



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



**INSCRIÇÕES PARA SELEÇÃO DA PROPOSTA MAIS VANTAJOSA PARA PRETENSA PRESTAÇÃO
DE SERVIÇOS NA FESTA DAS REGIÕES 2025 – BARRACAS DE ALIMENTAÇÃO**

Pelo presente instrumento particular, as partes:

CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/CPF sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXCEP: XX.XXX-XXX, e-mail: XXXXXXXXX, telefone: (61) XXXX-XXXX, neste ato representada por XXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXX, residente e domiciliado no mesmo endereço acima mencionado.

CONTRATANTE: APAM – ASSOCIAÇÃO DE PAIS, ALUNOS E MESTRES DO COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II, comantenedora do CMDPII de acordo com o Convênio 001/2016 CBMDF – Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.509.077/0001-05, com sede no SAIS – Área Especial 03, Quadra 04, Asa Sul, Brasília-DF, CEP: 70.602-900, neste ato representada por seu Presidente, Diogo Henrique Malaquias Campos, brasileiro, casado, Bombeiro Militar do CBMDF, CI nº XX.XXX CBMDF, CPF nº XXX.XXX.XXX-XX telefone: (61) XXXX-XXXX, e-mail: presidenciaapam@gmail.com, e pelo Primeiro Tesoureiro, Sr. Márcio de Oliveira Liberato, brasileiro, casado, Bombeiro Militar do CBMDF, CI nº XXXXXX CBMDF, CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, e-mail: presidenciaapam@gmail.com.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

- 1.1. A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA o uso de espaços, estrutura e instalações no evento Festa das Regiões 2025, para comercialização de alimentos e bebidas conforme especificações da CLÁUSULA SEGUNDA.
- 1.2. O contrato dá-se entre a APAM – ASSOCIAÇÃO DE PAIS, ALUNOS E MESTRES DO COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II - e a CONCESSIONÁRIA contemplada.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

- 2.1. **Espetinho** – Serão disponibilizadas 02(duas) barracas com destinação à comercialização de espetinhos.
 - 2.1.1. Espetinho variedade: (Contra filé, Alcatra, Frango, Frango com Bacon, Coração, Salsichão e Queijo Coalho).
 - 2.1.2. O espetinho deverá ter no mínimo 130 gramas.
 - 2.1.3. Cada barraca de espetinho deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 800 unidades por dia.
 - 2.1.4. A CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos nas 2 barracas.
 - 2.1.5. A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de espetinhos na barraca nº 24, com a mesma qualidade de espetinho, variedade, estrutura e atendimento.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.2. **Arroz carreteiro/galinhada** – Serão disponibilizadas 02(duas) barracas com destinação a comercialização desses alimentos.
- 2.2.1. É obrigatória a disponibilização de no mínimo 02 (duas) variedades de arroz;
- 2.2.2. Poderão ser disponibilizadas outras variedades de arroz, contudo com a anuência formal da comissão.
- 2.2.3. Disponibilizar aos convidados duas opções de tamanhos, G (Bandeja Isopor nº 02, 14.5 X 21 X 1.5) e P (Bandeja Isopor Rasa nº 1, 15x15x1.5);
- 2.2.4. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 300 porções Grande e 250 porções Pequena por dia.
- 2.2.5. A CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos nas 2(duas) barracas.
- 2.2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar ao consumidor colher/garfo para o consumo do alimento.
- 2.2.7. A Colher/Garfo Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno)
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente e branca.
- 2.3. **Caldos diversos** – Será disponibilizada 01 (uma) barraca para caldos diversos.
- 2.3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar o mínimo de 03(três) variedades de Caldo;
- 2.3.2. Caldos diversos: (Caldos de Feijão, Frango, Verde, Vaca Atolada, dentre outros em concordância da CONCEDENTE/comissão).
- 2.3.3. Os caldos serão comercializados em recipientes (potes/copos) descartáveis **Cristal** em 02(dois) volumes:
- 2.3.4. - Caldo Grande 500ml,
- 2.3.5. - Caldo Pequeno 300ml.
- 2.3.6. As Barracas deverão ter estoque mínimo de aproximadamente 350 porções Grande por dia.
- 2.3.7. Potes Descartáveis **Cristal** devem ser atóxico, fabricados em Poliestireno (PS) de acordo com a norma ABNT NBR 14.865.
- 2.3.8. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar ao consumidor colher adequada para o consumo do alimento.
- 2.3.9. A Colher Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente e branca.
- 2.3.10. **É obrigatório o uso de pia de Inox disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.4. **Canjica** (Coco e Amendoim) – Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de canjica.
- 2.4.1. A canjica deverá ser servida em copos/potes descartáveis Cristal de 300 ml.
- 2.4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 500 porções de 300ml por dia.
- 2.4.3. Potes Descartáveis **Cristal** devem ser não perecível e não tóxico, fabricados em Poliestireno (PS) de acordo com a norma ABNT NBR 14.865.
- 2.4.4. A Colher Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente ou branca.
- 2.4.5. **É obrigatório o uso de pia de Inox disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.5. **Yakissoba** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de yakissoba.
- 2.5.1. Esta CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos. Poderá comercializar alimentos similares da cultura asiática, contudo, devidamente autorizada pela comissão do evento.
- 2.5.2. A CONCESSIONÁRIA deverá servir o alimento em embalagem atóxica, Isopor EPS térmica (quente) de 500ml.
- 2.5.3. Cor: Branco
- 2.5.4. Material: Isopor EPS
- 2.5.5. Altura: 7cm
- 2.5.6. Diâmetro: 13cm
- 2.5.7. O garfo Refeição descartável, fabricado com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente ou branca.
- 2.5.8. **É obrigatório o uso de pia de Inox disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.6. **Pastel** – Será disponibilizada 01 (uma) barraca com destinação a comercialização de pasteis.
- 2.6.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo 4 (quatro) sabores: Queijo, Carne, Frango e sabores mistos.
- 2.6.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 2.000 unidades por dia.



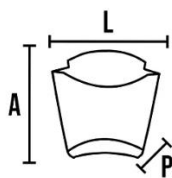
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



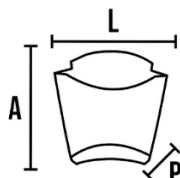
- 2.6.3.O Pastel deverá ser Tamanho Grande, tendo no mínimo 130 gramas.
- 2.6.4.A CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos nas 2(duas) barracas.
- 2.6.5.Estes alimentos deverão ser servidos em embalagem **antitortura**, papel manteiga, Kraft ou similar.
- 2.6.6.A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de pasteis na barraca nº 23, com a mesma qualidade, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.6.7.Equipamentos: Mínimo 2 fritadeiras, por barraca.
- 2.6.8.Caso necessário o aumento das fritadeiras, deverá ter a anuência da CONCEDENTE/comissão.
- 2.7. **Crepe Francês**- Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de crepes.
- 2.7.1.A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo 4(quatro) sabores: Queijo, Frango, Banana, Chocolate, morango e sabores mistos.
- 2.7.2.A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 250 porções por dia.
- 2.7.3.Os crepes deverão ser servidos em embalagem **antitortura**, confeccionada em papel manteiga, Kraft ou Cartão certificados.
- 2.7.4.Equipamentos: Mínimo 2 máquinas de crepe na barraca principal.
- 2.7.5.Cada máquina de crepe deverá ter chapas duplas.
- 2.7.6.Caso necessário o aumento das máquinas de crepes, deverá ter a anuência da CONCEDENTE/comissão.
- 2.7.7.A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de crepes na barraca nº 20, com a mesma qualidade, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.7.8. **É obrigatório o uso de pia de Inox locada/disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.8. **Batata Frita** – Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de batata frita.
- 2.8.1.As batatas fritas serão comercializadas em embalagens descartáveis próprias, antitortura, confeccionado em papel Kraft ou Cartão certificado em 02(dois) volumes.
- 2.8.2.Dimensões das embalagens/volume:
- 2.8.2.1. - Pacotes Grande: 125x130x57mm (AxLxP)
- 2.8.2.2. - Pacote Pequena: 115x110x54mm (AxLxP)



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



A: 12,5 CM | L: 13 CM | P: 5,7 CM



A: 11,5 CM | L: 11 CM | P: 5,4 CM

- 2.8.3. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 500 porções por dia.
- 2.8.4. Equipamentos: Mínimo 2 fritadeiras.
- 2.8.5. Por questões de segurança, o máximo de fritadeira por barraca será de **03(três) equipamentos por barraca.**
- 2.9. **Cachorro-quente** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de cachorro-quente.
- 2.9.1. A CONCESSIONÁRIA de cachorro-quente deverá disponibilizar aos consumidores os seguintes ingredientes: Molho com salsicha, Milho, Batata Palha, Queijo e Ervilha.
- 2.9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 400 porções por dia.
- 2.9.3. A opção dos ingredientes fica a escolha do consumidor.
- 2.9.4. A salsicha deverá ser de qualidade, primeira linha.
- 2.9.5. - Pão de cachorro-quente grande:
- 2.9.5.1. - Peso: 90g/100g
 - 2.9.5.2. - Tamanho: 18/19cm
- 2.9.6. Embalagem:
- 2.9.6.1. - Material PEAD(P2)
 - 2.9.6.2. - Leitoso.
 - 2.9.6.3. - Atóxico.
- 2.9.7. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.9.8. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.9.9. **É obrigatório o uso de pia de Inox locada/disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.10. **Churros** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de churros.
- 2.10.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo três sabores: Doce de leite/caramelo, Chocolate, Nutella.
- 2.10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 500 porções por dia.
- 2.10.3. Churros Tradicional, tamanho mínimo (16 cm).



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.10.4. Os churros serão comercializados em embalagem descartáveis próprias e certificadas para alimentos, antitortura.
- 2.10.5. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.10.6. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.10.7. Pare equipamentos elétricos, será permitido 2 (duas) fritadeiras. O acréscimo de mais fritadeira deverá ter a anuência da comissão.
- 2.11. **Bolos, tortas** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de bolos e tortas.
- 2.11.1. Cada fatia de Bolo deverá ter no mínimo 80 gramas;
- 2.11.2. Fatia da Torta deverá ter no mínimo 100 gramas;
- 2.11.3. Será permitido a esta CONCESSIONÁRIA a comercialização de pudim, brigadeiros, cupcake e trufas.
- 2.11.4. Brigadeiros, deverá ter no mínimo 25 gramas.
- 2.11.5. Os Cupcakes, trufas, cada doce, deverá ter no mínimo 45 e 60 gramas, respectivamente.
- 2.11.6. Bolos e tortas serão servidos em prato descartável, própria para alimento, confeccionado em isopor, diâmetro 15cm.
- 2.11.7. A Colher/garfo descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente/branca.
- 2.11.8. **É obrigatório o uso de pia de Inox locada/disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.12. **Pamonha** (Milho e derivados: curau, caldo de milho) será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de pamonhas, milhos e derivados.
- 2.12.1. Pamonha, milho serão servidos em prato atóxico, descartável, própria para alimento, confeccionado em isopor, diâmetro 15cm.
- 2.12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 400 porções por dia.
- 2.12.3. O milho poderá ser servido em espiga, a desejo/escolha do cliente.
- 2.12.4. A Colher/garfo descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente / branca.
- 2.12.5. Será permitido a esta barraca a comercialização de caldo de milho.
- 2.12.6. O caldo/curau deverá ser servido em embalagem/pote Cristal de 300ml,
- 2.12.7. Potes Descartáveis **Cristal** devem ser não tóxico, fabricados em Poliestireno (PS) de acordo com a norma ABNT NBR 14.865.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.13. **Frutas caramelizadas** (chocolates Quente e açaí) – **01(uma) barraca;**
- 2.13.1. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 400 porções por dia.
- 2.13.1.1. - **100 maçãs caramelizadas;**
- 2.13.1.2. - **100 uvas caramelizadas;**
- 2.13.1.3. - **100 uvas cobertura de chocolate;**
- 2.13.1.4. - **100 morangos cobertura de chocolate.**
- 2.13.2. A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de frutas caramelizadas na barraca nº 21, com a mesma qualidade, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.13.3. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.13.4. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.14. **Pipoca** – Serão disponibilizados 02 (dois) pontos para estabelecimento dos carrinhos e comercialização de pipoca.
- 2.14.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo 2(dois) sabores, Doce e salgada.
- 2.14.2. As embalagens devem ser em papel monolúcido, branco e antitortura.
- 2.14.3. Dimensões das embalagens/volume, fechada:
- 2.14.4. - Pacotes Grande Fechado: 18x8/8,5 (AxL)
- 2.14.5. - Pacote Pequena Fechado: 13x8/8,5cm (AxL)
-
- 2.14.6. Os Carrinhos de pipoca é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverão estar em bom estado de conservação e condições segura para operação.
- 2.14.7. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.14.8. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.14.9. O local de permanência dos carrinhos ficará a cargo da comissão.
- 2.15. **Algodão-doce** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de algodão-doce.
- 2.15.1. Será obrigatória a comercialização móvel de algodão-doce.
- 2.15.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque de matéria prima suficiente para produção de 300 porções por dia, no mínimo.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.15.3. Algodão doce comercializado na modalidade móvel deverá estar protegido com embalagem própria para alimento.
- 2.16. **Barraca de Brincadeiras** - Pescaria, Boca de Palhaço, Argola e Derruba Latas – Será disponibilizada **uma tenda de 6x6 metros** para a realização das atividades e comercialização relacionadas a essa destinação.
- 2.16.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar uma variedade mínima de 20 brindes/prendas para os participantes.
- 2.16.2. A barraca deverá expor as regras das brincadeiras.
- 2.16.3. Os brinquedos (**Pescaria, Boca de Palhaço, Argola e Derruba Latas**) devem estar em bom estado de conservação e apresentação.
- 2.16.4. A escolha da prenda/brinde fica à escolha da criança.
- 2.16.5. As variedades de prenda/brinde deverão estar expostas a escolha do cliente.
- 2.16.6. A ficha/ingresso será de valor único para todas as atividades/brincadeiras desta CONCESSIONÁRIA.
- 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO ESPAÇO, DA LOCALIZAÇÃO E CROQUI PLANEJAMENTO**
- 3.1. Serão autorizados a comercializarem no evento Festa das Regiões 2025, os alimentos e bebidas previstos na CLÁUSULA SEGUNDA, e planejamento apresentado no Anexo II.
- 3.2. O espaço para o desenvolvimento das atividades comerciais será com o uso de barraca 3m x 3m, disponibilizada pelo CMDP II/APAM, exceto jogos e brincadeiras.
- 3.3. Serão disponibilizadas 24 barracas com alimentos típicos de diversas regiões.
- 3.4. Para exploração do serviço será autorizada a ocupação do espaço no pátio do CMDP II, para cada CONCESSIONÁRIA, sendo de sua responsabilidade providenciar de forma legal os meios para execução do serviço, impreterivelmente limpeza do espaço disponibilizado, recolhimento do lixo, disponibilidade de álcool gel, higienização das bancadas, suportes para acomodação dos alimentos, freezer, caixas térmicas e similares.
- 3.5. Ficará a cargo da comissão organizadora do Evento a escolha da disposição das barracas conforme a melhor logística para atender o público.
- 3.6. Por questão de segurança e logísticas, mesmo após a assinatura do contrato, a comissão poderá realizar mudanças nas disposições das barracas do ANEXO II.
- 3.7. Não poderão ser comercializadas bebidas ou alimentos em vasilhames de vidro.
- 3.8. É vedada a comercialização de qualquer tipo de bebida ou alimento contendo álcool.
- 3.9. A comercialização de água e refrigerantes é de exclusividade da comissão de formatura do terceiro ano.
- 4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**
- 4.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:
- 4.2. Cumprir todas as exigências de quantidade, variedade, embalagem, utensílios, higiene e equipamentos descritos na CLÁUSULA SEGUNDA e no Anexo I, inscrição.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 4.3. Manter os pontos de venda em perfeitas condições de higiene e segurança, realizando a limpeza constante de bancadas, utensílios, equipamentos e superfícies de preparo;
- 4.4. Disponibilizar e utilizar obrigatoriamente os seguintes itens de higiene pessoal para os manipuladores de alimentos:
- 4.5. Toucas descartáveis;
- 4.6. Luvas descartáveis;
- 4.7. Aventais limpos e adequados;
- 4.8. Máscaras, quando necessário, conforme orientação da vigilância sanitária local;
- 4.9. Garantir que todos os manipuladores de alimentos estejam com unhas cortadas, sem adornos, cabelos protegidos e com vestuário adequado ao preparo e serviço dos alimentos;
- 4.10. Cumprir todas as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em especial a Resolução RDC nº 275/2002 e a Portaria Nº 88, de 08 de março de 2024, quanto às Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 4.11. Responsabilizar-se pela remoção diária de lixo da sua barraca, acondicionando os resíduos sólidos gerados em sacos plásticos resistentes e realizando o descarte em local apropriado, conforme instruções da organização do evento;
- 4.12. Manter no local de trabalho recipientes para descarte de resíduos com tampa.
- 4.13. Manter o local de preparo e serviço livre de vetores e pragas urbanas, bem como não permitir o armazenamento de alimentos diretamente no chão;
- 4.14. Garantir a presença na pia de inox, sabão líquido, para higienização constante de utensílios, alimentos e das mãos dos operadores;
- 4.15. Disponibilizar operadores treinados suficientes para o atendimento ao público, com cordialidade e eficiência;
- 4.16. Manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento, respeitando as normas de segurança e vigilância sanitária;
- 4.17. Utilizar gás GLP com reguladores de pressão e mangueiras certificadas pelo INMETRO, conforme norma NBR 15526, sendo expressamente proibida a ligação direta da mangueira ao botijão de gás;
- 4.18. Atender prontamente às solicitações da comissão organizadora quanto à localização dos pontos, reposição de produtos ou ajustes operacionais.
- 4.19. Identificação dos Funcionários: Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar uniformizados e devidamente identificados conforme as diretrizes da SESIN.
- 4.20. Certidões de Antecedentes: Apresentação de certidão de antecedentes criminais dos funcionários/colaboradores, emitidas eletronicamente pelo TJDF e PCDF a serem apresentadas com antecedência, mínima, de **2 dias úteis ao início dos trabalhos**. Fundamentado na necessidade dos estabelecimentos de ensino, públicos e privados, de exigir e manter fichas cadastrais de todos os seus colaboradores (Lei 14.811/2024).
- 4.21. Será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA quaisquer acidentes durante a prestação dos serviços, bem como as indenizações que possam vir a ser



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



devidas a terceiros por fatos relacionados à defeitos de instalação, conservação e mal uso dos brinquedos.

- 4.22. Se houver acidentes graves decorrentes da falha da equipe de operação ou equipamentos, a CONCESSIONÁRIA será responsabilizada civil e criminalmente, arcando com todos os custos e indenizações decorrentes.
- 4.23. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA devem cumprir as normas vigentes no CMDPII, sendo proibido transitar ou permanecer nas dependências, em qualquer circunstância, trajando bermudas, shorts, camisetas regata ou calçados abertos (como sandálias).
- 4.24. Todas as obrigações trabalhistas referentes aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 4.25. Toda a alimentação referente aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 4.26. O transporte dos funcionários até o local do evento será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 4.27. É de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a ornamentação e identificação da barraca de acordo com o tema da região ou alimento que representa a contemplada.
- 4.28. A Concessionária compromete-se a fornecer, sempre que solicitado pela CONCEDENTE ou por autoridade competente, a descrição completa dos ingredientes e dos tipos de produtos utilizados na confecção dos alimentos ofertados, as informações deverão incluir:
 - 4.28.1. a lista detalhada dos ingredientes utilizados nas preparações, incluindo aditivos, conservantes e temperos;
 - 4.28.2. a especificação da marca e tipo dos produtos industrializados utilizados;
 - 4.28.3. a indicação de eventuais ingredientes que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares, conforme legislação vigente.
 - 4.28.4. O não cumprimento desta obrigação poderá ensejar as sanções previstas no contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 5.1. O CONCEDENTE se compromete a:
- 5.2. Disponibilizar os espaços previamente demarcados e organizados para a instalação das barracas.
- 5.3. Fornece a infraestrutura completa de apoio, incluindo barracas (exceto carrinho de pipoca), pontos de energia elétrica compatíveis com os equipamentos utilizados, abastecimento de água potável, iluminação adequada para operação noturna.
- 5.4. Obter e manter atualizados todos os alvarás licenças e autorizações necessárias junto aos órgãos competentes.
- 5.5. Disponibilizar e coordenar a coleta de resíduos sólidos gerados nas áreas comuns.
- 5.6. Garantir a presença de equipe de limpeza e manutenção nas áreas comuns, incluindo sanitários, praças de alimentação e vias de circulação, assegurando limpeza periódica.
- 5.7. Fornecer e manter sinalização adequada para localização de banheiros, saídas de emergência e extintores de incêndio.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 5.8. Assegurar a disponibilidade de equipamentos de segurança coletiva, tais como extintores, sinalização de emergência, plano de evacuação e equipe de apoio em caso de sinistros.
- 5.9. Realizar inspeções periódicas em conjunto com a comissão organizadora, acompanhando eventuais adequações e fornecendo suporte para regularização.
- 5.10. Disponibilizar estrutura de atendimento de primeiros socorros e ponto de apoio do evento.
- 5.11. A CONCEDENTE poderá, a qualquer momento, determinar a retirada imediata de qualquer colaborador da CONCESSIONÁRIA que estiver em desacordo com as regras de segurança, bons costumes e normativas vigentes no CMDP II, independentemente de notificação prévia.

6. CLÁUSULA SEXTA - PADRÕES MÍNIMOS DE EQUIPAMENTOS, CARDÁPIO E SEGURANÇA

- 6.1. Cumprir todas as especificações de produtos, quantidades, embalagens e atendimento previstas na CLÁUSULA SEGUNDA e ANEXO I, inscrição.
- 6.2. Oferecer treinamentos e capacitações sobre segurança e saúde no trabalho, conscientizando os funcionários sobre os riscos e as medidas preventivas de acidentes.
- 6.3. Manter equipamentos e instalações em perfeito estado de conservação.
- 6.4. Manter o chão livre de objetos caídos para evitar escorregadelas.
- 6.5. Identificar e eliminar os riscos no ambiente de trabalho, presando sempre pela segurança.
- 6.6. Conferir a máquina ou equipamento antes de iniciar as atividades.
- 6.7. Monitorar e identificar as áreas sensíveis ou com riscos em potencial.
- 6.8. Utilizar pias de inox fornecidas pela organização para higienização.
- 6.9. Utilizar materiais descartáveis em conformidade com normas da ANVISA.
- 6.10. Seguir instruções e orientações da comissão organizadora.

7. CLÁUSULA SÉTIMA - DA PROPOSTA

- 7.1. A Inscrição deverá ser apresentada em envelope fechado, rubricado nos fechos, com as seguintes indicações em seu anverso: Nome Completo do Interessado, **Barraca/Alimento que pretende concorrer**, Contato (E-mail ou Telefone), CONTEÚTO:
 - 7.1.1. Ficha de Inscrição, modelo ANEXO I;
 - 7.1.2. Cópia de cédula de identidade do proponente legal;
 - 7.1.3. Cópia de comprovante de residência, atual.
- 7.2. O envelope com a inscrição deverá ser entregue à Seção de Compras e Controle de Pagamentos do CMDPII - ASSOCIAÇÃO DE PAIS, ALUNOS E MESTRES DO COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II Endereço: SAIS Área Especial 03 Quadra 04 Lote 05 – Brasília/DF Cep: 70602- 900, Telefone: (61) 3298-8875, até às 18h00min do dia 20 maio de 2025.
- 7.3. Dúvidas e questionamentos até às 15h00 do dia 20 maio de 2025, Telefone: (61) 3298-8875, e-mail: compras@cmdpii.com.br.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



7.4. O resultado deste PROCESSO será encaminhado a todos os participantes via correio eletrônico, pela Seção de Compras e Controle de Pagamentos do CMDPII e divulgado no Site: www.cmdpii.com.br, até dia 22 de maio de 2025.

8. CLÁUSULA OITAVA - DOS CRITÉRIOS DE SELEÇÃO

- 8.1. Após o período de entrega das Inscrições, sob nenhum pretexto será admitido o recebimento de novas INTERESSADAS.
- 8.2. Durante a etapa de seleção das propostas, havendo duas ou mais concorrentes classificadas com o mesmo menor preço, o desempate será determinado, em primeiro lugar, pela proposta da concorrente que possuir histórico de prestação de serviços no evento de Festa das Regiões 2025, comprovando experiência satisfatória e qualidade na execução.
- 8.3. Caso o empate subsista entre as concorrentes, estas serão formalmente convidadas a definir entre os concorrentes:
 - 8.3.1. a apresentação de novas propostas ou;
 - 8.3.2. a realização de sorteio.
- 8.4. Para efeito de julgamento do presente processo de pretensa contratação será adotado o critério de menor valor proposto dentre os alimentos referência.
- 8.5. Caso a CONCESSIONÁRIA deseje comercializar outra variedade de alimento ou tamanho, deverá constar na ficha de inscrição com os respectivos valores. Sendo que, não serão computadas para o processo de seleção.
- 8.6. Toda e qualquer variedade de alimento ou produto que não sejam os produtos de referência, somente serão comercializados com a anuência da comissão.
- 8.7. Para os itens 2.1, 2.4, 2.5, 2.6, 2.7, 2.9, 2.10, 2.12, 2.15 e 2.16 da CLÁUSULA SEGUNDA será considerado como valor global do alimento referência.
- 8.8. Nos casos das barracas que possuem mais de um alimento referência ou volumes diversos, o valor global será a média aritmética dos valores de cada produto referência apresentados na inscrição. Dentre esses estão os itens: 2.2, 2.3, 2.8, 2.11, 2.13 e 2.14.
- 8.9. Não será autorizado ajustes de valores posteriores ao processo seletivo. Tendo o contemplado, a obrigatoriedade, de cumprir os valores apresentados nas inscrições.
- 8.10. Para efeito de julgamento da **Pescaria, Boca de Palhaço, Argola e Derruba Latas**, será adotado o critério de menor valor proposto por convite individual.
- 8.11. As quantidades mínimas de produtos exigidos na CLÁUSULA SEGUNDA, tem como referência as quantidades comercializadas nos anos anteriores.
- 8.12. Não havendo interessados na prestação de serviço no processo de concepção, a Seção de Compras e Controle de Pagamentos do CMDPII poderá, de forma direta, contatar pessoas interessadas pela concessão.

9. CLÁUSULA NONA – DO PRAZO

- 9.1. O prazo de concessão de uso será de 02(dois) dias, iniciando em 06, e encerrando-se em 07 de junho 2025, podendo ser prorrogado mediante termo de aditivo para o



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



evento a realiza-se na Unidade II, nos dias 13 e 14 de junho 2025, conforme interesse da CONCEDENTE.

9.2. **Horários do evento**, Unidade II, nos dias 06 e 07 de junho 2025:

9.2.1.06 de junho 2025: 18H00 às 01h00.

9.2.2.07 de junho 2025: 13h00 às 23h50.

9.3. **Horários do evento**, Unidade II, nos dias 13 e 14 de junho 2025:

9.3.1.13 de junho 2025: 18H00 às 01h00.

9.3.2.14 de junho 2025: 16h00 às 23h00.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DO VALOR, PORCETAGEM E FORMA DE PAGAMENTO

10.1. Contribuição pela Disponibilização: A CONCESSIONÁRIA deverá contribuir com o valor pecuniário de R\$ 800,00 (oitocentos reais) **por barraca** à CONCEDENTE, referente à disponibilização do espaço, instalação e estrutura.

10.1.1. Condição Específica (Pia Inox): Caso a obrigação da CONCESSIONÁRIA inclua o fornecimento de pia inox, o valor da contribuição pela disponibilização do espaço, instalação e estrutura será de R\$ 1.000,00 (mil reais) por barraca.

10.1.2. Modalidades Específicas (Algodão Doce e Pipocas): As CONCESSIONÁRIAS que obtiverem a concessão para as modalidades de Algodão Doce e Pipocas deverão contribuir com o valor de R\$ 400,00 (quatrocentos reais) por barraca pela disponibilização do espaço, instalação e estrutura.

10.1.3. Isenção de Cobrança Adicional: As CONCESSIONÁRIAS responsáveis pela comercialização de produtos nas barracas de números 20 a 24 estarão isentas de quaisquer valores adicionais.

10.2. 1.4. Prazo para Pagamento: O pagamento dos valores referentes à disponibilização do espaço, instalação e estrutura deverá ser realizado integralmente no momento da assinatura do contrato.

10.3. 1.5. Custeio do Sistema Eletrônico: Para o custeio do sistema eletrônico de pagamentos, será cobrada das CONCESSIONÁRIAS uma taxa correspondente a 7% (sete por cento) do valor do seu faturamento bruto.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. **Advertência:** aviso à contratada para que ele tome conhecimento do seu comportamento ilícito e das implicações que podem advir em caso de reincidência.

11.2. **Suspensão:** Poderá ser suspensa pelo prazo de 01 (um) ano de participar de eventos e contratações com a administração do CMDP II/APAM, nos casos de transcorrer em ações que possa comprometer a saúde e segurança do público, bem como infringir os itens 4.20, 4.21 e 4.24 da CLÁUSULA QUARTA, itens 11.3 e 11.4 desta CLÁUSULA.

11.3. **Multa:** Pagamento de multa correspondente a 15% do valor total do faturamento bruto no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena prevista no item 11.2 desta cláusula.

11.4. **Multa:** Em caso de inexecução total do contrato, será aplicada uma multa



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



correspondente a 80% do valor total do contrato, cumulada com a pena prevista no item 11.2 desta cláusula.

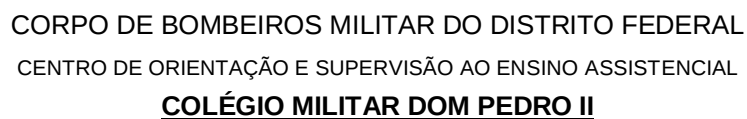
12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

- 12.1. O contrato poderá ser rescindido por qualquer parte com aviso prévio de 02(dois) dias ou imediatamente em caso de infração grave.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

- 13.1. **Vigência:** Este contrato é válido exclusivamente para o evento mencionado, Festa das Regiões 2025, podendo ser estendido à Unidade II – Ceilândia, em comum acordo entre as partes interessadas.
- 13.2. **Alterações:** Qualquer modificação neste contrato, após a assinatura, deverá ser formalizada por escrito, motivadamente e em caráter de excepcionalidade, assinada por ambas as partes, desde que presente a anuência do Comando do CMDP II, em termo próprio, que a este deverá acompanhar como anexo.
- 13.3. **Foro:** As partes elegem o foro da comarca de Brasília-DF para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato.
- 13.4. E, por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente contrato em duas vias de igual teor e forma.

Brasília-DF, 15 de maio de 2025.

**FICHA DE INSCRIÇÃO FESTA DAS REGIÕES 2025**[illegible]



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



Ass.: _____

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS NA FESTA DAS REGIÕES 2025 – BARRACAS DE ALIMENTAÇÃO

Pelo presente instrumento particular, as partes:

CONTRATADA/CONCESSIONÁRIA: XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, inscrita no CNPJ/CPF sob o nº XX.XXX.XXX/XXXX-XX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXCEP: XX.XXX-XXX, e-mail: XXXXXXXXXX, telefone: (61) XXXX-XXXX, neste ato representada por XXXXXXXXXX, CPF nº XXXXXXXXX, residente e domiciliado no mesmo endereço acima mencionado.

CONTRATANTE/CONCEDENTE: APAM – ASSOCIAÇÃO DE PAIS, ALUNOS E MESTRES DO COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II, comantenedora do CMDPII de acordo com o Convênio 001/2016 CBMDF – Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ sob o nº 05.509.077/0001-05, com sede no SAIS – Área Especial 03, Quadra 04, Asa Sul, Brasília-DF, CEP: 70.602-900, neste ato representada por seu Presidente, Diogo Henrique Malaquias Campos, brasileiro, casado, Bombeiro Militar do CBMDF, CI nº XX.XXX CBMDF, CPF nº XXX.XXX.XXX-XX telefone: (61) XXXX-XXXX, e-mail: presidenciaaapam@gmail.com, e pelo Primeiro Tesoureiro, Sr. Márcio de Oliveira Liberato, brasileiro, casado, Bombeiro Militar do CBMDF, CI nº XXXXXX CBMDF, CPF nº XXX.XXX.XXX-XX, e-mail: presidenciaaapam@gmail.com.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA - OBJETO

1.1. A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA o uso de espaços, estrutura e instalações no evento Festa das Regiões 2025, para comercialização de alimentos ou bebidas conforme especificações da CLÁUSULA SEGUNDA.

2. CLÁUSULA SEGUNDA - ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

A ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO SEGUIRÁ CRITERIOSAMENTE O PREVISTO NA CLÁUSULA SEGUNDA E INSCRIÇÃO APRESENTADA NO PROCESSO DE SELEÇÃO PELA CONCESSIONÁRIA CONTEMPLADA.

2.1. **Espetinho** – Serão disponibilizadas 02(duas) barracas com destinação à comercialização de espetinhos.

2.1.1. Espetinho variedade: (Contra filé, Alcatra, Frango, Frango com Bacon, Coração, Salsichão e Queijo Coalho).

2.1.2. O espetinho deverá ter no mínimo 130 gramas.

2.1.3. Cada barraca de espetinho deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 800 unidades por dia.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.1.4.A CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos nas 2 barracas.
- 2.1.5.A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de espetinhos na barraca nº 24, com a mesma qualidade de espetinho, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.2. **Arroz carreteiro/galinhada** – Serão disponibilizadas 02(duas) barracas com destinação a comercialização desses alimentos.
- 2.2.1.É obrigatória a disponibilização de no mínimo 02 (duas) variedades de arroz;
- 2.2.2.Poderão ser disponibilizadas outras variedades de arroz, contudo com a anuência formal da comissão.
- 2.2.3.Disponibilizar aos convidados duas opções de tamanhos, G (Bandeja Isopor nº 02, 14.5 X 21 X 1.5) e P (Bandeja Isopor Rasa nº 1, 15x15x1.5);
- 2.2.4.A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 300 porções Grande e 250 porções Pequena por dia.
- 2.2.5.A CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos nas 2(duas) barracas.
- 2.2.6.A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar ao consumidor colher/garfo para o consumo do alimento.
- 2.2.7.A Colher/Garfo Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno)
- Diâmetro:3,3cm
 - Altura:15,6cm
 - Cores: Transparente e branca.
- 2.3. **Caldos diversos** – Será disponibilizada 01 (uma) barraca para caldos diversos.
- 2.3.1.A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar o mínimo de 03(três) variedades de Caldo.
- 2.3.2.Caldos diversos: (Caldos de Feijão, Frango, Verde, Vaca Atolada, dentre outros em concordância da CONCEDENTE/comissão).
- 2.3.3.Os caldos serão comercializados em recipientes(potes/copos) descartáveis **Cristal** em 02(dois) volumes:
- 2.3.4.- Caldo Grande 500ml,
- 2.3.5.- Caldo Pequeno 300ml.
- 2.3.6.As Barracas deverão ter estoque mínimo de aproximadamente 350 porções Grande por dia.
- 2.3.7.Potes Descartáveis **Cristal** devem ser atóxico, fabricados em Poliestireno (PS) de acordo com a norma ABNT NBR 14.865.
- 2.3.8.A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar ao consumidor colher adequada para o consumo do alimento.
- 2.3.9.A Colher Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro:3,3cm



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- Altura:15,6cm
- Cores: Transparente e branca.

2.3.10. É obrigatório o uso de pia de Inox disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.

2.4. **Canjica** (Coco e Amendoim) – Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de canjica.

2.4.1.A canjica deverá ser servida em copos/potes descartáveis Cristal de 300 ml.

2.4.2.A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 500 porções de 300ml por dia.

2.4.3.Potes Descartáveis **Cristal** devem ser não perecível e não tóxico, fabricados em Poliestireno (PS) de acordo com a norma ABNT NBR 14.865.

2.4.4.A Colher Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.

- Diâmetro:3,3cm
- Altura:15,6cm
- Cores: Transparente ou branca.

2.4.5. É obrigatório o uso de pia de Inox disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.

2.5. **Yakissoba** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de yakissoba.

2.5.1.Esta CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos. Poderá comercializar alimentos similares da cultura asiática, contudo, devidamente autorizada pela comissão do evento.

2.5.2.A CONCESSIONÁRIA deverá servir o alimento em embalagem atóxica, Isopor EPS térmica (quente) de 500ml.

2.5.2.1. Cor: Branco

2.5.2.2. Material: Isopor EPS

2.5.2.3. Altura: 7cm

2.5.2.4. Diâmetro: 13cm

2.5.3.O garfo Refeição descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.

- Diâmetro:3,3cm
- Altura:15,6cm
- Cores: Transparente ou branca.

2.5.4. É obrigatório o uso de pia de Inox disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.

2.6. **Pastel** – Será disponibilizada 01(uma) barraca com destinação a comercialização de pasteis.



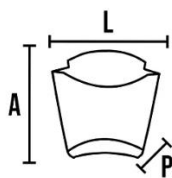
CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



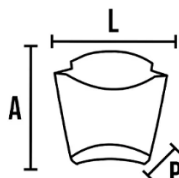
- 2.6.1.A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo 4(quatro) sabores: Queijo, Carne, Frango e sabores mistos.
- 2.6.2.A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 2.000 unidades por dia.
- 2.6.3.O Pastel deverá ser Tamanho Grande, tendo no mínimo 130 gramas.
- 2.6.4.A CONCESSIONÁRIA, terá o direito de exclusividade na comercialização destes produtos nas 2(duas) barracas.
- 2.6.5.Estes alimentos deverão ser servidos em embalagem **antitortura**, papel manteiga, Kraft ou similar.
- 2.6.6.A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de pasteis na barraca nº 23, com a mesma qualidade, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.6.7.Equipamentos: Mínimo 2 fritadeiras, por barraca.
- 2.6.8.Caso necessário o aumento das fritadeiras, deverá ter a anuência da CONCEDENTE/comissão.
- 2.7. **Crepe Francês**- Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de crepes.
- 2.7.1.A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo 4(quatro) sabores: Queijo, Frango, Banana, Chocolate, morango e sabores mistos.
- 2.7.2.A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 250 porções por dia.
- 2.7.3.Os crepes deverão ser servidos em embalagem **antitortura**, confeccionada em papel manteiga, Kraft ou Cartão certificados.
- 2.7.4.Equipamentos: Mínimo 2 máquinas de crepe na barraca principal.
- 2.7.5.Cada máquina de crepe deverá ter chapas duplas.
- 2.7.6.Caso necessário o aumento das máquinas de crepes, deverá ter a anuência da CONCEDENTE/comissão.
- 2.7.7.A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de crepes na barraca nº 20, com a mesma qualidade, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.7.8. **É obrigatório o uso de pia de Inox locada/disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.8. **Batata Frita** – Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de batata frita.
- 2.8.1.As batatas fritas serão comercializadas em embalagens descartáveis próprias, antitortura, confeccionado em papel Kraft ou Cartão certificado em 02(dois) volumes.
- 2.8.2.Dimensões das embalagens/volume:
- 2.8.2.1. - Pacotes Grande: 125x130x57mm (AxLxP)
- 2.8.2.2. - Pacote Pequena: 115x110x54mm (AxLxP)



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



A: 12,5 CM | L: 13 CM | P: 5,7 CM



A: 11,5 CM | L: 11 CM | P: 5,4 CM

- 2.8.3. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 500 porções por dia.
- 2.8.4. Equipamentos: Mínimo 2 fritadeiras.
- 2.8.5. Por questões de segurança, o máximo de fritadeira por barraca será de **03(três) equipamentos por barraca.**
- 2.9. **Cachorro-quente** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de cachorro-quente.
- 2.9.1. A CONCESSIONÁRIA de cachorro-quente deverá disponibilizar aos consumidores os seguintes ingredientes: Molho com salsicha, Milho, Batata Palha, Queijo e Ervilha.
- 2.9.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 400 porções por dia.
- 2.9.3. A opção dos ingredientes fica a escolha do consumidor.
- 2.9.4. A salsicha deverá ser de qualidade, primeira linha.
- 2.9.5. - Pão de cachorro-quente grande:
- 2.9.5.1. - Peso: 90g/100g
 - 2.9.5.2. - Tamanho: 18/19cm
- 2.9.6. Embalagem:
- 2.9.6.1. - Material PEAD(P2)
 - 2.9.6.2. - Leitoso.
 - 2.9.6.3. - Atóxico.
- 2.9.7. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.9.8. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.9.9. **É obrigatório o uso de pia de Inox locada/disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.10. **Churros** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de churros.
- 2.10.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo três sabores: Doce de leite/caramelo, Chocolate, Nutella.
- 2.10.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 500 porções por dia.
- 2.10.3. Churros Tradicional, tamanho mínimo (16 cm).



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



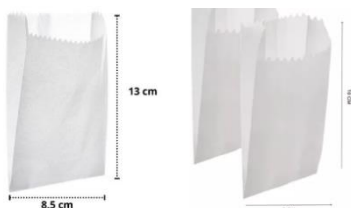
- 2.10.4. Os churros serão comercializados em embalagem descartáveis próprias e certificadas para alimentos, antitortura.
- 2.10.5. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.10.6. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.10.7. Pare equipamentos elétricos, será permitido 2 (duas) fritadeiras. O acréscimo de mais fritadeira deverá ter a anuência da comissão.
- 2.11. **Bolos, tortas** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de bolos e tortas.
- 2.11.1. Cada fatia de Bolo deverá ter no mínimo 80 gramas;
- 2.11.2. Fatia da Torta deverá ter no mínimo 100 gramas;
- 2.11.3. Será permitido a esta CONCESSIONÁRIA a comercialização de pudim, brigadeiros, cupcake e trufas.
- 2.11.4. Brigadeiros, deverá ter no mínimo 25 gramas.
- 2.11.5. Os Cupcakes, trufas, cada doce, deverá ter no mínimo 45 e 60 gramas, respectivamente.
- 2.11.6. Bolos e tortas serão servidos em prato descartável, própria para alimento, confeccionado em isopor, diâmetro 15cm.
- 2.11.7. A Colher/garfo descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente/branca.
- 2.11.8. **É obrigatório o uso de pia de Inox locada/disponibilizada pelo evento, para limpeza e higienização de itens utilizados.**
- 2.12. **Pamonha** (Milho e derivados: curau, caldo de milho) será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de pamonhas, milhos e derivados.
- 2.12.1. Pamonha, milho serão servidos em prato atóxico, descartável, própria para alimento, confeccionado em isopor, diâmetro 15cm.
- 2.12.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 400 porções por dia.
- 2.12.3. O milho poderá ser servido em espiga, a desejo/escolha do cliente.
- 2.12.4. A Colher/garfo descartável, fabricada com PS (Poliestireno), não perecível e não tóxico.
- Diâmetro: 3,3cm
 - Altura: 15,6cm
 - Cores: Transparente / branca.
- 2.12.5. Será permitido a esta barraca a comercialização de caldo de milho.
- 2.12.6. O caldo/curau deverá ser servido em embalagem/pote Cristal de 300ml,
- 2.12.7. Potes Descartáveis **Cristal** devem ser não tóxico, fabricados em Poliestireno (PS) de acordo com a norma ABNT NBR 14.865.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.13. **Frutas caramelizadas** (chocolates Quente e açaí) – **01(uma) barraca;**
- 2.13.1. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque mínimo de aproximadamente 400 porções por dia.
- 2.13.1.1. - 100 maçãs caramelizadas;
- 2.13.1.2. - 100 uvas caramelizadas;
- 2.13.1.3. - 100 uvas cobertura de chocolate;
- 2.13.1.4. - 100 morangos cobertura de chocolate.
- 2.13.2. A CONCESSIONÁRIA deverá estabelecer uma extensão de comercialização de frutas caramelizadas na barraca nº 21, com a mesma qualidade, variedade, estrutura e atendimento.
- 2.13.3. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.13.4. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.14. **Pipoca** – Serão disponibilizados 02 (dois) pontos para estabelecimento dos carrinhos e comercialização de pipoca.
- 2.14.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no mínimo 2(dois) sabores, Doce e salgada.
- 2.14.2. As embalagens devem ser em papel monolúcido, branco e antitortura.
- 2.14.3. Dimensões das embalagens/volume, fechada:
- 2.14.4. - Pacotes Grande Fechado: 18x8/8,5 (AxL)
- 2.14.5. - Pacote Pequena Fechado: 13x8/8,5cm (AxL)



- 2.14.6. Os Carrinhos de pipoca é de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, e deverão estar em bom estado de conservação e condições segura para operação.
- 2.14.7. Uso de gás GLP, deverá utilizar regulador de pressão e mangueira certificada pelo INMETRO, NBR 15526.
- 2.14.8. Não será permitida ligação direta da mangueira ao botijão de GLP.
- 2.14.9. O local de permanência dos carrinhos ficará a cargo da comissão.
- 2.15. **Algodão-doce** - Será disponibilizada 01 (uma) barraca para comercialização de algodão-doce.
- 2.15.1. Será obrigatória a comercialização móvel de algodão-doce.
- 2.15.2. A CONCESSIONÁRIA deverá ter estoque de matéria prima suficiente para produção de 300 porções por dia, no mínimo.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 2.15.3. Algodão doce comercializado na modalidade móvel deverá estar protegido com embalagem própria para alimento.
- 2.16. **Barraca de Brincadeiras** - Pescaria, Boca de Palhaço, Argola e Derruba Latas – Será disponibilizada **uma tenda de 6x6 metros** para a realização das atividades e comercialização relacionadas a essa destinação.
- 2.16.1. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar uma variedade mínima de 20 brindes/prendas para os participantes.
- 2.16.2. A barraca deverá expor as regras das brincadeiras.
- 2.16.3. Os brinquedos (**Pescaria, Boca de Palhaço, Argola e Derruba Latas**) devem estar em bom estado de conservação e apresentação.
- 2.16.4. A escolha da prenda/brinde fica à escolha da criança.
- 2.16.5. As variedades de prenda/brinde deverão estar expostas a escolha do cliente.
- 2.16.6. A ficha/ingresso será de valor único para todas as atividades/brincadeiras desta CONCESSIONÁRIA.
- 3. CLÁUSULA TERCEIRA - DO ESPAÇO, DA LOCALIZAÇÃO E CROQUI PLANEJAMENTO**
- 3.1. Serão autorizados a comercializarem no evento Festa das Regiões 2025, os alimentos e bebidas previstos na CLÁUSULA SEGUNDA, e planejamento apresentado no Anexo II.
- 3.2. O espaço para o desenvolvimento das atividades comerciais será com o uso de barraca 3m x 3m, disponibilizada pelo CMDP II/APAM, exceto jogos e brincadeiras.
- 3.3. Serão disponibilizadas 24 barracas com alimentos típicos de diversas regiões.
- 3.4. Para exploração do serviço será autorizada a ocupação do espaço no pátio do CMDP II, para cada CONCESSIONÁRIA, sendo de sua responsabilidade providenciar de forma legal os meios para execução do serviço, impreterivelmente limpeza do espaço disponibilizado, recolhimento do lixo, disponibilidade de álcool gel, higienização das bancadas, suportes para acomodação dos alimentos, freezer, caixas térmicas e similares.
- 3.5. Ficará a cargo da comissão organizadora do Evento a escolha da disposição das barracas conforme a melhor logística para atender o público.
- 3.6. Por questão de segurança e logísticas, mesmo após a assinatura do contrato, a comissão poderá realizar mudanças nas disposições das barracas do ANEXO II.
- 3.7. Não poderão ser comercializadas bebidas ou alimentos em vasilhames de vidro.
- 3.8. É vedada a comercialização de qualquer tipo de bebida ou alimento contendo álcool.
- 3.9. A comercialização de água e refrigerantes é de exclusividade da comissão de formatura do terceiro ano.
- 4. CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**
- 4.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:
- 4.2. Cumprir todas as exigências de quantidade, variedade, embalagem, utensílios, higiene e equipamentos descritos na CLÁUSULA SEGUNDA e no Anexo I do processo de seleção, inscrição.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 4.3. Manter os pontos de venda em perfeitas condições de higiene e segurança, realizando a limpeza constante de bancadas, utensílios, equipamentos e superfícies de preparo;
- 4.4. Disponibilizar e utilizar obrigatoriamente os seguintes itens de higiene pessoal para os manipuladores de alimentos:
- 4.5. Toucas descartáveis;
- 4.6. Luvas descartáveis;
- 4.7. Aventais limpos e adequados;
- 4.8. Máscaras, quando necessário, conforme orientação da vigilância sanitária local;
- 4.9. Garantir que todos os manipuladores de alimentos estejam com unhas cortadas, sem adornos, cabelos protegidos e com vestuário adequado ao preparo e serviço dos alimentos;
- 4.10. Cumprir todas as normas estabelecidas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), em especial a Resolução RDC nº 275/2002 e a Portaria Nº 88, de 08 de março de 2024, quanto às Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
- 4.11. Responsabilizar-se pela remoção diária de lixo da sua barraca, acondicionando os resíduos sólidos gerados em sacos plásticos resistentes e realizando o descarte em local apropriado, conforme instruções da organização do evento;
- 4.12. Manter no local de trabalho recipientes para descarte de resíduos com tampa.
- 4.13. Manter o local de preparo e serviço livre de vetores e pragas urbanas, bem como não permitir o armazenamento de alimentos diretamente no chão;
- 4.14. Garantir a presença na pia de inox, sabão líquido, para higienização constante de utensílios, alimentos e das mãos dos operadores;
- 4.15. Disponibilizar operadores treinados suficientes para o atendimento ao público, com cordialidade e eficiência;
- 4.16. Manter os equipamentos em perfeito estado de conservação e funcionamento, respeitando as normas de segurança e vigilância sanitária;
- 4.17. Utilizar gás GLP com reguladores de pressão e mangueiras certificadas pelo INMETRO, conforme norma NBR 15526, sendo expressamente proibida a ligação direta da mangueira ao botijão de gás;
- 4.18. Atender prontamente às solicitações da comissão organizadora quanto à localização dos pontos, reposição de produtos ou ajustes operacionais.
- 4.19. Identificação dos Funcionários: Os funcionários da CONCESSIONÁRIA deverão estar uniformizados e devidamente identificados conforme as diretrizes da SESIN.
- 4.20. Certidões de Antecedentes: Apresentação de certidão de antecedentes criminais dos funcionários/colaboradores, emitidas eletronicamente pelo TJDF e PCDF a serem apresentadas com antecedência, mínima, de **2 dias úteis ao início dos trabalhos**. Fundamentado na necessidade dos estabelecimentos de ensino, públicos e privados, de exigir e manter fichas cadastrais de todos os seus colaboradores (Lei 14.811/2024).
- 4.21. Será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA quaisquer acidentes durante a prestação dos serviços, bem como as indenizações que possam vir a ser



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



devidas a terceiros por fatos relacionados à defeitos de instalação, conservação e mal uso dos brinquedos.

- 4.22. Se houver acidentes graves decorrentes da falha da equipe de operação ou equipamentos, a CONCESSIONÁRIA será responsabilizada civil e criminalmente, arcando com todos os custos e indenizações decorrentes.
- 4.23. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA devem cumprir as normas vigentes no CMDPII, sendo proibido transitar ou permanecer nas dependências, em qualquer circunstância, trajando bermudas, shorts, camisetas regata ou calçados abertos (como sandálias).
- 4.24. Todas as obrigações trabalhistas referentes aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços serão de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 4.25. Toda a alimentação referente aos funcionários envolvidos na prestação dos serviços será de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA.
- 4.26. O transporte dos funcionários até o local do evento será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- 4.27. É de total responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a ornamentação e identificação da barraca de acordo com o tema da região ou alimento que representa a contemplada.
- 4.28. A Concessionária compromete-se a fornecer, sempre que solicitado pela CONCEDENTE ou por autoridade competente, a descrição completa dos ingredientes e dos tipos de produtos utilizados na confecção dos alimentos ofertados, as informações deverão incluir:
 - 4.28.1. a lista detalhada dos ingredientes utilizados nas preparações, incluindo aditivos, conservantes e temperos;
 - 4.28.2. a especificação da marca e tipo dos produtos industrializados utilizados;
 - 4.28.3. a indicação de eventuais ingredientes que possam causar alergias ou intolerâncias alimentares, conforme legislação vigente.
 - 4.28.4. O não cumprimento desta obrigação poderá ensejar as sanções previstas no contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 5.1. O CONCEDENTE se compromete a:
- 5.2. Disponibilizar os espaços previamente demarcados e organizados para a instalação das barracas.
- 5.3. Fornece a infraestrutura completa de apoio, incluindo barracas (exceto carrinho de pipoca), pontos de energia elétrica compatíveis com os equipamentos utilizados, abastecimento de água potável, iluminação adequada para operação noturna.
- 5.4. Obter e manter atualizados todos os alvarás licenças e autorizações necessárias junto aos órgãos competentes.
- 5.5. Disponibilizar e coordenar a coleta de resíduos sólidos gerados nas áreas comuns.
- 5.6. Garantir a presença de equipe de limpeza e manutenção nas áreas comuns, incluindo sanitários, praças de alimentação e vias de circulação, assegurando limpeza periódica.
- 5.7. Fornecer e manter sinalização adequada para localização de banheiros, saídas de emergência e extintores de incêndio.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 5.8. Assegurar a disponibilidade de equipamentos de segurança coletiva, tais como extintores, sinalização de emergência, plano de evacuação e equipe de apoio em caso de sinistros.
- 5.9. Realizar inspeções periódicas em conjunto com a comissão organizadora, acompanhando eventuais adequações e fornecendo suporte para regularização.
- 5.10. Disponibilizar estrutura de atendimento de primeiros socorros e ponto de apoio do evento.
- 5.11. A CONCEDENTE poderá, a qualquer momento, determinar a retirada imediata de qualquer colaborador da CONCESSIONÁRIA que estiver em desacordo com as regras de segurança, bons costumes e normativas vigentes no CMDP II, independentemente de notificação prévia.

6. CLÁUSULA SEXTA - PADRÕES MÍNIMOS DE EQUIPAMENTOS, CARDÁPIO E SEGURANÇA

- 6.1. Cumprir todas as especificações de produtos, quantidades, embalagens e atendimento previstas na CLÁUSULA SEGUNDA e ANEXO I, inscrição.
- 6.2. Oferecer treinamentos e capacitações sobre segurança e saúde no trabalho, conscientizando os funcionários sobre os riscos e as medidas preventivas de acidentes.
- 6.3. Manter equipamentos e instalações em perfeito estado de conservação.
- 6.4. Manter o chão livre de objetos caídos para evitar escorregadelas.
- 6.5. Identificar e eliminar os riscos no ambiente de trabalho, presando sempre pela segurança.
- 6.6. Conferir a máquina ou equipamento antes de iniciar as atividades.
- 6.7. Monitorar e identificar as áreas sensíveis ou com riscos em potencial.
- 6.8. Utilizar pias de inox fornecidas pela organização para higienização.
- 6.9. Utilizar materiais descartáveis em conformidade com normas da ANVISA.
- 6.10. Seguir instruções e orientações da comissão organizadora.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DO PRAZO

- 7.1. O prazo de concessão de uso será de 02(dois) dias, iniciando em 06, e encerrando-se em 07 de junho 2025, podendo ser prorrogado mediante termo de aditivo para o evento a realiza-se na Unidade II, nos dias 13 e 14 de junho 2025, conforme interesse da CONCEDENTE.
- 7.2. **Horários do evento**, Unidade II, nos dias 06 e 07 de junho 2025:
 - 7.2.1. 06 de junho 2025: 18H00 às 01h00.
 - 7.2.2. 07 de junho 2025: 13h00 às 23h50.
- 7.3. **Horários do evento**, Unidade II, nos dias 13 e 14 de junho 2025:
 - 7.3.1. 13 de junho 2025: 18H00 às 01h00.
 - 7.3.2. 14 de junho 2025: 16h00 às 23h00.



CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



8. CLÁUSULA OITAVA – DO VALOR, PORCETAGEM E FORMA DE PAGAMENTO

- 8.1. Contribuição pela Disponibilização: A CONCESSIONÁRIA deverá contribuir com o valor pecuniário de R\$ 800,00 (oitocentos reais) **por barraca** à CONCEDENTE, referente à disponibilização do espaço, instalação e estrutura.
- 8.1.1. Condição Específica (Pia Inox): Caso a obrigação da CONCESSIONÁRIA inclua o fornecimento de pia inox, o valor da contribuição pela disponibilização do espaço, instalação e estrutura será de R\$ 1.000,00 (mil reais) por barraca.
- 8.1.2. Modalidades Específicas (Algodão Doce e Pipocas): As CONCESSIONÁRIAS que obtiverem a concessão para as modalidades de Algodão Doce e Pipocas deverão contribuir com o valor de R\$ 400,00 (quatrocentos reais) por barraca pela disponibilização do espaço, instalação e estrutura.
- 8.1.3. Isenção de Cobrança Adicional: As CONCESSIONÁRIAS responsáveis pela comercialização de produtos nas barracas de números 20 a 24 estarão isentas de quaisquer valores adicionais.
- 8.2. 1.4. Prazo para Pagamento: O pagamento dos valores referentes à disponibilização do espaço, instalação e estrutura deverá ser realizado integralmente no momento da assinatura do contrato.
- 8.3. 1.5. Custeio do Sistema Eletrônico: Para o custeio do sistema eletrônico de pagamentos, será cobrada das CONCESSIONÁRIAS uma taxa correspondente a 7% (sete por cento) do valor do seu faturamento bruto.

9. CLÁUSULA NONA – DAS PENALIDADES

- 9.1. **Advertência:** aviso à contratada para que ele tome conhecimento do seu comportamento ilícito e das implicações que podem advir em caso de reincidência.
- 9.2. **Suspensão:** Poderá ser suspensa pelo prazo de 01 (um) ano de participar de eventos e contratações com a administração do CMDPII/APAM, nos casos de transcorrer em ações que possa comprometer a saúde e segurança do público, bem como infringir os itens 4.20, 4.21 e 4.24 da CLÁUSULA QUARTA, itens 9.3 e 9.4 desta CLÁUSULA.
- 9.3. **Multa:** Pagamento de multa correspondente a 15% do valor total do faturamento bruto no caso de inexecução parcial do contrato, cumulada com a pena prevista no item 9.2 desta cláusula.
- 9.4. **Multa:** Em caso de inexecução total do contrato, será aplicada uma multa correspondente a 80% do valor total do contrato, cumulada com a pena prevista no item 9.2 desta cláusula.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

- 10.1. O contrato poderá ser rescindido por qualquer parte com aviso prévio de 02(dois) dias ou imediatamente em caso de infração grave.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. **Vigência:** Este contrato é válido exclusivamente para o evento mencionado, Festa das Regiões 2025, podendo ser estendido à Unidade II – Ceilândia, em comum acordo entre as partes interessadas.

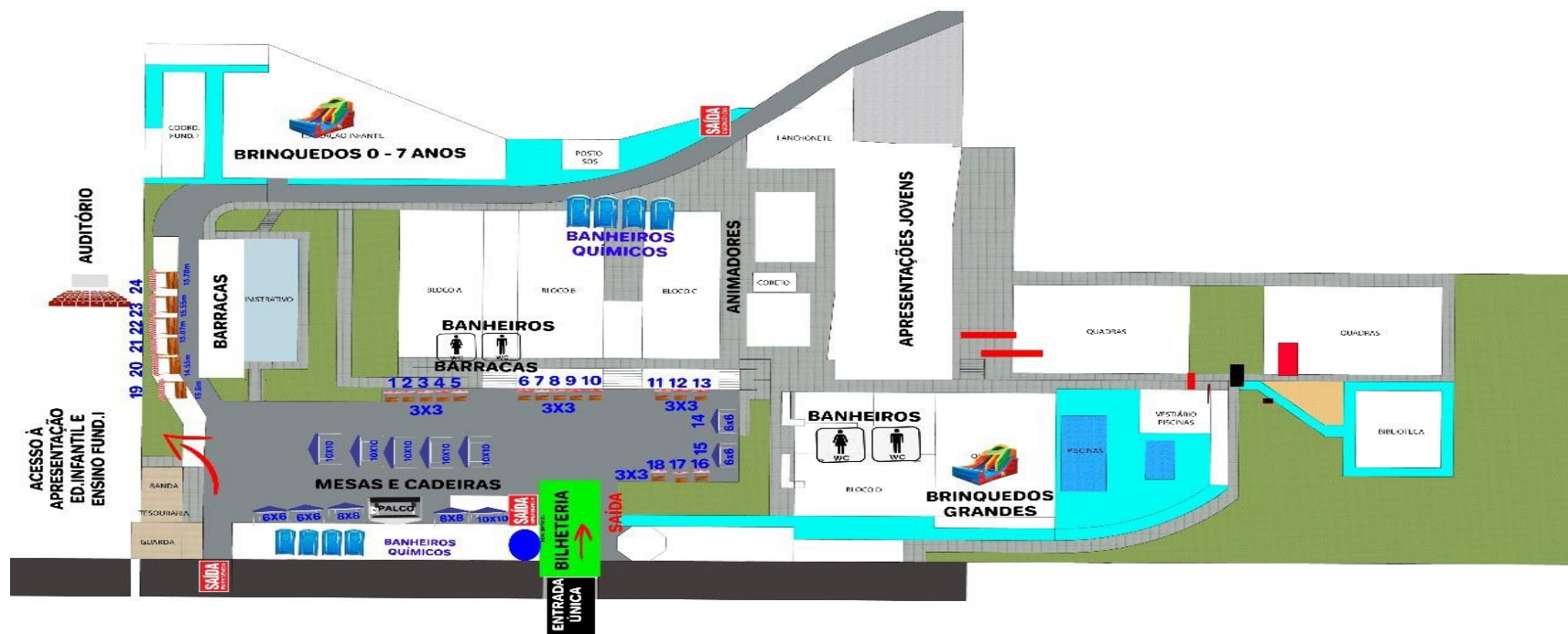


CORPO DE BOMBEIROS MILITAR DO DISTRITO FEDERAL
CENTRO DE ORIENTAÇÃO E SUPERVISÃO AO ENSINO ASSISTENCIAL
COLÉGIO MILITAR DOM PEDRO II



- 11.2. **Alterações:** Qualquer modificação neste contrato, após a assinatura, deverá ser formalizada por escrito, motivadamente e em caráter de excepcionalidade, assinada por ambas as partes, desde que presente a anuência do Comando do CMDP II, em termo próprio, que a este deverá acompanhar como anexo.
- 11.3. **Foro:** As partes elegem o foro da comarca de Brasília-DF para dirimir quaisquer questões oriundas deste contrato.
- 11.4. E, por estarem assim justas e acordadas, as partes assinam o presente contrato em duas vias de igual teor e forma.

Brasília-DF, 15 de maio de 2025.



ANEXO II

- | | | | | |
|---------------------|--------------------------|-------------------------|---------------------|-------------------------|
| 1. BATATA GOURMET | 6. PASTEL | 11. ARROZ CARRETEIRO | 16. CHURRASCO | 21. FRUTAS CARMELIZADAS |
| 2. CREPE (PIA) | 7. CACHORRO QUENTE (PIA) | 12. CANJICA (PIA) | 17. PAMONHA \ MILHO | 22. BEBIDAS |
| 3. ARROZ CARRETEIRO | 8. CALDOS (PIA) | 13. FRUTAS CARMELIZADAS | 18. YAKISSOBA (PIA) | 23. PASTEL |
| 4. BEBIDA | 9. BOLOS E TORTAS (PIA) | 14. BRINQUEDOS (TENDA) | 19. ALGODÃO DOCE | 24. CHURRASCO |
| 5. CHURASCO | 10. CHURROS | 15. BEBIDAS (TENDA) | 20. CREPE FRANCÊS | |