



MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS
Subsecretaria de Contratos - ASCON
Praça Municipal - Eixo Monumental - Brasília - DF

ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA nº XX/20XX
Processo SEI MPDFT nº 19.04.4213.0066628/2026-02

ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS, E O SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC - ADMINISTRAÇÃO NACIONAL, PARA OS FINS QUE ESPECIFICA.

A **UNIÃO**, por intermédio do **MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS**, com sede em Brasília – DF, no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, Edifício Sede do MPDFT, inscrito no CNPJ/MF sob o número 26.989.715/0002-93, neste ato representado por seu Procurador-Geral de Justiça, **GEORGES CARLOS FREDDERICO MOREIRA SEIGNEUR**, nos termos da Lei Complementar nº 75, de 20 de maio de 1993, daqui por diante designado simplesmente **MPDFT**;

O **SERVIÇO NACIONAL DE APRENDIZAGEM COMERCIAL - SENAC - ADMINISTRAÇÃO NACIONAL**, com sede na Avenida Ayrton Senna, 5.555, Barra da Tijuca, Rio de Janeiro – RJ, CEP 22775-004, inscrito no CNPJ sob o nº 33.469.172/0001-68, doravante denominado simplesmente **SENAC**, neste ato representado por seu Presidente, **JOSÉ ROBERTO TADROS**;

RESOLVEM celebrar o presente **ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA**, tendo em vista o que consta do Processo SEI n. 19.04.4213.0066628/2026-02 e em observância às disposições da Lei nº 14.133, de 1º de abril de 2021, e suas alterações posteriores, do Decreto nº 11.531, de 16 de maio de 2023, da Portaria SEGES/MGI nº 3.506, de 8 de maio de 2025, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O objeto do presente Acordo de Cooperação Técnica é realizar ações que promovam a preparação de pessoas de forma adequada a sua inserção no mercado de trabalho, na área de gastronomia, bem como desenvolver atividades voltadas ao aperfeiçoamento profissional, social e cultural, mediante a implantação de empresas pedagógicas nas dependências do MPDFT, conforme especificações estabelecidas no plano de trabalho.

CLÁUSULA SEGUNDA — DO PLANO DE TRABALHO

Para o alcance do objeto pactuado, os partícipes buscarão seguir o Plano de Trabalho que, independentemente de transcrição, é parte integrante do presente Acordo de Cooperação Técnica, bem como toda documentação técnica que dele resulte, cujos dados neles contidos acatam os partícipes.

CLÁUSULA TERCEIRA — DAS OBRIGAÇÕES COMUNS

Constituem obrigações comuns de ambos os partícipes:

- elaborar o Plano de Trabalho relativo aos objetivos deste Acordo;
- executar as ações objeto deste Acordo, assim como monitorar os resultados;
- responsabilizar-se por quaisquer danos porventura causados, dolosa ou culposamente, por seus

colaboradores, servidores, empregados ou prepostos, ao patrimônio do outro partícipe, quando da execução deste Acordo;

- d) analisar resultados parciais, reformulando metas quando necessário ao atingimento do resultado final;
- e) cumprir as atribuições próprias conforme definido no instrumento;
- f) realizar vistorias em conjunto, quando necessário;
- g) disponibilizar recursos humanos, tecnológicos e materiais para executar as ações, mediante custeio próprio;
- h) permitir o livre acesso a agentes da administração pública (controle interno e externo), a todos os documentos relacionados ao acordo, assim como aos elementos de sua execução;
- i) fornecer ao parceiro as informações necessárias e disponíveis para o cumprimento das obrigações acordadas;
- j) manter sigilo das informações sensíveis (conforme classificação da Lei nº 12.527, de 18 de novembro de 2011 - Lei de Acesso à Informação - LAI) obtidas em razão da execução do acordo, somente divulgando-as se houver expressa autorização dos partícipes;
- k) observar os deveres previstos na Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 (Lei Geral de Proteção de Dados - LGPD), adotando medidas eficazes para proteção de dados pessoais a que tenha acesso por força da execução deste acordo; e
- l) obedecer às restrições legais relativas à propriedade intelectual, se for o caso.

Subcláusula única. Os partícipes concordam em oferecer, em regime de colaboração mútua, todas as facilidades para a execução do presente instrumento, de modo a, no limite de suas possibilidades, não faltarem recursos humanos, materiais e instalações, conforme as exigências do Plano de Trabalho.

CLÁUSULA QUARTA — DAS OBRIGAÇÕES DO MPDFT

Para viabilizar o objeto deste instrumento, são responsabilidades do MPDFT:

- a) Autorizar, ao SENAC, a utilização de espaços físicos e de equipamentos e mobiliários de propriedade do MPDFT, para a instalação de Restaurante e Lanchonete-Escola;
- b) Realizar, conforme suas disponibilidades orçamentárias e dentro do prazo necessário ao processamento das aquisições, a instalação dos ambientes pedagógicos, em consonância com o projeto elaborado em parceria com o SENAC em especial aos relativos à execução de obras civis e à compra de mobiliário e equipamentos indispensáveis à implantação do objeto do presente Acordo de Cooperação Técnica;
- c) Responsabilizar-se pela vigilância e conservação dos bens no ambiente externo, assim como pela sua higienização (ex. container para lixo);
- d) Desenvolver atividades e ações essenciais à adequada implantação e operacionalização do objeto do presente Acordo de Cooperação Técnica;
- e) Atender às solicitações de eventuais problemas técnicos (manutenção e conserto) nas instalações de sua responsabilidade; e
- f) Supervisionar o funcionamento dos espaços utilizados, quanto à observância dos procedimentos técnicos que garantam a qualidade do atendimento oferecido em suas dependências.

CLÁUSULA QUINTA — DAS OBRIGAÇÕES DO SENAC

Para viabilizar o objeto deste instrumento, são responsabilidades do SENAC:

- a) Elaborar em conjunto com o MPDFT, projetos de adequação dos espaços físicos cedidos para instalação do Restaurante e Lanchonete-Escola;
- b) Manter utensílios e enxoval em quantidade necessária ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete-Escola;
- c) Promover, no cumprimento de sua atividade institucional, a educação prática profissional, no campo da gastronomia e atividades afins, colocando a experiência colhida em diversas regiões do País e suas respectivas culturas;
- d) Utilizar as áreas do MPDFT estritamente em conformidade com os fins e objetivos do presente Acordo de Cooperação Técnica;
- e) Definir os serviços imprescindíveis e complementares à educação profissional a serem oferecidos nos espaços cedidos, com a prévia ciência do MPDFT;
- f) Administrar a atividade pedagógica, sua aplicação e os serviços dela decorrentes, sempre em consonância com os critérios estabelecidos neste Acordo de Cooperação Técnica, observada a autonomia de cada partícipe;

- g) Coordenar, gerenciar, avaliar e acompanhar a atividade pedagógica relativa à educação profissional, sua prática, bem como os serviços dela decorrentes;
- h) Designar profissional responsável pelo contato com o gestor do MPDFT, para fins de operacionalização e funcionamento dos serviços resultantes da atividade pedagógica, bem como pela execução e implantação do presente Acordo de Cooperação Técnica;
- i) Coordenar as ações de seleção e gestão dos recursos humanos e materiais indispensáveis ao cumprimento de suas finalidades institucionais desenvolvidas no âmbito do MPDFT;
- j) Responsabilizar-se pela criação da programação visual das empresas pedagógicas;
- k) Fornecer produtos de qualidade, fruto da atividade pedagógica, objeto do presente Acordo de Cooperação Técnica, seguindo as orientações do Programa Alimentos Seguros (PAS);
- l) Disponibilizar os utensílios, materiais de consumo e impressos para a operacionalização do presente Acordo de Cooperação Técnica;
- m) Respeitar o horário de funcionamento fixado de comum acordo com o MPDFT, conforme previsto na Cláusula Sétima;
- n) Elaborar Manuais de Boas Práticas, nos quais serão estabelecidas as especificidades de funcionamento de cada unidade;
- o) Responsabilizar-se pelo dano ou perda de algum dos bens disponibilizados pelo MPDFT, por sua culpa, de seus prepostos, empregados instrutores ou alunos;
- p) Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios de propriedade do MPDFT, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio;
- q) Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade;
- r) Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do MPDFT para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço;
- s) Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução Anvisa RDC N° 216, de 15/9/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;
- t) Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7h30m às 9h30m e 15h às 18h;
- u) Providenciar, junto aos órgãos competentes, sem qualquer ônus para o MPDFT, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- v) Responder civilmente por danos e/ou prejuízos causados ao MPDFT ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços objeto da parceria, ou de atos dolosos ou culposos de seus empregados não excluindo/reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo gestor do contrato;
- w) Assumir a obrigação de reparar o dano e/ou prejuízo, inclusive mediante a reposição do bem danificado em condições idênticas às anteriores ao dano ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, após a comunicação que lhe deverá ser feita por escrito;
- x) Obter autorização prévia do gestor da Cooperação quando pretender afixar cartazes/informativos com mensagens dirigidas aos usuários do Restaurante e Lanchonete-Escola;
- y) Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, palito, guardanapos de papel, galheteiro e outros utensílios necessários ao perfeito funcionamento do serviço, de escolha do SENAC;
- z) Responder, integralmente, pela manutenção dos equipamentos do Restaurante e Lanchonete-Escola, efetuando, inclusive, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área concedida, bem como pisos, paredes, mesas e equipamentos;
- aa) Franquear ao MPDFT, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização, mediante solicitação formal prévia;
- bb) Providenciar, mensalmente, sem ônus para o MPDFT, a desinsetização e desratização da cozinha, restaurante, lanchonete e banheiros, de modo a evitar o acesso e desenvolvimento de ratos, moscas, baratas e formigas nessas áreas;
- cc) Utilizar, na operação dos caixas, máquina registradora para emissão de nota ou cupom fiscal;
- dd) Utilizar somente o elevador de serviço para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao Restaurante e Lanchonete-Escola;

- ee) Manter os seus empregados sujeitos às normas regulamentares do MPDFT, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
- ff) Fornecer ao MPDFT, antes do início das atividades do Restaurante e Lanchonete-Escola, a relação nominal, com a respectiva especialização, dos empregados responsáveis pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;
- gg) Indicar o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do contrato de concessão;
- hh) Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, o ASO – Atestado de saúde operacional na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências do Restaurante e Lanchonete-Escola, cuja validade será conferida pelo gestor do termo de parceria, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos empregados;
- ii) Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e ASO dos empregados que executarão os serviços de que trata esta parceria, devidamente atualizada;
- jj) Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MPDFT;
- kk) Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do MPDFT;
- ll) Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto desta parceria;
- mm) Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do termo de parceria;
- nn) Fazer obrigatoriamente descarte dos alimentos expostos ao cliente (na rampa);
- oo) Coletar diariamente e manter sob refrigeração adequada, durante 72 horas, os alimentos expostos na rampa;
- pp) Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas quando houver suspeita de contaminação alimentar;
- qq) Substituir os alimentos constantes do cardápio do Restaurante e Lanchonete-Escola, considerados sem condições ideais de qualidade para consumo;
- rr) Receber, no ato da assinatura do Termo de Parceria, a relação completa de todos os móveis, equipamentos de propriedade do MPDFT colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;
- ss) Tornar-se guardião e responsável pelos bens que lhes forem entregues, após a assinatura do respectivo Termo de Recebimento e Responsabilidade, que deverão ser devolvidos findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições;
- tt) Manter, por conta própria, as áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo MPDFT, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- uu) Relacionar ao MPDFT os bens, equipamentos e utensílios que serão utilizados na execução do contrato, a fim de obter autorização para ingresso nas dependências do Restaurante e Lanchonete-Escola;
- vv) Aceitar a realização de vistoria nos bens e instalações do Restaurante e Lanchonete-Escola, sempre que o MPDFT entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do Restaurante e Lanchonete-Escola, mediante solicitação formal prévia;
- ww) Retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio próprio, mediante autorização expressa da Diretoria-Geral, mediante comunicação prévia efetuada ao gestor do termo de parceria.

CLÁUSULA SEXTA - DAS DEPENDÊNCIAS

O espaço gastronômico do MPDFT (Restaurante e Lanchonete-Escola), localizado no Edifício-Sede do MPDFT,

situado no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, Brasília-DF, a ser ocupado pelo Senac, para a implantação de empresas pedagógicas, compor-se-á dos seguintes ambientes:

- a) salão de *buffet* (self service e lanchonete), com 122 (cento e vinte e dois) lugares, ocupando 258,54m², e área para os serviços (cozinha/vestiários para empregados) com 227,49m², perfazendo um total de 486,03m²; e
- b) área com 50,62 m², sala destinada às atividades de apoio técnico e administrativo do SENAC, relacionadas à coordenação e execução das ações pedagógicas e ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete-Escola, integrando, juntamente com os demais ambientes, a área total de 536,65 m².

Subcláusula única. Para os espaços supra referidos serão disponibilizados equipamentos e mobiliários, entregues ao SENAC mediante o Termo de Responsabilidade respectivo, e cujo controle será exercido pelo gestor da Cooperação.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO HORÁRIO DE ATENDIMENTO

O espaço gastronômico funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, nos recessos e nos dias em que não houver expediente no MPDFT, nos seguintes horários:

- Lanchonete: das 10 às 11h e das 18 às 19h;
- Restaurante: das 11h00 às 14h30;
- Rampa de lanches: das 16 às 18h.

Subcláusula primeira. O calendário de trabalho praticado no Restaurante e Lanchonete-Escola será definido pelo SENAC juntamente com o MPDFT.

Subcláusula segunda. Inicialmente o SENAC não oferecerá o serviço de *delivery*.

Subcláusula terceira. Caso o MPDFT e o SENAC julguem necessário, poderão, de comum acordo, estabelecer horário especial para atendimento ao público externo.

CLÁUSULA OITAVA - DO REGIME NORMATIVO COMPLEMENTAR

Deverão ser consideradas todas as normas do Inmetro e as relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras:

- a) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da Anvisa; e
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

CLÁUSULA NONA - DO CARDÁPIO

A composição do Cardápio do serviço de *buffet* do Restaurante e Lanchonete-Escola será acordada entre o SENAC e o MPDFT, em documento específico, devendo ser ambos os documentos parte integrante do presente Acordo de Cooperação Técnica.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO PREÇO

Será cobrado do usuário do Restaurante e Lanchonete-Escola:

- a) R\$ 60,00 (sessenta reais) pelo quilograma de refeição e lanche servido em rampa de auto-atendimento;
- b) R\$ 1,76 (um real e setenta e seis centavos) por embalagem de refeição;

Subcláusula primeira. Os preços e a descrição dos demais produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete-Escola, incluindo bebidas, sobremesas, preparações alimentícias, lanches e demais itens disponibilizados aos usuários, serão apresentados pelo Senac ao MPDFT em documento próprio, que passará a integrar o presente Acordo de Cooperação Técnica.

Subcláusula segunda. As partes reconhecem que a recomposição do preço praticado decorre de tratativas mantidas ao longo dos últimos meses, com a finalidade de promover o restabelecimento das condições econômicas da parceria, consideradas, inclusive, a ausência de reajuste no exercício de 2025 e a necessidade de assegurar a continuidade da execução do objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA RECOMPOSIÇÃO E DO REAJUSTE

Os valores pactuados neste acordo poderão ser reajustados e/ou recompostos, a fim de manter o equilíbrio econômico-financeiro originalmente estabelecido entre as partes, observadas as seguintes condições:

Subcláusula primeira. Após 12 (doze) meses contados da assinatura deste acordo, o valor referente ao quilograma de refeição e lanche servido em rampa de autoatendimento será ajustado para R\$ 65,00/kg

(sessenta e cinco reais por quilograma), em observância ao cronograma de recomposição pactuado entre as partes, considerando a necessidade de adequação gradual dos valores praticados, a continuidade da parceria institucional e a sustentabilidade da execução do objeto cooperativo, sendo que os demais itens comercializados no Restaurante e Lanchonete-Escola, incluindo bebidas, sobremesas, preparações alimentícias, lanches, embalagens e demais produtos disponibilizados aos usuários, serão reajustados anualmente mediante aplicação da variação acumulada do IPCA/IBGE apurada no período de 12 (doze) meses contados da assinatura do presente Acordo de Cooperação Técnica, ou por outro índice oficial que vier a substituí-lo.

Subcláusula segunda. Decorrido o período previsto na subcláusula primeira, os preços serão reajustados anualmente, com base no IPCA/IBGE, ou em outro índice oficial que vier a substituí-lo, contado o período de 12 (doze) meses da data de aplicação do valor previsto na subcláusula primeira.

Subcláusula terceira. O reajuste de que trata a subcláusula segunda será processado mediante solicitação formal do SENAC, por ofício, observados o índice, a periodicidade e os demais critérios já estabelecidos neste acordo, independentemente de autorização específica do MPDFT.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA ISENÇÃO DE RATEIO DE DESPESAS

A cooperada fica isenta do rateio das despesas relativas ao consumo de água, esgoto e energia elétrica, não sendo devido qualquer ressarcimento ao MPDFT a esse título durante a vigência deste Acordo de Cooperação Técnica.

Subcláusula única. A instalação de ramais telefônicos pelo MPDFT nas dependências do Restaurante e Lanchonete-Escola e sua utilização pelo Senac não serão oneradas, visto que tais ramais somente poderão realizar chamadas para outros ramais da central telefônica do MPDFT e chamadas locais para telefones fixos.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO DA EXECUÇÃO DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

No prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do presente Acordo, cada partícipe designará formalmente o gestor titular e respectivo substituto, preferencialmente servidores públicos, para acompanhar a execução e o cumprimento do objeto do Acordo de Cooperação Técnica.

Subcláusula primeira. Competirá aos responsáveis a comunicação com o outro partícipe, bem como transmitir e receber solicitações; marcar reuniões, devendo todas as comunicações serem documentadas.

Subcláusula segunda. Sempre que o indicado não puder continuar a desempenhar a incumbência, este deverá ser substituído. A comunicação deverá ser feita ao outro partícipe, no prazo de até 20 (vinte) dias da ocorrência do evento, seguida da identificação do substituto.

Subcláusula terceira. Ao gestor do Acordo de Cooperação Técnica do MPDFT competirá dirimir as dúvidas que surgirem na sua execução, e de tudo dar ciência à administração do MPDFT e à do SENAC.

Subcláusula quarta. O gestor anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DOS RECURSOS HUMANOS

Os recursos humanos utilizados por quaisquer dos partícipes, em decorrência das atividades inerentes ao presente Acordo, não sofrerão alteração na sua vinculação nem acarretarão quaisquer ônus ao outro partícipe.

Subcláusula única. As atividades não implicarão cessão de servidores, que poderão ser designados apenas para o desempenho de ação específica prevista no acordo e por prazo determinado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

Os partícipes se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, relativos ao tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais; bem como executar os serviços em estreita observância dos ditames estabelecidos pela Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais - LGPD, alterada pela Lei nº 13.853/2019.

Subcláusula primeira. Os partícipes comprometem-se a garantir sigilo e confidencialidade relativamente a toda a informação a que venham a ter acesso no âmbito do presente Acordo de Cooperação Técnica, comprometendo-se igualmente a não utilizar a referida informação para quaisquer outros fins que não os estabelecidos no presente Acordo, a não ser com a prévio consentimento do outro partícipe, a ser obtido, caso a caso, por escrito.

Subcláusula segunda. Os partícipes cooperarão no cumprimento das obrigações referentes ao exercício dos direitos dos titulares previstos na LGPD e nas Leis de Proteção de Dados em vigor e no atendimento de requisições e determinações do Poder Judiciário, Ministério Público, ANPD e Órgão de controle administrativo em geral.

Subcláusula terceira. Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste Acordo e de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI da LGPD.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO PRAZO E VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste Acordo de Cooperação Técnica será de 60 (sessenta) meses, contados a partir da assinatura, podendo ser prorrogado, mediante a celebração de aditivo, desde que haja interesse dos partícipes e seja demonstrada a necessidade de continuidade das ações previstas no plano de trabalho.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS CONDIÇÕES GERAIS

A presente Cooperação Técnica reger-se-á, também, pelas seguintes condições gerais:

- a) Consideram-se usuários do Restaurante e Lanchonete-Escola: os servidores e prestadores de serviço do MPDFT e o público circunvizinho;
- b) Excepcionalmente, a critério do MPDFT, poderá ser autorizada a utilização do Restaurante e Lanchonete-Escola por pessoas não previstas no item anterior;
- c) Anualmente, os partícipes apresentarão relatórios finais das atividades desenvolvidas ou, quando necessários, relatórios parciais sobre o seu andamento;
- d) A qualquer tempo poderão ser solicitadas, por um ou outro partícipe, informações sobre a atividade relacionada ao presente Acordo de Cooperação Técnica;
- e) Os partícipes obrigam-se a aceitar e cumprir a legislação, as normas e as instruções técnicas e administrativas de cada um, bem como a respeitar integralmente os objetivos estatutários e regimentais, de modo a preservar seus respectivos direitos e prerrogativas; e
- f) Não poderão ser transferidos a terceiros os compromissos assumidos pelo presente Acordo de Cooperação Técnica.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS ALTERAÇÕES

O presente acordo poderá ser alterado em qualquer de suas Cláusulas e disposições, exceto quanto ao seu objeto, mediante Termo Aditivo, de comum acordo entre os partícipes, desde que tal interesse seja manifestado previamente por uma das partes, por escrito, em tempo hábil para tramitação dentro do prazo de validade deste instrumento.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DIREITOS INTELECTUAIS

Os direitos intelectuais eventualmente gerados se sujeitarão às regras da legislação específica.

Subcláusula primeira. Mediante instrumento próprio, que deverá acompanhar o presente, devem ser acordados entre os mesmos o disciplinamento quanto ao procedimento para o reconhecimento do direito, a fruição, a utilização, a disponibilização e a confidencialidade, quando necessária.

Subcláusula segunda. Os direitos serão conferidos igualmente aos partícipes, cuja atuação deverá ser em conjunto, salvo se estipulado de forma diversa.

Subcláusula terceira. A divulgação do produto da parceria depende do consentimento prévio dos partícipes.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DO ENCERRAMENTO

O presente Acordo de Cooperação Técnica será extinto:

- a) por advento do termo final, sem que os partícipes tenham até então firmado aditivo para renová-lo;
- b) por denúncia de qualquer dos partícipes, se não tiver mais interesse na manutenção da parceria, notificando o parceiro com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- c) por consenso dos partícipes antes do advento do termo final de vigência, devendo ser devidamente formalizado; e
- d) por rescisão.

Subcláusula primeira. Havendo a extinção do ajuste, cada um dos partícipes fica responsável pelo cumprimento das obrigações assumidas até a data do encerramento.

Subcláusula segunda. Se na data da extinção não houver sido alcançado o resultado, os partícipes entabularão acordo para cumprimento, se possível, de meta ou etapa que possa ter continuidade posteriormente, ainda que de forma unilateral.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO

O presente instrumento poderá ser rescindido justificadamente, a qualquer tempo, por qualquer um dos partícipes, mediante comunicação formal, com aviso prévio de, no mínimo, 90 (noventa) dias, nas seguintes situações:

- a) quando houver o descumprimento de obrigação por um dos partícipes que inviabilize o alcance do resultado do Acordo de Cooperação Técnica; e
- b) na ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovado, impeditivo da execução do objeto.
- c) no caso de inadimplemento de quaisquer de suas cláusulas, no descumprimento das normas estabelecidas na legislação vigente ou na superveniência de norma legal ou fato que o torne material ou formalmente inexecutável, imputando-se aos partícipes as responsabilidades pelas obrigações já assumidas ou em andamento.

Subcláusula primeira. A eventual rescisão deste acordo não prejudicará a execução de atividades previamente acordadas entre as partes, já iniciadas, os quais manterão seu curso normal até sua conclusão.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA PUBLICAÇÃO

A eficácia do presente Acordo de Cooperação Técnica fica condicionada à publicação do respectivo extrato no Diário Oficial da União, a qual deverá ser providenciada pelo MPDFT no prazo de até 20 (vinte) dias a contar da respectiva assinatura.

Subcláusula única. Os partícipes deverão publicar o inteiro teor deste Acordo de Cooperação Técnica na página de seus respectivos sítios oficiais na internet, no prazo de 20 (vinte) dias, a contar da sua assinatura.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA — DA PUBLICIDADE E DIVULGAÇÃO

A publicidade decorrente dos atos, programas, obras, serviços e campanhas, procedentes deste Acordo de Cooperação Técnica deverá possuir caráter educativo, informativo, ou de orientação social, dela não podendo constar nomes, símbolos ou imagens que caracterizem promoção pessoal de autoridades ou servidores públicos, nos termos do art. 37, §1º, da Constituição Federal.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DOS CASOS OMISSOS

As situações não previstas no presente instrumento serão solucionadas de comum acordo entre os partícipes e formalizados por meio de termos aditivos, cujo direcionamento deve visar à execução integral do objeto.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA — DA CONCILIAÇÃO E DO FORO

Na hipótese de haver divergências, que não puderem ser solucionadas diretamente por consentimento, os partícipes solicitarão à Câmara de Mediação e de Conciliação da Administração Pública Federal - CCAF, órgão da Advocacia-Geral da União, a avaliação da admissibilidade dos pedidos de resolução de conflitos, por meio de conciliação.

Subcláusula única. Não logrando êxito a tentativa de conciliação e solução administrativa, será competente para dirimir as questões decorrentes deste Acordo de Cooperação Técnica o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária do Distrito Federal, nos termos do inciso I do art. 109 da Constituição Federal.

E, por assim estarem plenamente de acordo, os partícipes obrigam-se ao total e irrenunciável cumprimento dos termos do presente instrumento, o qual lido e achado conforme, assinam eletronicamente por meio de seus representantes, para que produza seus legais efeitos, em Juízo ou fora dele.

ANEXO I - PLANO DE TRABALHO

PLANO DE TRABALHO PARA ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA (SEM REPASSE DE RECURSO FINANCEIRO)

1 - DADOS CADASTRAIS

ÓRGÃO/ENTIDADE PROPONENTE MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E TERRITÓRIOS				
ENDEREÇO Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2				
CIDADE	UF	CEP	DDD/TELEFONE	ESFERA ADMINISTRATIVA

BRASÍLIA	DF	70091-900	61-33439500	FEDERAL
NOME DO RESPONSÁVEL / SIGNATÁRIO GEORGES CARLOS FREDDERICO MOREIRA SEIGNEUR				
CARGO PROMOTOR DE JUSTIÇA		FUNÇÃO PROCURADOR GERAL DE JUSTIÇA		

2 - OUTRO PARTÍCIPE

NOME Serviço Nacional de Aprendizagem Comercial – SENAC Administração Nacional.				
ENDEREÇO Avenida Ayrton Senna, 5.555, Barra da Tijuca				
CIDADE Rio de Janeiro	UF RJ	CEP 22775-004	DDD/TELEFONE (21) 2136-5830/ (61) 3245-2150 R-5830	Esfera Administrativa FEDERAL
NOME DO RESPONSÁVEL / SIGNATÁRIO JOSÉ ROBERTO TADROS				
CARGO PRESIDENTE		FUNÇÃO PRESIDENTE		

3 - DESCRIÇÃO DO PROJETO

TÍTULO DO PROJETO Operacionalização de Restaurante e Lanchonete-Escola Senac nas dependências do MPDFT	PERÍODO DE EXECUÇÃO	
	INÍCIO (07/2026)	TÉRMINO (07/2031)
IDENTIFICAÇÃO DO OBJETO O presente Termo de Cooperação Técnica tem por objeto realizar ações que promovam a preparação de pessoas de forma adequada a sua inserção no mercado de trabalho, na área de gastronomia, bem como desenvolver atividades voltadas ao aperfeiçoamento profissional, social e cultural, mediante a implantação de empresas pedagógicas nas dependências do MPDFT.		
JUSTIFICATIVA DA PROPOSIÇÃO A presente proposta tem por finalidade a manutenção de Restaurante e Lanchonete-Escola nas dependências do MPDFT, de modo que alunos dos cursos da área de gastronomia do SENAC possam colocar em prática os conhecimentos adquiridos em sala de aula, em ambiente supervisionado, ao mesmo tempo em que servidores, colaboradores, prestadores de serviço e demais usuários autorizados possam realizar suas refeições durante a jornada de trabalho. A disponibilização do serviço no próprio Edifício-Sede contribui para a comodidade dos usuários e para a rotina administrativa da Instituição, reduzindo a necessidade de deslocamento para outros órgãos ou estabelecimentos externos, bem como o tempo de trajeto, filas e eventuais impactos no retorno às atividades. A continuidade da parceria também se mostra compatível com o interesse público, pois concilia finalidade pedagógica e social, apoio à formação profissional, segurança alimentar e oferta de serviço de alimentação em local de fácil acesso.		

4 - OBRIGAÇÕES DOS PARTÍCIPES

São atribuições:

1. do MPDFT:

- a. Autorizar, ao SENAC, a utilização de espaços físicos e de equipamentos e mobiliários de propriedade do MPDFT, para a instalação de Restaurante e Lanchonete-Escola;
- b. Realizar, conforme suas disponibilidades orçamentárias e dentro do prazo necessário ao processamento das aquisições, a instalação dos ambientes pedagógicos, em consonância com o projeto elaborado em parceria com o SENAC em especial aos relativos à execução de obras civis e à compra de mobiliário e equipamentos indispensáveis à implantação do objeto do presente Termo de Cooperação;
- c. Responsabilizar-se pela vigilância e conservação dos bens no ambiente externo, assim como pela sua higienização (ex. container para lixo);
- d. Desenvolver atividades e ações essenciais à adequada implantação e operacionalização do objeto do presente Termo de Cooperação Técnica;
- e. Atender às solicitações de eventuais problemas técnicos (manutenção e conserto) nas instalações de sua responsabilidade; e
- f. Supervisionar o funcionamento dos espaços utilizados, quanto à observância dos procedimentos técnicos que garantam a qualidade do atendimento oferecido em suas dependências.

2. do Senac:

- a. Elaborar em conjunto com o MPDFT, projetos de adequação dos espaços físicos cedidos para instalação do Restaurante e Lanchonete-Escola;
- b. Manter utensílios e enxoval em quantidade necessária ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete-Escola;
- c. Promover, no cumprimento de sua atividade institucional, a educação prática profissional, no campo da gastronomia e atividades afins, colocando a experiência colhida em diversas regiões do País e suas respectivas culturas;
- d. Utilizar as áreas do MPDFT estritamente em conformidade com os fins e objetivos do presente Termo de Cooperação Técnica;
- e. Definir os serviços imprescindíveis e complementares à educação profissional a serem oferecidos nos espaços cedidos, com a prévia ciência do MPDFT;
- f. Administrar a atividade pedagógica, sua aplicação e os serviços dela decorrentes, sempre em consonância com os critérios estabelecidos neste Termo de Cooperação Técnica, observada a autonomia de cada partícipe;
- g. Coordenar, gerenciar, avaliar e acompanhar a atividade pedagógica relativa à educação profissional, sua prática, bem como os serviços dela decorrentes;
- h. Designar profissional responsável pelo contato com o gestor do MPDFT, para fins de operacionalização e funcionamento dos serviços resultantes da atividade pedagógica, bem como pela execução e implantação do presente Termo de Cooperação Técnica;
- i. Coordenar as ações de seleção e gestão dos recursos humanos e materiais indispensáveis ao cumprimento de suas finalidades institucionais desenvolvidas no âmbito do MPDFT;
- j. Responsabilizar-se pela criação da programação visual das empresas pedagógicas;
- k. Fornecer produtos de qualidade, fruto da atividade pedagógica, objeto do presente Termo de Cooperação Técnica, seguindo as orientações do Programa Alimentos Seguros (PAS);
- l. Disponibilizar os utensílios, materiais de consumo e impressos para a operacionalização do presente Termo de Cooperação Técnica;
- m. Respeitar o horário de funcionamento fixado de comum acordo com o MPDFT, conforme previsto na Cláusula Quarta;
- n. Elaborar Manuais de Boas Práticas, nos quais serão estabelecidas as especificidades de funcionamento de cada unidade;
- o. Responsabilizar-se pelo dano ou perda de algum dos bens disponibilizados pelo MPDFT, por sua culpa, de seus prepostos, empregados instrutores ou alunos;
- p. Garantir o perfeito funcionamento dos equipamentos e utensílios de propriedade do MPDFT, ficando por sua conta a manutenção preventiva e corretiva destes, assim como a reposição em caso de extravio;
- q. Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob sua guarda e responsabilidade;
- r. Arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do MPDFT para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço;
- s. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução Anvisa RDC N° 216, de

15/9/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

t. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 7h30m às 9h30m e 15h às 18h;

u. Providenciar, junto aos órgãos competentes, sem qualquer ônus para o MPDFT, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;

v. Responder civilmente por danos e/ou prejuízos causados ao MPDFT ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços objeto da parceria, ou de atos dolosos ou culposos de seus empregados não excluindo/reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou o acompanhamento pelo gestor do contrato;

w. Assumir a obrigação de reparar o dano e/ou prejuízo, inclusive mediante a reposição do bem danificado em condições idênticas às anteriores ao dano ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, após a comunicação que lhe deverá ser feita por escrito;

x. Obter autorização prévia do gestor da Cooperação quando pretender afixar cartazes/informativos com mensagens dirigidas aos usuários do Restaurante e Lanchonete-Escola;

y. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, palito, guardanapos de papel, galheteiro e outros utensílios necessários ao perfeito funcionamento do serviço, de escolha do SENAC;

z. Responder, integralmente, pela manutenção dos equipamentos do Restaurante e Lanchonete-Escola, efetuando, inclusive, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área concedida, bem como pisos, paredes, mesas e equipamentos;

aa. Franquear ao MPDFT, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização, mediante solicitação formal prévia;

ab. Providenciar, mensalmente, sem ônus para o MPDFT, a desinsetização e desratização da cozinha, restaurante, lanchonete e banheiros, de modo a evitar o acesso e desenvolvimento de ratos, moscas, baratas e formigas nessas áreas;

ac. Utilizar, na operação dos caixas, máquina registradora para emissão de nota ou cupom fiscal;

ad. Utilizar somente o elevador de serviço para transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao Restaurante e Lanchonete-Escola;

ae. Manter os seus empregados sujeitos às normas regulamentares do MPDFT, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

af. Fornecer ao MPDFT, antes do início das atividades do Restaurante e Lanchonete-Escola, a relação nominal, com a respectiva especialização, dos empregados responsáveis pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

ag. Indicar o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do contrato de concessão;

ah. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, o ASO - Atestado de saúde operacional na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências do Restaurante e Lanchonete-Escola, cuja validade será conferida pelo gestor do termo de parceria, sendo necessária à apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos empregados;

ai. Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e ASO dos empregados que executarão os serviços de que trata esta parceria, devidamente atualizada;

aj. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o MPDFT;

ak. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do MPDFT;

al. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto desta parceria;

am. Responsabilizar-se pelos encargos fiscais e comerciais resultantes do termo de parceria;

an. Fazer obrigatoriamente descarte dos alimentos expostos ao cliente (na rampa);

ao. Coletar diariamente e manter sob refrigeração adequada, durante 72 horas, os alimentos expostos na rampa;

ap. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas quando houver suspeita de contaminação alimentar;

aq. Substituir os alimentos constantes do cardápio do Restaurante e Lanchonete-Escola, considerados sem condições ideais de qualidade para consumo;

ar. Receber, no ato da assinatura do Termo de Parceria, a relação completa de todos os móveis, equipamentos de propriedade do MPDFT colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que

foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

as. Tornar-se guardião e responsável pelos bens que lhes forem entregues, após a assinatura do respectivo Termo de Recebimento e Responsabilidade, que deverão ser devolvidos findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições;

at. Manter, por conta própria, as áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo MPDFT, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

au. Relacionar ao CONCEDENTE os bens, equipamentos e utensílios que serão utilizados na execução do contrato, a fim de obter autorização para ingresso nas dependências do Restaurante e Lanchonete-Escola;

av. Aceitar a realização de vistoria nos bens e instalações do Restaurante e Lanchonete-Escola, sempre que o MPDFT entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do Restaurante e Lanchonete-Escola, mediante solicitação formal prévia;

aw. Retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio próprio, mediante autorização expressa da Diretoria Geral, mediante comunicação prévia efetuada ao gestor do termo de parceria.

- DAS DEPENDÊNCIAS

O espaço gastronômico do MPDFT (Restaurante e Lanchonete-Escola), localizado no Edifício-Sede do MPDFT, situado no Eixo Monumental, Praça do Buriti, Lote 2, Brasília-DF, a ser ocupado pelo Senac, para a implantação de empresas pedagógicas, compor-se-á dos seguintes ambientes:

- a. *salão de buffet* (self service e lanchonete), com 122 (cento e vinte e dois) lugares, ocupando 258,54m², e área para os serviços (cozinha/vestiários para empregados) com 227,49m², perfazendo um total de 486,03m²; e
- a) área com 50,62 m², sala destinada às atividades de apoio técnico e administrativo do SENAC, relacionadas à coordenação e execução das ações pedagógicas e ao funcionamento do Restaurante e Lanchonete-Escola, integrando, juntamente com os demais ambientes, a área total de 536,65 m².

Parágrafo único

Para os espaços supra referidos serão disponibilizados equipamentos e mobiliários, entregues ao Senac mediante o Termo de Responsabilidade respectivo, e cujo controle será exercido pelo gestor da Cooperação.

- DO HORÁRIO DE ATENDIMENTO

O Restaurante e Lanchonete-Escola funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos feriados, nos recessos e nos dias em que não houver expediente no MPDFT, nos seguintes horários:

- Lanchonete: das 10 às 11h e das 18 às 19h;
- Restaurante: das 11h00 às 14h30;
- Rampa de lanches: das 16 às 18h.

Parágrafo primeiro

O calendário de trabalho praticado no Restaurante e Lanchonete-Escola Senac/MPDFT será definido pelo Senac com o MPDFT.

Parágrafo segundo

Inicialmente o Senac não oferecerá o serviço de *delivery*.

Parágrafo terceiro

Caso o MPDFT e o Senac julguem necessário, poderão, de comum acordo, estabelecer horário especial para atendimento ao público externo.

- DO REGIME NORMATIVO COMPLEMENTAR

Deverão ser consideradas todas as normas do Inmetro e as relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras:

- a. Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da Anvisa; e
- b. Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da Anvisa, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

- DO CARDÁPIO

A composição do Cardápio do serviço de *buffet* do Restaurante e Lanchonete-Escola será acordada entre o Senac e o MPDFT, em documento específico, devendo ser ambos os documentos parte integrante do Termo de Cooperação Técnica.

- DO PREÇO

Será cobrado do usuário do Restaurante e Lanchonete-Escola:

- a) R\$ 60,00 (sessenta reais) pelo quilograma de refeição e lanche servido em rampa de auto-atendimento;
- b) R\$ 1,76 (um real e setenta e seis centavos) por embalagem de refeição;

Parágrafo primeiro

Os preços e a descrição dos demais produtos comercializados no Restaurante e Lanchonete-Escola, incluindo bebidas, sobremesas, preparações alimentícias, lanches e demais itens disponibilizados aos usuários, serão apresentados pelo Senac ao MPDFT em documento próprio, que passará a integrar o presente Termo de Cooperação Técnica.

Parágrafo segundo

As partes reconhecem que a recomposição do preço praticado decorre de tratativas mantidas ao longo dos últimos meses, com a finalidade de promover o restabelecimento das condições econômicas da parceria, consideradas, inclusive, a ausência de reajuste no exercício de 2025 e a necessidade de assegurar a continuidade da execução do objeto.

- DA RECOMPOSIÇÃO E DO REAJUSTE

Parágrafo Primeiro. Após 12 (doze) meses contados da assinatura deste Termo, o valor referente ao quilograma de refeição e lanche servido em rampa de autoatendimento será ajustado para R\$ 65,00/kg (sessenta e cinco reais por quilograma), em observância ao cronograma de recomposição pactuado entre as partes, considerando a necessidade de adequação gradual dos valores praticados, a continuidade da parceria institucional e a sustentabilidade da execução do objeto cooperativo, sendo que os demais itens comercializados no Restaurante e Lanchonete-Escola, incluindo bebidas, sobremesas, preparações alimentícias, lanches, embalagens e demais produtos disponibilizados aos usuários, serão reajustados anualmente mediante aplicação da variação acumulada do IPCA/IBGE apurada no período de 12 (doze) meses contados da assinatura do presente Acordo de Cooperação Técnica, ou por outro índice oficial que vier a substituí-lo.

Parágrafo Segundo: Decorrido o período previsto no parágrafo primeiro, os preços serão reajustados anualmente, com base no IPCA/IBGE, ou em outro índice oficial que vier a substituí-lo, contado o período de 12 (doze) meses da data de aplicação do valor previsto no parágrafo primeiro.

Parágrafo Terceiro: O reajuste de que trata o parágrafo segundo será processado mediante solicitação formal do SENAC, por ofício, observados o índice, a periodicidade e os demais critérios já estabelecidos neste Termo, independentemente de autorização específica do MPDFT.

- DA ISENÇÃO DE RATEIO DE DESPESAS

A cooperada fica isenta do rateio das despesas relativas ao consumo de água, esgoto e energia elétrica, não sendo devido qualquer ressarcimento ao MPDFT a esse título durante a vigência deste Termo de Cooperação Técnica. .

Parágrafo único

A instalação de ramais telefônicos pelo MPDFT nas dependências do Restaurante e Lanchonete-Escola e sua utilização pelo Senac não serão oneradas, visto que tais ramais somente poderão realizar chamadas para outros ramais da central telefônica do MPDFT e chamadas locais para telefones fixos.

- DA VIGÊNCIA

O presente Termo de Cooperação Técnica terá vigência de 60 (sessenta) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, mediante termo aditivo, desde que haja interesse dos partícipes e seja demonstrada a necessidade de continuidade das ações previstas no plano de trabalho.

- DAS CONDIÇÕES GERAIS

A presente Cooperação Técnica reger-se-á, também, pelas seguintes condições gerais:

- a. Consideram-se usuários do Restaurante e Lanchonete-Escola: os servidores e prestadores de serviço do MPDFT e o público circunvizinho;
- a) Excepcionalmente, a critério do MPDFT, poderá ser autorizada a utilização do Restaurante e Lanchonete-Escola por pessoas não previstas no item anterior;
- b) Anualmente, os partícipes apresentarão relatórios finais das atividades desenvolvidas ou, quando necessários, relatórios parciais sobre o seu andamento;
- c) A qualquer tempo poderão ser solicitadas, por um ou outro partícipe, informações sobre a atividade relacionada ao presente Termo de Cooperação Técnica;
- d) Os partícipes obrigam-se a aceitar e cumprir a legislação, as normas e as instruções técnicas e administrativas de cada um, bem como a respeitar integralmente os objetivos estatutários e regimentais, de modo a preservar seus respectivos direitos e prerrogativas; e
- e) Não poderão ser transferidos a terceiros os compromissos assumidos pelo presente Termo de Cooperação Técnica.

- DA DENÚNCIA E DA RESCISÃO

A denúncia ou rescisão deste Termo poderá ocorrer a qualquer tempo por iniciativa de qualquer um dos partícipes, mediante notificação, com antecedência mínima de 90 (noventa) dias. A eventual rescisão deste Termo não prejudicará a execução de atividades previamente acordadas entre as partes, já iniciadas, os quais manterão seu curso normal até sua conclusão.

Parágrafo Único

Constituem motivo para rescisão de pleno direito o inadimplemento de quaisquer de suas cláusulas, o descumprimento das normas estabelecidas na legislação vigente ou a superveniência de norma legal ou fato que o torne material ou formalmente inexecutável, imputando-se aos partícipes as responsabilidades pelas obrigações já assumidas ou em andamento.

- DAS ALTERAÇÕES

Este Termo poderá ser alterado em qualquer de suas cláusulas e disposições, exceto quanto ao seu objeto, mediante Termo Aditivo, de comum acordo entre as partes, desde que tal interesse seja manifestado, previamente, por escrito.

- DO ACOMPANHAMENTO

Cada partícipe indicará um gestor e seu respectivo substituto para acompanhar e fiscalizar a execução deste acordo. Ao gestor do acordo de cooperação técnica do MPDFT competirá dirimir as dúvidas que surgirem na sua execução, e de tudo dar ciência à administração do MPDFT e à do Senac.

Parágrafo Único

O gestor anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

- DA PUBLICAÇÃO

O MPDFT providenciará a publicação do extrato deste Termo de Cooperação Técnica no Diário Oficial da União, no prazo de até 20 (vinte) dias contados da data de sua assinatura.

- DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos serão solucionados mediante entendimento entre os partícipes e formalizados por meio de Termos Aditivos.

- DO FORO

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

5 - METAS, ETAPAS OU FASES (Cronograma de Execução)

--O Cronograma de Execução descreve a implementação de um projeto em termos de metas, etapas ou fases, bem como prazos. Caso não seja possível apresentar o modelo abaixo, apresentar outro tipo de planilha que demonstre o cronograma de execução ou texto que demonstre as atividades a serem executadas.

META	ETAPA OU FASE	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	INÍCIO	TÉRMINO
Implantação e operacionalização do Restaurante e Lanchonete-Escola	Disponibilização da estrutura física	Disponibilização, organização e manutenção dos espaços físicos destinados à execução das atividades pedagógicas e operacionais do Restaurante e Lanchonete-Escola	Unidade	1	jul/26	jul/26
Desenvolvimento das atividades pedagógicas	Execução das práticas profissionais supervisionadas	Realização de atividades práticas supervisionadas para alunos dos cursos de gastronomia e áreas correlatas do SENAC	Alunos atendidos	Conforme demanda pedagógica	jul/26	jul/26
Funcionamento operacional do Restaurante e Lanchonete-Escola	Atendimento ao público interno e usuários autorizados	Oferta de refeições, lanches, bebidas e demais produtos alimentícios produzidos no âmbito das atividades pedagógicas	Atendimento contínuo	Conforme funcionamento da unidade	jul/26	jul/26
Garantia da segurança alimentar e sanitária	Controle de qualidade e higiene	Execução das rotinas de higienização, controle sanitário, armazenamento, manipulação e descarte de alimentos em conformidade com as normas da ANVISA e demais órgãos competentes	Rotina operacional	Contínua	jul/26	jul/26
Acompanhamento da execução do ACT	Fiscalização e monitoramento da parceria	Realização de acompanhamento técnico e administrativo da execução do ACT pelos gestores designados pelas	Relatórios/monitoramentos	Anual ou quando necessário	jul/26	jul/26

Aperfeiçoamento das ações pedagógicas e operacionais	Avaliação periódica da parceria	partes Realização de avaliações periódicas das atividades desenvolvidas, visando aperfeiçoamento operacional, pedagógico e institucional do Restaurante e Lanchonete-Escola	Avaliação	Anual	jul/26	
--	---------------------------------	--	-----------	-------	--------	--

6 - DO PRAZO

O presente Termo terá um prazo de vigência de 60 (sessenta) meses, contados a partir da sua assinatura.

7 - UNIDADE RESPONSÁVEL

Secretaria de Administração - SDA/SG

8 - GESTOR DO ACORDO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA

Gestor: Jéssica Félix da Silva- matrícula: 5036

Gestora substituta: Isabella Viera de Cerqueira Branco - matrícula: 1395

9 - DECLARAÇÃO

Na qualidade de representante legal do proponente, declaro, para fins de prova junto ao Ministério Público do Distrito Federal e Territórios para os efeitos e sob as penas da Lei, que inexistente qualquer débito em mora ou situação de inadimplência com o Tesouro Nacional e Distrital ou qualquer órgão ou entidade da Administração Pública Federal e Distrital, que impeça a celebração do acordo de cooperação técnica, na forma deste Plano de Trabalho.

Pede deferimento,

Local e Data

Nome do Proponente

10 - APROVAÇÃO DO MPDFT

Aprovado.

Local e Data

Nome da Autoridade Competente

ANEXO II - TABELA DE VALORES DOS ITENS COMERCIALIZADOS

VALORES DOS ITENS QUE COMPÕEM O CARDÁPIO DA EMPRESA PEDAGÓGICA ADMINISTRADA PELO SENAC NO MINISTÉRIO PÚBLICO DO DISTRITO FEDERAL E DOS TERRITÓRIOS - MPDFT

Descrição dos itens	Peso / Porção	Valor ACT2026
REFEIÇÃO E LANCHE SERVIDO EM RAMPA DE AUTOATENDIMENTO		
Self-service - almoço, sobremesa e lanche	Kg	R\$ 60,00
Refeição composta exclusivamente por proteínas (carnes), com peso superior a 300 (trezentos) gramas, destinada ao consumo fora do restaurante	Kg	R\$ 90,00

DEMAIS ITENS DO CARDÁPIO		
<u>Águas Refrigerantes Sucos</u>		
Água mineral com gás	330ml	R\$ 5,79
Água mineral sem gás	330ml	R\$ 5,20
Cha limao	300ml	R\$ 8,30
Cha pessego	300ml	R\$ 8,30
Refrigerantes em lata	310ml	R\$ 7,20
Suco de polpa de fruta	300ml	R\$ 7,00
Suco integral de laranja	300ml	R\$ 7,00
Vitamina de polpa de frutas	300ml	R\$ 9,00
<u>Bebidas quentes</u>		
Café coado	80ml	R\$ 4,47
Cafe com leite	250ml	R\$ 6,39
Cafe expresso	50ml	R\$ 5,75
Chocolate quente	250ml	R\$ 9,00
Leite quente	150ml	R\$ 3,50
<u>Buffet de tortas</u>		
Buffet tortas elaboradas	Kg	R\$ 80,00
<u>Cuscuz (Flocos de milho)</u>		
Cuscuz com três recheios	230g	R\$ 12,00
Cuscuz com manteiga	140g	R\$ 8,00
Cuscuz com muçarela	220g	R\$ 9,00
Cuscuz com ovo	210g	R\$ 9,00
Cuscuz com presunto e muçarela	200g	R\$ 10,00
Cuscuz com queijo minas	220g	R\$ 9,00
<u>Embalagens</u>		
Embalagem para refeição	Un.	R\$ 1,76
Embalagem de isopor com divisória	Un.	R\$ 2,50
Embalagem redonda 300ml com tampa (tigela)	Un.	R\$ 1,28
Embalagem para torta e bolo (prato)	Un.	R\$ 7,46

1

Descrição dos itens	Peso / Porção	Valor ACT2026
<u>Outras bebidas</u>		
Bebida achocolatada	200ml	R\$ 4,93
<u>Porções / Recheios Opcionais</u>		
Porcao ovo	30g	R\$ 2,55
Porcao presunto	30g	R\$ 2,55
Porcao queijo mucarela	30g	R\$ 2,55
<u>Preparações quentes</u>		
Misto quente (pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela e presunto)	100g	R\$ 10,00
Misto quente com ovo (pão de forma branco, integral ou pão francês, muçarela e presunto)	150g	R\$ 11,00
Omelete três recheios	100g	R\$ 11,50
Omelete três recheios salada ou fritas	200g	R\$ 22,00
Pão na chapa (pão de forma branco, integral ou pão francês com margarina)	50g	R\$ 5,50
Pão na chapa com muçarela (pão de forma branco, integral ou pão francês)	130g	R\$ 8,00
Pão na chapa com ovo (pão de forma branco, integral ou pão francês)	150g	R\$ 8,00
Pão na chapa (pão de forma branco, integral ou pão francês com margarina)	50g	R\$ 9,67
Refeição para viagem	500g	R\$ 32,50
<u>Sanduíche Frio</u>		
Sanduiche de frango	150g	R\$ 12,00
<u>Sobremesa</u>		
Pudim de leite	150g	R\$ 8,50

Salada de frutas	250g	R\$ 8,50
Tapiocas		
Tapioca com manteiga	100g	R\$ 7,50
Tapioca com manteiga e muçarela	130g	R\$ 9,00
Tapioca com ovo	230g	R\$ 9,00
Tapioca salgada com três recheios	190g	R\$ 12,00
Tapioca doce três recheios	200g	R\$ 13,50

ANEXO III - COMPOSIÇÃO DO CARDÁPIO

Restaurante e Lanchonete-escola Senac no Ministério Público do Distrito Federal e dos Territórios - MPDFT

A composição do cardápio do Restaurante e Lanchonete-escola Senac no MPDFT contempla serviços de lanchonete, almoço no sistema self-service (autosserviço) e lanche da tarde, conforme descrito abaixo.

Serviço de Lanchonete

Funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira, das 10h às 11h e das 18h às 19h.

O cardápio da lanchonete-escola será composto por preparações variadas, tais como omeletes, tapiocas, cuscuz, salgados assados, doces, bolos, cafés, chás e bebidas quentes e frias.

Serviço Self-Service (Autosserviço) - Almoço

Funcionamento: de segunda-feira a sexta-feira, das 11h às 14h30.

O buffet de almoço será composto pelos seguintes itens:

Saladas - 09 opções

- Saladas simples;
- Saladas compostas.

Molho - 01 opção

- Molho para acompanhamento das saladas.

Guarnições - 10 opções

- Arroz simples e composto;
- Feijão;
- Tubérculos;
- Legumes;
- Grãos;
- Outras preparações de acompanhamento.

Opção Vegetariana - 01 opção

- Preparação destinada ao público vegetariano.

Proteínas - 03 opções

- Proteína vermelha;
- Proteína branca;
- Proteína alternativa (peixe, suína ou outra preparação).

Sobremesas - 03 opções

- Frutas;
- Compotas;
- Pudins;
- Tortas;

- Outras preparações doces.

Bebidas

- Bebidas não alcoólicas.

3. Serviço Self-Service (Autosserviço) - Lanche da Tarde

Funcionamento: das 16h às 18h.

O cardápio do lanche da tarde será composto por pães, salgados, frutas, bolos, biscoitos, tortas, ovos, pizzas, entre outras preparações.



Documento assinado eletronicamente por **JOSÉ ROBERTO TADROS, Usuário Externo**, em 26/06/2026, às 15:00, conforme § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



Documento assinado eletronicamente por **GEORGES CARLOS FREDDERICO MOREIRA SEIGNEUR, Procurador-Geral de Justiça**, em 30/06/2026, às 16:19, conforme § 3º do art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mpdft.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **3831803** e o código CRC **8195777F**.