação pronta) • Legumes cozidos, refogados ou grelhados – 100g (preparação pronta)
4	O cessionário deverá ofertar, no mínimo, 01 (uma) vez por semana , preparações especiais, tais como feijoada (250g), estrogonofe (180g) e lasanha (280g) , ou opções equivalentes, assegurando a diversificação do cardápio. Nessas ocasiões, o prato feito (PF) deverá igualmente contemplar acompanhamentos fixos, guarnições e saladas , à livre escolha do consumidor, mantendo o padrão de composição alimentar estabelecido no item 3.



5	O cessionário deverá ofertar, diariamente, 01 (uma) opção de prato feito (PF) com menor densidade calórica, composta, no mínimo, por proteína grelhada (150g), carne integral (100g), legumes no vapor ou cozidos (150g) e salada crua (100g) , garantindo alternativa alimentar mais leve e adequada aos usuários.
6	O cessionário deverá utilizar insumos de alta qualidade no preparo das refeições, incluindo, no mínimo, arroz tipo 1, feijão tipo 1, carnes bovinas de primeira (patinho, coxão mole, alcatra, contra-filé ou equivalentes), carnes de aves com inspeção sanitária (SIF, SIE ou SIM) e filé de peixe sem espinhas, devidamente inspecionado e conservado em condições adequadas, bem como legumes, verduras e demais itens de hortifrúti frescos, íntegros e de alta qualidade, destinados à elaboração das saladas e acompanhamentos.

Tabela 02

LANCHONETE (CAFÉ DA MANHÃ)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	A cessionária deverá ofertar, diariamente, no mínimo, as seguintes opções de café da manhã, observadas as respectivas porções: • cuscuz simples (milho ou arroz) com manteiga ou margarina (200g); • cuscuz com frango ou carne seca (200g + 50g); • cuscuz com ovo ou queijo (200g + 50g); • tapioca simples com manteiga (100g); • tapioca recheada (carne, frango ou ovo) (100g + 60g); • pão de queijo (unidade média de 60g); • misto quente em pão francês (130g); • café puro com açúcar e sem açúcar (200ml); • café com leite integral (200ml); • leite com bebida láctea achocolatada (200ml). • Salada de frutas (150g).

Tabela 03

LANCHONETE (LANCHES E BEBIDAS)

ITEM	ESPECIFICAÇÃO
1	A cessionária deverá ofertar, diariamente, no mínimo, as seguintes opções de lanches e bebidas, observadas as respectivas porções: • bolo simples – milho, macaxeira, laranja, entre outros (fatia de 100g), • bolo com cobertura – chocolate, limão, leite ninho, entre outros (fatia de 120g), • salgado assado de frango ou carne, tais como esfihas, empadas, entre outros (150g), • suco de frutas (in natura ou polpa) com no mínimo 03 opções de sabores (300ml), • refrigerante em lata, com no mínimo 03 opções de sabores (350ml) • vitamina de fruta com leite com no mínimo 03 opções de sabores (300ml) • itens de bomboniere, tais como chocolates (bombons), balas, pirulitos, chicletes, doces, entre outros • Picolés e sorvetes



2	As opções de lanches e bebidas deverão ser preparadas com insumos de alta qualidade, observando padrões adequados de sabor, textura e valor nutricional. Para tanto, serão utilizados ingredientes selecionados e apropriados para cada tipo de preparação. O cessionário deverá utilizar cacau com teor mínimo de 50% na elaboração de bolos de chocolate com cobertura, entre outros insumos que assegurem a qualidade final dos produtos ofertados.
---	--



ANEXO III – TERMO DE REFERÊNCIA

PLANTA LAYOUT DA LANCHONETE/RESTAURANTE DA CMM E DESCRIÇÃO DA ÁREA





Descrição da área

A área em análise é composta pelos seguintes ambientes, conforme demonstrado na planta layout anexada: Despensa, com 4,3 m²; Cozinha com 22,2 m²; Atendimento, com área 11,5 m²; e, Refeitório, com 70,4 m².

Despensa (4,3 m²):

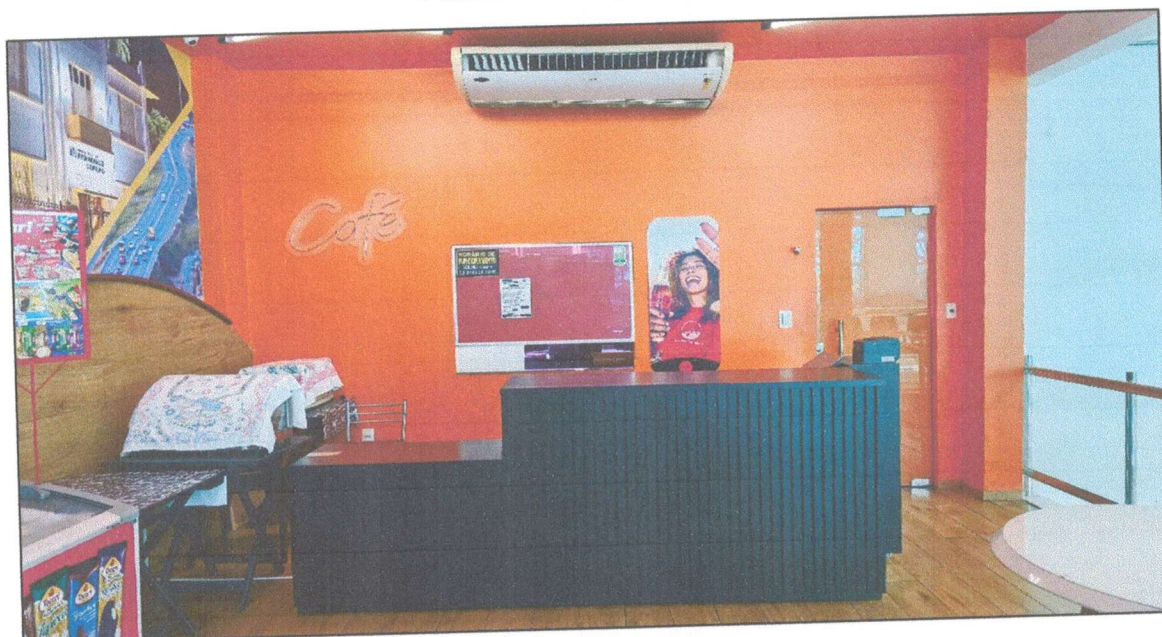


Cozinha (22,2 m²):





Atendimento (11,5 m²):





Refeitório (70,4 m²):

