



GOVERNO DO DISTRITO FEDERAL

SECRETARIA DE ESTADO DE PROJETOS ESPECIAIS DO DISTRITO FEDERAL

Gabinete

Subsecretaria de Prospecção de Projetos

Relatório SEI-GDF n.º 2/2020 - SEPE/GAB/SUPP

Brasília-DF, 08 de dezembro de 2020

RELATÓRIO DE CONSULTA E AUDIÊNCIA PÚBLICAS

Restaurantes Comunitários

Objeto: Concessão Patrocinada para fornecimento de refeições, construção, manutenção e operação de 6 (seis) novos Restaurantes Comunitários, bem como a revitalização/modernização, manutenção e operação dos 14 (quatorze) restaurantes já existentes.

1. INTRODUÇÃO

A Secretaria de Estado de Projetos Especiais do Distrito Federal – SEPE vem executando o projeto para o fornecimento de refeições, construção, revitalização/modernização, manutenção e operação dos Restaurantes Comunitários do Distrito Federal.

Tendo em vista que o projeto está sendo estruturado por meio do Procedimento de Manifestação de Interesse – PMI n° 001/2019-SEPE, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal – DODF, em 13 de setembro de 2019, uma das etapas obrigatórias no processo de estruturação, de acordo com a Lei Distrital n° 3.792, de 2 de fevereiro de 2006, especificamente nos casos em que se trata de Parceria Público-Privada, é a submissão das minutas de edital e contrato do empreendimento que se pretende contratar à Consulta Pública, previamente à licitação (vide inciso VI do art. 10 da referida Lei).

Ademais, de acordo com o §3º do art. 10 da mesma Lei, caso a Parceria Público-Privada envolva investimento significativo de recurso público, ou seja, de grande repercussão popular ou social, as respectivas minutas de edital e de contrato também deverão ser objeto de discussão prévia em Audiência Pública.

Assim, o procedimento de Consulta Pública e Audiência Pública foi regido pelo Aviso de Consulta e Audiência Públicas, publicado no DODF n° 208, em 04 de novembro de 2020 e, conforme consta no Art. 12, a Subsecretaria de Prospecção de Projetos da SEPE será responsável por elaborar o presente Relatório de Consulta e Audiência Públicas.

2. ESCLARECIMENTOS PRELIMINARES

Foram objeto de análise as seguintes contribuições:

- Contribuições recebidas no âmbito da Consulta Pública no período entre 04 de novembro de 2020 e 03 de dezembro de 2020; e
- Contribuições recebidas no âmbito da Audiência Pública, conforme consta no Art. 07, disposto no Aviso de Consulta e Audiências Públicas, publicado no DODF n° 208, em 04 de novembro de 2020.

Com relação ao item 4 deste relatório, observa-se o seguinte:

- As contribuições são apresentadas conforme a sequência cronológica de recebimento.
- O nome dos interessados é apresentado da forma como estes se identificaram.

- As contribuições foram transcritas, da forma como foram encaminhadas, sem alterações no texto mesmo em caso de erros ortográficos. Apenas os aspectos de formatação (fonte, espaçamento, negrito, etc.) foram alterados de forma a uniformizar o padrão do Relatório.
- Foram consideradas as contribuições enviadas no corpo do e-mail (52250214) e aquelas enviadas como anexo (Consulta Pública); para as encaminhadas por WhatsApp, foram consideradas as mensagens na forma de texto e de áudio.
- As respostas escritas para as contribuições ocorridas no âmbito da Audiência Pública não constituem gravação da resposta dada durante o evento, e sim o posicionamento resumido da SEPE e da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES em relação à contribuição em questão.
- Todas as contribuições enviadas durante a realização da Audiência Pública foram apreciadas e respondidas.
- Perguntas enviadas por e-mail até a data da Audiência Pública foram apresentadas pelo corpo técnico e respondidas durante a sessão.

3. ATA DA AUDIÊNCIA PÚBLICA REALIZADA

A Audiência Pública ocorreu em 17 de novembro de 2020, com início às 10 horas sendo encerrada às 12 horas.

Para conduzir a sessão foram designados os seguintes servidores:

- Presidente da mesa: Bruno de Oliveira - Secretário Executivo da Secretaria de Estado de Projetos Especiais do Distrito Federal.
- Representante da SEPE – Luiz Ronaldo Cherulli - Subsecretário de Prospecção de Projetos.
- Representante da SEDES – Karla Lisboa - Subsecretária de Segurança Alimentar e Nutricional.

A sessão foi transmitida no canal do YouTube da Secretaria de Estado de Projetos Especiais do Distrito Federal – SEPE e recebeu contribuições por meio de mensagens do WhatsApp na forma de texto ou áudio.

O vídeo com o registro integral do evento encontra-se disponível e pode ser acessado por qualquer interessado através do link <https://www.youtube.com/watch?v=8sNkinxdxLg&t=6237s>

O evento transcorreu da seguinte forma:

- Abertura da sessão pelo Secretário Executivo Bruno de Oliveira.
- Apresentação do Projeto efetuada pelo Subsecretário de Prospecção de Projetos Luiz Ronaldo Cherulli.
- Participação social, com a leitura das contribuições e respostas pelos integrantes da mesa.
- Encerramento da sessão pelo Secretário Executivo Bruno de Oliveira.

A sessão decorreu normalmente sem interrupções e ao todo foram recebidas 20 (vinte) contribuições e todas foram respondidas durante a Audiência Pública.

4. CONSOLIDAÇÃO DAS CONTRIBUIÇÕES E RESPECTIVAS RESPOSTAS

Em atendimento ao disposto no Aviso de Consulta e Audiência Públicas, publicado no DODF, em 04 de novembro de 2020, que teve como finalidade apresentar estudos de modelagem técnica, econômico-financeira e jurídica e respectivas minutas de Edital e Contrato, que subsidiarão futura licitação para contratação de Parceria Público-Privada, apresentamos abaixo as contribuições recebidas na Consulta Pública (entre 04 de novembro e 03 de dezembro) e Audiência Pública (em 17 de novembro de 2020), com as respectivas respostas:

Contribuição 1:

Nome do interessado: Paulo Giquiri

Sugerimos mais um restaurante comunitário na expansão de Samambaia. Pode ser construído do lado da antiga Gersam. QN 431 AE 01.

Resposta: A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES realizou um estudo com a identificação de possíveis localidades para a construção das novas unidades e a região administrativa de Samambaia está contemplada nos estudos, mais especificamente na região da Portelinha, conforme imagem abaixo.



Figura 1 - Indicação do futuro local de construção do novo restaurante comunitário Samambaia

Contribuição 2:

Nome do interessado: Stefany Lima

Minha sugestão para a melhor qualidade dos Restaurantes no DF é que sejam colocados em todos eles nutricionistas efetivos para fiscalizar a empresa executora. No site da SEDES consta que as refeições são elaboradas por funcionários da empresa contratada e são planejadas e monitoradas por uma equipe qualificada, composta por nutricionistas servidores do GDF, a fim de garantir a qualidade e o sabor da alimentação servida e evitar o desperdício de alimentos. Mas infelizmente sabemos que não há essa composição de nutricionistas concursados nos restaurantes. Diante disso, sugiro que sejam contratados os nutricionistas provenientes do último concurso da pasta para que se cumpra com o afirmado no site da Secretaria trazendo, assim, mais segurança para a população usuária. (Pergunta encaminhada por e-mail)

Resposta: Esta contratação também é o desejo da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – SEDES, que está analisando a possibilidade de convocação dos nutricionistas provenientes do concurso mencionado na pergunta.

Contribuição 3:

Nome do interessado: Nivaldo Vale

Represento interesses comerciais de potenciais licitantes e apresento uma sugestão: dividir o objeto em 4 ou mais lotes. (Pergunta encaminhada por e-mail)

Resposta: Considerando que a principal finalidade de uma licitação é a busca da proposta mais vantajosa e eficiente para a Administração Pública, deve-se avaliar o trade off entre a divisão do objeto em lotes (concessão em blocos) ou não (concessão individual). De acordo com Kaschner ^[1] (2019), ao se conceder individualmente, é possível maximizar o valor obtido por um ativo devido há uma tendência de maior concorrência, bem como mitigar a prática de conluio entre os futuros participantes. Por outro lado, ao se

conceder em bloco, o governo consegue atenuar o risco de deixar a prestação de serviços públicos sob gestão de um único parceiro privado.

No caso dos aeroportos brasileiros, por exemplo, adotou-se o modelo de concessão em blocos, visto que a continuidade do modelo de concessão individual levaria a Infraero à insolvência, pois somente iria ficar sob sua gestão os aeroportos deficitários. Portanto, houve uma mescla de unidades superavitárias com deficitárias, porém de forma com que o resultado agregado seja positivo. No caso da Parceria Público-Privada - PPP dos restaurantes comunitários, entende-se que tal justificativa não se aplica em virtude da pequena diferença de demanda entre as unidades.

Portanto, não há uma solução única e perfeita sobre as melhores práticas do processo de concessão, tudo depende das individualidades e características inerentes ao setor da infraestrutura em que o projeto está inserido.

Ante o exposto, esta Secretaria infere que a concessão dos restaurantes feita em um bloco só, abrangendo todos os restaurantes, irá estimular a concorrência no certame licitatório, evitará a prática de conluio (observando a pouca quantidade empresas que hoje fazem a operação dos Restaurantes Comunitários) e será o melhor para a população do Distrito Federal e, principalmente, aos usuários dos restaurantes.

[1] - KASCHNER, BENNY. **CONCESSÃO DE AEROPORTOS EM BLOCOS: A EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL E O CASO BRASILEIRO**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Civil) - Escola Politécnica da Universidade Federal do Rio de Janeiro, [S. l.], 2019

Contribuição 4:

Nome do interessado: Walkyria Oliveira

Minha sugestão para a melhor qualidade dos Restaurantes no DF é que sejam colocados em cada um deles nutricionistas efetivos da SEDES para fiscalizar a empresa executora.

No site da SEDES consta que as refeições são elaboradas por funcionários da empresa contratada e são planejadas e monitoradas por uma equipe qualificada, composta por nutricionistas servidores do GDF, a fim de garantir a qualidade e o sabor da alimentação servida e evitar o desperdício de alimentos. Mas, infelizmente sabemos que não há essa composição de nutricionistas efetivos nos restaurantes.

Diante disso, a minha sugestão de melhoria é que sejam contratados os nutricionistas provenientes do último concurso da pasta para que se cumpra com o que está sendo afirmado no site da Secretaria trazendo, assim, mais segurança e garantia de qualidade para a população usuária, fortalecendo a segurança alimentar e nutricional no DF. (Pergunta encaminhada por e-mail)

Resposta: Esta contratação também é o desejo da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – SEDES, que está analisando a possibilidade de convocação dos nutricionistas provenientes do concurso mencionado na pergunta.

Contribuição 5:

Nome do interessado: João Paulo - Taguatinga

O valor da tarifa irá aumentar?

Resposta: Os estudos feitos foram elaborados sem a previsão de aumento da tarifa ao usuário.

Contribuição 6:

Nome do interessado: Cláudia

Sou moradora de samambaia e gostaria de solicitar a construção de uma nova unidade aqui em samambaia.

Resposta: A Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES realizou um estudo com a identificação de possíveis localidades para a construção das novas unidades e a região administrativa de Samambaia está contemplada nos estudos (vide figura 1).

Contribuição 7:

Nome do interessado: Sandra – Lago Norte

Gostaria de saber porque o governo irá fazer essa concessão e se isso não vai aumentar os custos, já que o Governo do Distrito Federal terá que pagar uma contrapartida por conta das refeições gratuitas.

Resposta: Os Restaurantes Comunitários têm como objetivo atender a população vulnerável. A participação do Estado é trabalhar para atender essa população quanto ao direito à uma alimentação adequada. Cabe ressaltar que o custo para oferta de refeição por meio dos Restaurantes Comunitários está previsto como ação da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – SEDES, atendendo a Política de Segurança Alimentar e Nutricional. Ademais, informamos que o fornecimento de refeições já é realizado pela iniciativa privada por meio de Licitação, na modalidade de concorrência, com fulcro na Lei nº 8.666/93, o que não será alterado com a Parceria Público-Privada - PPP. O que se pretende com a implementação de uma PPP, nos moldes da Lei nº 11.079/04, é obter uma maior qualidade e eficiência do serviço a ser prestado aos usuários deste serviço público.

Contribuição 8:

Nome do interessado: Hozair de Aquino Junior, Águas Claras-DF.

Segundo a publicação, serão R\$192 milhões e meio de reais válidos por trinta anos. Então, é possível afirmar, que durante 30 anos para 20 restaurantes, a empresa terá como ganho o valor de R\$533 mil reais para executar 20 unidades de restaurantes comunitários? Como será a amortização dos valores?

Resposta: Os R\$ 192,5 milhões se referem ao valor dos investimentos a serem realizados pelo privado para melhorar a qualidade dos serviços, como, por exemplo, aquisição de equipamentos e mobiliários. A empresa vencedora da Licitação receberá para gerir os restaurantes comunitários o montante correspondente às tarifas pagas pelo usuário, às contraprestações públicas e, caso haja, às receitas acessórias. Já a amortização, no que tange às Parcerias Público-Privadas, é realizada de forma semelhante aos financiamentos bancários de longo prazo e que as receitas do privado serão oriundas das refeições fornecidas, sendo o controle dessas refeições uma exigência do Edital.

Contribuição 9:

Nome do interessado: Davi - RA: Guará 2

Com a futura implementação de café da manhã nos restaurantes a SEDES interromperá o programa Pão e Leite?

Resposta: O programa pão e leite está suspenso desde 2017 e o programa atual é o prato cheio, que diz respeito à provisão alimentar, mas que não tem relação com o programa anterior.

Contribuição 10:

Nome do interessado: Nathalia -Taguatinga

Esse projeto prevê algum projeto social?

Resposta: Desde o início as tratativas são que as atividades sociais desenvolvidas dentro dos Restaurantes Comunitários deverão permanecer e que foi avaliada e discutida a necessidade da continuidade das atividades sociais e culturais dentro dos espaços, como, mas não se limitando, as atividades descritas abaixo.

- Programa Viveiro Urbano - O projeto Viveiro Urbano tem por objetivo a criação de viveiro de mudas orgânicas no Distrito Federal com o intuito de promover acesso às mudas orgânicas para rede de produtores agroecológicos cadastrados na região. As mudas produzidas serão responsáveis por garantir diariamente 400 refeições para a comunidade atendida, em especial, crianças de 6 a 15 anos. O excedente produzido na horta será revertido para a comunidade.
- Programa Sopão Comunitário - O projeto Sopão Comunitário beneficia diretamente mais de 6 mil moradores de rua em todo o Distrito Federal na distribuição de sopa. A proposta é distribuir mais de 300 litros de sopa em dois sábados de cada mês, com roteiros pré-definidos, levando alimento e saúde para quem mora nas ruas.
- Brinquedoteca Inclusiva - Sabe-se que o Distrito Federal possui dificuldade na área de creches pelo grande número de demanda e baixa oferta de vagas, neste sentido, o Concessionário deverá criar uma área destinada ao acolhimento da criança e do adolescente nos horários de funcionamento dos RC's, respeitando a capacidade da unidade para sua criação.

Contribuição 11:

Nome do interessado: Davi - RA: Guará 2

Quanto ao programa Prato-Cheio há informação no site da SEDES de que na composição do valor do cartão há uma parcela referente ao café da manhã (pão e leite). Deste modo, há estudos para que esta parcela seja revista após implantação da Concessão?

Resposta: O programa prato cheio trata-se de um projeto independente e que não possui relação com os restaurantes comunitários. Desse modo, a parcela referente ao café da manhã do referido programa não passará por mudanças. Atualmente apenas 02 Restaurantes Comunitários oferecem café da manhã, pois não existe a capacidade para expansão para as demais unidades pela Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal – SEDES, e que com o advento da parceria ocorrerá a ampliação da oferta das refeições.

Contribuição 12:

Nome do interessado: Davi - RA: Guará 2

Houve algum estudo no sentido de dividir a concessão em lotes?

Resposta: Considerando que a principal finalidade de uma licitação é a busca da proposta mais vantajosa e eficiente para a Administração Pública, deve-se avaliar o trade off entre a divisão do objeto em lotes (concessão em blocos) ou não (concessão individual). De acordo com Kaschner ^[1] (2019), ao se conceder individualmente, é possível maximizar o valor obtido por um ativo devido há uma tendência de maior concorrência, bem como mitigar a prática de conluio entre os futuros participantes. Por outro lado, ao se conceder em bloco, o governo consegue atenuar o risco de deixar a prestação de serviços públicos sob gestão de um único parceiro privado.

No caso dos aeroportos brasileiros, por exemplo, adotou-se o modelo de concessão em blocos, visto que a continuidade do modelo de concessão individual levaria a Infraero à insolvência, pois somente iria ficar sob sua gestão os aeroportos deficitários. Portanto, houve uma mescla de unidades superavitárias com deficitárias, porém de forma com que o resultado agregado seja positivo. No caso da Parceria Público-

Privada - PPP dos restaurantes comunitários, entende-se que tal justificativa não se aplica em virtude da pequena diferença de demanda entre as unidades.

Portanto, não há uma solução única e perfeita sobre as melhores práticas do processo de concessão, tudo depende das individualidades e características inerentes ao setor da infraestrutura em que o projeto está inserido.

Ante o exposto, esta Secretaria infere que a concessão dos restaurantes feita em um bloco só, abrangendo todos os restaurantes, irá estimular a concorrência no certame licitatório, evitará a prática de conluio (observando a pouca quantidade empresas que hoje fazem a operação dos Restaurantes Comunitários) e será o melhor para a população do Distrito Federal e, principalmente, aos usuários dos restaurantes.

[1] - KASCHNER, BENNY. **CONCESSÃO DE AEROPORTOS EM BLOCOS: A EXPERIÊNCIA INTERNACIONAL E O CASO BRASILEIRO**. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Civil) - Escola Politécnica da Universidade Federal do Rio de Janeiro, [S. /]., 2019

Contribuição 13:

Nome do interessado: Johnatans Henrique, Asa Sul - DF

Considerando que é uma iniciativa atual apenas pública, com a gestão de empresas privadas, passando para um único operador na modalidade parceria público/privada, apenas uma única empresa não ficaria engessada à parte pública para fazer cobrança àquela única prestadora de serviços?! Complementando a pergunta, qual de fato será a vantagem do cidadão neste novo formato ofertado, uma vez que, por exemplo uma concessionária que cobra pedágios, onde ela altera os preços.... Isso não ficará flexível a empresa que assumir, para realizar mudanças nas tarifas das refeições?!

Resposta: A gestão por um único concessionário é um risco do projeto, contudo, durante a estruturação do Contrato, procurou-se mitigar tal risco por meio da elaboração de uma matriz de risco e a inserção de cláusulas contratuais que darão segurança para a Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES. Sobre o segundo questionamento, o valor da tarifa paga pelos usuários é definido por Decreto, ou seja, o privado não tem poder para alterar tal valor.

Contribuição 14:

Nome do interessado: Jorge Lucas - Asa Norte

Como vcs chegaram na definição dos 6 locais onde serão construídos os novos restaurantes? pq não pode ser em outros locais, outras regioes administrativas?

Resposta: As localidades foram definidas visando atender as regiões de vulnerabilidade social ainda não atendidas pelos Restaurantes Comunitários já existentes.

Contribuição 15:

Nome do interessado: José - Sobradinho

Qual a quantidade limite para compra de marmitas nos restaurantes?

Resposta: Atualmente, em decorrência da pandemia do COVID-19, não há limitação de quantidade para compras de marmitas, desde que respeitado o princípio da razoabilidade. Entretanto, foi considerado, nos estudos, o limite de duas marmitas por pessoa, que é o modus operandi normal dos restaurantes comunitários.

Contribuição 16:

Nome do interessado: Rafael - Gama

Como vai ficar a política de segurança alimentar e nutricional nesses equipamentos públicos, sendo que a gestão será através do interesse privado. Será que a fiscalização vai ser adequada?

Resposta: A gestão dos atuais restaurantes comunitários é realizada de forma compartilhada entre a iniciativa privada e o Poder Público, o que não irá ser muito diferente com o advento da PPP. No que tange à fiscalização, esta é feita por servidores da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES, como, por exemplo, os executores e suplentes de contratos.

Ademais, conforme Anexo 23 – Sistema de Avaliação de Desempenho, a concessionária poderá sofrer redução no valor da contraprestação a ser recebida se não atingir o padrão de serviço definido com base no sistema de aferição. Ou seja, o concessionário possui incentivos financeiros para prestar um serviço de qualidade.

Contribuição 17:

Nome do interessado: Luciana - Santa Maria

Queria saber se a secretaria está pensando no cardápio. A população merece uma comida de qualidade.

Resposta: Os cardápios serão elaborados mensalmente em conjunto com técnicos da área (Nutricionistas da SUBSAN/SEDES) e que seguirão o padrão estabelecido, tanto quanto a composição, quanto a quantidade e modo de preparo. Serão observados os seguintes fatores na elaboração e planejamento dos cardápios, objetivando o melhor aproveitamento nutricional dos alimentos utilizados e ainda contribuir com a redução dos custos mensais:

- I. Safra de Alimentos: a preferência por produtos de safra, principalmente o que, a época, estarão em abundância, para melhor aproveitar as qualidades nutricionais dos alimentos, o que significa uma maior eficiência no consumo de qualidade em oposição ao desperdício destes, além da consideração dos impactos ambientais, sociais e econômicos que ocasionariam;
- II. Qualidade dos alimentos: os produtos de maior qualidade rendem mais e, conseqüentemente, diminuem o custo total da refeição, o que gera eficiência na operação.

Contribuição 18:

Nome do interessado: Patrícia – Itapoã

Café da manhã e jantar serão oferecidos em todos os restaurantes?

Resposta: Os estudos foram elaborados com a previsão da oferta de café da manhã, almoço e jantar em todas as unidades dos restaurantes comunitários.

Contribuição 19:

Nome do interessado: Janaína - Paranoá

Quem vai avaliar a qualidade dos serviços e da comida oferecida?

Resposta: No que tange à fiscalização, esta é feita por servidores da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES, como, por exemplo, os executores e suplentes de contratos. Além do mais, os próprios usuários poderão avaliar a qualidade dos serviços e das refeições ofertadas.

Contribuição 20:

Nome do interessado: Rafael - Gama

Atualmente a comida no restaurante tem sido de péssima qualidade. Arroz duro, pouca carne, feijão com pedra. Esses servidores que acompanham a cozinha não são formados em nutrição. As empresas fazem o que querem. Tem dia que o cardápio no site é um é na marmita é outra coisa. Isso vai mudar?

Resposta: Conforme estudos apresentados, os cardápios serão elaborados mensalmente em conjunto com técnicos da área (Nutricionistas da SUBSAN/SEDES) e que seguirão o padrão estabelecido, tanto quanto a composição, quanto a quantidade e modo de preparo. Serão observados os seguintes fatores na elaboração e planejamento dos cardápios, objetivando o melhor aproveitamento nutricional dos alimentos utilizados e ainda contribuir com a redução dos custos mensais:

I. Safra de Alimentos: a preferência por produtos de safra, principalmente o que, à época, estarão em abundância, para melhor aproveitar as qualidades nutricionais dos alimentos, o que significa uma maior eficiência no consumo de qualidade em oposição ao desperdício destes, além da consideração dos impactos ambientais, sociais e econômicos que ocasionariam;

II. Qualidade dos alimentos: os produtos de maior qualidade rendem mais e, conseqüentemente, diminuem o custo total da refeição, o que gera eficiência na operação.

Cabe ressaltar que todos os usuários podem fazer sugestões e reclamações no próprio Restaurante Comunitário ou na Ouvidoria da Secretaria de Estado de Desenvolvimento Social do Distrito Federal - SEDES. Caso seja verificada qualquer irregularidade durante o processo de fornecimento de refeições, os servidores da SEDES, junto com a empresa contratada, irão sanar a tal irregularidade o mais rápido possível.

Contribuição 21:

Nome do interessado: Rafael - Gama

O cardápio na PPP vai priorizar a alimentação saudável? Ou vai continuar como está? Ouvidoria não resolve nada.

Resposta: Serão priorizadas as preparações saudáveis e regionais no cardápio diário, considerando-se as devidas reduções nos teores de sal, gordura e açúcar acrescidos as preparações. Além delas, as reduções das porções servidas que sejam fritas, além de carnes processadas.

Serão sempre oferecidas, diariamente, opções mais saudáveis de frutas, legumes e verduras não processadas nas refeições.

Os atributos da alimentação saudável como estado, cor, sabor, variedade, segurança sanitária e harmonia entre nutrientes serão sempre observados. Além disso, as refeições também irão respeitar as técnicas dietéticas apropriadas para cada gênero alimentício.

Não serão permitidos a utilização de temperos que contenham alta quantidade de sódio, dando preferência na utilização de condimentos naturais. São exemplos dos temperos vedados os amaciantes de carne de origem industrial, assim como temperos completos, pó ou pasta.

Também fica vedada a adição de produtos químicos que acentuam a coloração dos alimentos.

Contribuição 22:

Nome do interessado: Leila - Areal

Existe uma quantidade limitada das refeições oferecidas?

Resposta: Atualmente, em decorrência da pandemia do COVID-19, não há limitação de quantidade para compras de marmitas, desde que respeitado o princípio da razoabilidade. Entretanto, foi considerado, nos

estudos, o limite de duas marmitas por pessoa, que é o modus operandi normal dos restaurantes comunitários.

Contribuição 23:

Nome do interessado: Sabrina - Recanto das Emas

Sou diabética. Tem previsão de um cardápio especial para diabéticos?

Resposta: As refeições são elaboradas visando uma alimentação saudável e algumas considerações são feitas para a população que tenha alguma morbidade ou grupos específicos.

Contribuição 24:

Nome do interessado: Juraci - Riacho Fundo

Qual a previsão de iniciar a execução do projeto? E qual a previsão da população ser beneficiada com o projeto?

Resposta: Existem prazos legais a serem cumpridos e etapas a serem vencidas. Contudo, a previsão para que ocorra a licitação é para meados do segundo semestre de 2021.

Contribuição 25:

Nome do interessado: Filogonio Santos

Solicitamos que seja reavaliado os valores das refeições visto que estamos atravessando um período atípico. Para realizar todos os investimentos solicitados, necessitamos de mais remuneração. (Vide Anexo I).

Resposta: O valor a ser considerado é o informado no Relatório Consolidado de Estudos. Conforme consta na nota de ajuste, *“a Comissão Técnica alterou o valor do subsídio governamental a ser pago por refeição, de modo com que a TIR do projeto se aproxime ao máximo do WACC calculado. Cabe ressaltar que esta alteração respeitou a proporcionalidade, entre as modalidades de refeição, apresentada pela Autorizada.”* Por fim, informamos que os estudos ainda terão que passar pela aprovação do Tribunal de Contas do Distrito Federal (TCDF).

Contribuição 26:

Nome do interessado: SINDSASC

O SINDSASC propõe a revogação do processo de concessão dos restaurantes comunitários ao segmento empresarial, por intermédio da Parceria Público-Privada. (Vide Anexo II)

Resposta: Primeiramente, informamos que o fornecimento de refeições já é realizado pela iniciativa privada por meio de Licitação, na modalidade de concorrência, com fulcro na Lei nº 8.666/93. O que se pretende com a implementação de uma Parceria Público-Privada, nos moldes da Lei nº 11.079/04, é obter uma maior qualidade e eficiência do serviço a ser prestado aos usuários deste serviço público. Portanto, durante a confecção da minuta de Contrato, procurou-se manter as atuais atribuições dos servidores da SEDES na fiscalização do trabalho relacionado à segurança alimentar e nutricional, fator que será de suma importância para o sucesso da execução contratual.

Sobre os exemplos citados, cabe informar que há muitos casos de sucesso em concessões, como por exemplo, o Aeroporto Internacional de Brasília e a Rodovia BR 0-60. O sucesso ou o fracasso de um contrato de concessão está relacionado ao tempo gasto na estruturação do projeto, a regulação dos incentivos

econômicos fornecidos ao privado, a fiscalização contratual, entre outros fatores. Ademais, devemos atentar para a diferença de “concessão” e “privatização”. A “privatização” é a venda permanente de ativos públicos para a iniciativa privada, ou seja, há uma transferência de propriedade. Por outro lado, o termo “concessão” se refere a transferência temporária do direito de executar um serviço público, quer dizer, o Estado permanece como dono do ativo.

Contribuição 27:

Nome do interessado: Filogonio Santos

Solicitamos que seja reavaliado os valores das refeições visto que estamos atravessando um período atípico, mas independente da COVID-19, os valores devem traduzir-se na realidade do mercado para não se transformar numa concessão inexecutável. (Vide Anexo III)

Resposta: O valor a ser considerado é o informado no Relatório Consolidado de Estudos. Conforme consta na nota de ajuste, *“a Comissão Técnica alterou o valor do subsídio governamental a ser pago por refeição, de modo com que a TIR do projeto se aproxime ao máximo do WACC calculado. Cabe ressaltar que esta alteração respeitou a proporcionalidade, entre as modalidades de refeição, apresentada pela Autorizada.”* Por fim, informamos que os estudos ainda terão que passar pela aprovação do Tribunal de Contas do Distrito Federal (TCDF).

5. CONCLUSÃO E ENCAMINHAMENTOS

Conclui-se que o processo de participação social atendeu aos anseios iniciais da Administração Pública, em que foi recolhido subsídios da população que contribuíram para o projeto dos Restaurantes Comunitários.

Cabe informar que o projeto está em fase de estruturação e ainda poderá ser aprimorado e ajustado previamente à licitação em decorrência dos procedimentos a seguir:

- Análise da Procuradoria Geral do Distrito Federal – PGDF - após a aprovação do presente relatório, os estudos de viabilidade e das minutas de edital, contrato e anexos serão submetidos à análise e controle da PGDF.
- Análise do Tribunal de Contas do Distrito Federal – TCDF- os estudos de viabilidade e das minutas de edital, contrato e anexos serão submetidos à análise, controle e fiscalização do TCDF, conforme dispõe a Resolução TCDF nº 290, de 14 de abril de 2016.
- Aprimoramentos pela Equipe Técnica da SEPE – com base nas contribuições recebidas.

Diante o exposto, como encaminhamento final submete-se este Relatório à aprovação do senhor Secretário de Estado de Projetos Especiais do Distrito Federal nos termos do § 3º do art. 12 do Aviso de Consulta e Audiência Públicas publicado no DODF, em 04 de novembro de 2020.

ANEXO I

**EXCELENTÍSSIMO SENHOR RESPONSÁVEL PELO PROCESSO DE
CONCESSÃO DOS RESTAURANTES COMUNITÁRIOS**

PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DA CONSULTA PUBLICA

A empresa **F DOS S MONTEIRO NETO COMERCIO & SERVIÇOS ME**, CNPJ Nº 29.132.708/0001-88, sediada na Av. São Luís Rei De França, número 5, Loja 1, Bairro Olho D'água, CEP 65.067-485, e-mail fds.comercio.servicos@hotmail.com,_telefone (98) 984858302, São Luís, MA, vem, respeitosamente, à presença de V. Senhoria, através de seu Representante Legal ao final subscreve, solicitar esclarecimentos da consulta publica do Projeto de Concessão dos Restaurantes Comunitários (RC`S).

1 – Questionamento 01:

Em análise do documento Modelagem Técnica, observamos que os preços das refeições (Café da manhã, Almoço e Jantar) apresentados na data de 03 de março de 2020, (preços abaixo), estão divergentes dos preços apresentado na modelagem da audiência publica realizada no dia 17 de novembro de 2020.

VALORES APRESENTADOS NO RELATÓRIO DO CONSÓRCIO

(cópia abaixo)

ITEM	DESCRIÇÃO	SUBSÍDIO	VENDA DIRETA	VALOR DA REFEIÇÃO
1	Café da Manhã	R\$ 2,58	R\$ 0,50	R\$ 3,08
2	Almoço	R\$ 7,37	R\$ 1,00	R\$ 8,37
3	Jantar	R\$ 5,85	R\$ 1,00	R\$ 6,85

Café da Manhã:

O Valor da Refeição total de R\$ 3,08 (três reais e oito centavos) propostos tem a seguinte variação:

R\$ 2,58 (dois reais e cinquenta e oito centavos) na proporção de 83,76% (oitenta e três virgula setenta e seis por cento) de subsídio e 16,23% (dezesseis e vinte e três por cento) de venda direta.

Almoço:

O Valor da Refeição total de R\$ 8,37 (oito reais e trinta e sete centavos) propostos tem a seguinte variação:

R\$ 7,37 (sete virgula trinta e sete centavos) na proporção de 88,05% (oitenta e oito virgula cinco por cento) de subsídio e 11,94% (onze virgula noventa e quatro por cento) de venda direta.

Jantar:

O Valor da Refeição total de R\$ 6,85 (seis reais e oitenta e cinco centavos) propostos tem a seguinte variação:

R\$ 5,85 (cinco virgula oitenta e cinco centavos) na proporção de 85,40% (oitenta e cinco virgula quarenta por cento) de subsídio e 14,59% (quatorze virgula cinquenta e nove por cento) de venda direta.

Copiado das Páginas 176 a 178 do Estudo da PPP

VALORES APRESENTADOS NO RELATÓRIO DO GDF

PREMISSA DO VALOR DA RECEITA POR TIPO DE REFEIÇÃO						
DESCRIÇÃO	SUBSÍDIO		VENDA DIRETA	VALOR REFEIÇÃO DA		
Café da Manhã	R\$	2,38	R\$	0,50	R\$	2,88
Almoço	R\$	6,80	R\$	1,00	R\$	7,80
Jantar	R\$	5,40	R\$	0,50	R\$	5,90

Entretanto, o preço orçado pelo estudo do consórcio compactua com o valor de mercado, uma vez que conforme se comprova acima, o valor cotado à época da modelagem técnica apresentado pelo consorcio supre os custos inerentes a execução contratual, agora o novo estudo apresentado pela SEDES, os valores foram rebaixados (valores acima colocados), ocorre que tendo em vista o novo cenário da economia brasileira, com os consequentes e recorrentes aumentos no custo dos insumos em decorrência da situação emergencial de saúde pública, em decorrência da pandemia gerada pelo COVID-19.

DO DESEQUILÍBRIO ECONÔMICO FINANCEIRO

É de notório conhecimento que, em razão da PANDEMIA do vírus SARS-CoV-2 **“CORONAVÍRUS”**, causador da doença COVID-19, as Autoridades Públicas foram obrigadas a tomar uma série de medidas que restringem a circulação de pessoas, bem como estabelecem a suspensão de inúmeras atividades econômicas.

Evidentemente que grande parte da população e muitos negócios jurídicos foram afetados, com o reconhecimento por parte do Governo Federal do **“Estado de Calamidade Pública”** por meio do Decreto Legislativo Nº 6/2020, o qual ainda se encontra em vigor, diante da manutenção da situação emergencial de saúde pública de proporções internacionais.

As medidas restritivas impostas a população, em decorrência da **“PANDEMIA DE COVID-19”**, na tentativa de evitar a propagação do vírus, marcado por sua alta transmissibilidade e taxa de mortalidade, repercutiram em inúmeros impactos econômicos, com reflexos na diminuição da capacidade produtiva, aumento no custo logístico, aumentos desproporcionais no custo dos insumos alimentícios e etc.

No presente caso, tais medidas impactaram diretamente no funcionamento da empresa (REQUERENTE), que atua no ramo de **“Fornecimento de Alimentação”** os custos relativos aos insumos utilizados para a confecção das dietas e cardápios, sofrerão abrupta elevação em função dos reflexos econômicos gerados pela pandemia.

Os reflexos gerados pela “Pandemia de COVID-19” ainda não são concretos, não há perspectivas da sua extensão dentro do cenário econômico do Estado Brasileiro, trata-se de uma situação jamais vivenciada dentro da economia global, um momento em que se exige uma quebra de paradigmas, frente as condições marcadas por incertezas.

Os efeitos e reflexos da “Pandemia de COVID-19” sobre as relações jurídicas devem ser considerados, uma vez que perfeitamente enquadrados como “Fato Superveniente e de Força Maior” configurando-se dentro do cenário dos contratos administrativos como “Álea Econômica Extraordinária e Extracontratual”.

A empresa F DOS S MOTEIRO NETO COMERCIO E SERVIÇOS LTDA ME, atua no ramo de “Fornecimento de Alimentação” onde os impactos em decorrência da pandemia de COVID-19, repercutiram abruptamente sobre o custo dos insumos, destacando situação como a do Arroz que registra alta de 110% (cento e dez por cento) desde janeiro a setembro deste ano, Carne que registra uma alta de 28,7% (vinte e oito virgula sete por cento) e Leite com alta de 55,8% (cinquenta e cinco virgula oito por cento), dados obtidos do Centro de Estudos Avançados em Economia Aplicada (CEPEA).

Ademais, os impactos econômicos gerados pela **“PANDEMIA DE COVID-19”** refletiram diretamente na desvalorização cambial, o que levou a um aumento desproporcional do dólar, frente as incertezas econômicas.

A desvalorização cambial, impacta diretamente no aumento das importações, uma vez que o mercado produtivo interno, acaba por preferir vender para o exterior, a pressão originada com a desvalorização do câmbio e conseqüente aumento das importações, principalmente para o mercado Chinês, que hoje é um dos maiores consumidores do mercado agropecuário brasileiro, **geraram reflexos na escassez de insumos e na elevação desproporcional de seu preço, respectivas variações desproporcionais nos custos dos insumos, prejudicam diretamente a CONTRATADA com a oneração e conseqüente desequilíbrio econômico financeiro do “CONTRATO ADMINISTRATIVO”.**

Impactos provados pela desvalorização cambial, não atingem apenas o mercado agropecuário, mais todo o cenário econômico, **outro item de destaque, que sofreu com uma elevação desproporcional, cerca de 40% (quarenta por cento) foram as embalagens (marmitas), item que tem impacto severo sobre a CONTRATADA, sendo material indispensável a execução do contrato, referido aumento deu-se em decorrência do aumento pela escassez de insumos, provocados pela pandemia de COVID-19.**

Destaca-se, que as variações supramencionadas não podem ser consideradas como uma **“variação simples ou previsível de valor de mercado”**, mas de elevação **extraordinária de preço, por conta dos reflexos econômicos gerados pela situação de pandemia.**

Tais fatos, impactam diretamente na continuidade do presente **“Contrato Administrativo”** causando uma **ONEROSIDADE EXCESSIVA e INSUSTENTÁVEL.**

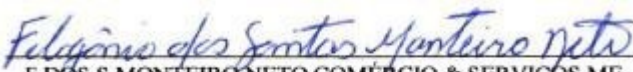
Este fato impede a continuidade do contrato nos preços originariamente propostos, tendo em vista os reflexos imprevisíveis que se seguirão em decorrência da manutenção do **“Estado de Calamidade Pública” pela pandemia de COVID-19, não havendo previsibilidade quanto aos possíveis ou conseqüências econômico financeiras que viriam a surgir quando após a apresentação da proposta, sendo respectiva situação imprevisível, e se previsível de natureza incalculável.**

É completamente temerário manter a continuidade do contrato, sem que a **“equação econômico-financeira” prevaleça**, dando espaço a preços irrisórios e insuficientes a manter as despesas mínimas da empresa contratada.

Diante de todos os expostos, solicitamos que seja reavaliado os valores das refeições visto que estamos atravessando um período atípico. Para realizar todos os investimentos solicitados, necessitamos de mais remuneração.

Atenciosamente;

São Luís – MA, 03 de dezembro de 2020


F DOS S MONTEIRO NETO COMÉRCIO & SERVIÇOS ME
CNPJ sob o Nº. 29.132.708/0001-88
FILOGONIO DOS SANTOS MONTEIRO NETO
TITULAR
CPF Nº. 637.015.963-87

Contribuição do Sindicato dos Servidores e Empregados da Assistência Social e Cultural do GDF, SINDSASC, acerca da anunciada Parceria-Público-Privada, no âmbito do Governo do Distrito Federal, para gestão dos restaurantes comunitários.

O Sindicato dos Servidores e Empregados da Assistência Social e Cultural do GDF representa legalmente os servidores da carreira pública da assistência social que, entre suas atribuições, está o trabalho relacionado à segurança alimentar e nutricional.

Na atual estrutura administrativa do GDF a referida carreira pública tem lotação em três secretarias de estado: Secretaria de Desenvolvimento Social, Secretaria da Mulher e Secretaria de Justiça de Cidadania.

Pelo presente manifestamos nossa concepção e posicionamento face a consulta pública. Essa iniciativa partiu de reunião com servidores lotados na Subsecretaria de Segurança Alimentar, Nutricional (Subsan) da Secretaria de Desenvolvimento Social do GDF. Nessa reunião contamos também com a presença de nutricionistas aprovadas no concurso público para ingresso na carreira da assistência social, além de assessores parlamentares e ativistas do movimento em prol da segurança alimentar e nutricional. Posteriormente o assunto em tela foi levado à assembleia geral da categoria, realizada em 12/11/2020, quando foi aprovada posição contrária à privatização dos restaurantes comunitários, na forma de Parceria Público-Privada.

O SINDSASC tem posição contrária a quaisquer modalidades de privatização dos serviços públicos no âmbito do Sistema Único de Assistência Social, do Sistema Nacional de Segurança Alimentar e Nutricional e das políticas públicas de proteção a mulher, áreas nas quais atuamos.

A rigor as privatizações partem do princípio de que o privado é mais eficiente que o público. Mas será essa uma lógica plausível? Vejamos alguns exemplos: Os processos de privatização têm problemas, no caso do Amapá, por exemplo, a crise de abastecimento elétrico que se arrasta desde o início de novembro, com falta de energia, fortaleceu no país o debate contrário à privatização do setor. A Gemini Energy, empresa estrangeira que atua nos 14 municípios amapaenses atingidos pelo apagão, é alvo de críticas de diferentes lados por conta da falta de equipamentos para solucionar prontamente o problema. Diante das emergências, a estatal Eletrobrás foi convocada para dar suporte ao estado por meio da Eletronorte, subsidiária que contratou unidades termoelétricas para reabastecer o Amapá. Então são empresas públicas socorrendo empresas privadas? Onde está a eficiência privada nessas horas? Um outro exemplo nefasto causado pela sobreposição do lucro privado acima da necessidade de prestação de bens e serviços públicos por parte do Estado, foi o rompimento das barragens de Mariana e Brumadinho. Pura negligência. O maior desastre ambiental na área de mineração do mundo aconteceu no município de Mariana – MG, em 2015. Os responsáveis foram a empresa Samarco, controlada pela Vale, em sociedade com a anglo-australiana BHP Billiton. O rompimento da barragem provocou uma enxurrada de lama tóxica, que dizimou o distrito de Bento Rodrigues e deixou 249 mortos, além de devastar a bacia hidrográfica do Rio Doce, matar a vida aquática e acabar com o turismo e subsistência de milhares de pessoas.

Como se vê, a tentativa de transformar o Estado numa empresa é, na maioria das vezes, uma tentativa fracassada. O Estado tem pressupostos diferentes, objetivos diferentes. A eficiência do Estado consiste na efetivação de suas políticas essenciais à população.

Dentro desse aspecto cabe trazer o debate para o Distrito Federal. O atual governo do DF tem muito apreço em terceirizar e privatizar. Alega, para tanto, a busca em economizar recursos prometendo transferi-los para áreas prioritárias.

Eis algumas delas: concessão da gestão da Rodoviária do Plano Piloto e da Companhia do Metropolitano do Distrito Federal (Metrô-DF), CEB Distribuição, Centrais de Abastecimento do DF (Ceasa), terceirizar a contratação da merenda escolar assim como o projeto de concessão dos restaurantes comunitários para supostamente revitalizar e modernizar a operação dos 14 já existentes e a construção de seis unidades. Sob essa última questão, a empresa que ganhar a licitação de Parceria Público-Privada (PPP) vai administrar os

restaurantes por 30 anos. O valor estimado do contrato é de R\$ 192,5 milhões, segundo informa o próprio GDF.

Os processos de terceirização, concessão ou privatização costumam ser peças-chave de programas de ajuste fiscal. Neles, empresas constituídas com recursos públicos são controladas pela iniciativa privada sob o discurso da eficiência e da geração de receitas extras para reduzir o estoque da dívida pública, ou desobrigar governos que se guiam menos pela necessidade de atender ao público e mais por convicções ideológicas já experimentadas e fracassadas em vários países do mundo, inclusive no Brasil. Quando são analisados os resultados do processo de retirada do controle estatal é possível verificar a precarização dos serviços e das condições de trabalho e o aumento dos gastos públicos acima dos índices de inflação.

Restaurantes comunitários são exemplos de estabelecimentos utilizados para o preparo e comercialização de refeições, oferecidas a preços acessíveis para a população de baixa renda, principalmente a trabalhadores informais, desempregados, estudantes, pessoas em situação de rua e famílias em risco de insegurança alimentar, atividade fim ligada diretamente aos objetivos desse ramo de atuação.

Além disso, as atividades de educação alimentar e nutricional que são ofertadas nesses espaços, proporcionam o ensino, a aprendizagem e a troca de saberes. Essas práticas educativas são transformadoras, porque permitem o fortalecimento da cidadania reeducando hábitos alimentares para que sejam mais saudáveis, gerando autonomia para refletir, produzir, selecionar e consumir os alimentos de forma adequada.

Restaurantes populares, na condição de equipamentos públicos e estatais, sem o objetivo maior do lucro, são de grande importância social e a prova da valorização da cidadania. A contribuição efetiva desses restaurantes é combater todos os níveis de insegurança alimentar. Entretanto, a irregularidade dos recursos públicos e a restrita participação e controle sociais podem comprometer a execução da política social e a materialização do direito humano à alimentação e nutrição adequada (DHANA) e a segurança alimentar e nutricional.

O SINDSASC defende as políticas amparadas na concepção do Estado de Bem-Estar Social, segundo a qual o Estado deve ser o promotor de um conjunto de serviços e benefícios que reduzam as desigualdades sociais e garantam dignidade a toda população. Essa é, aliás, a concepção subjacente à Constituição da República Federativa do Brasil, denominada, de forma apropriada, Constituição Cidadã.

Importa destacar que, apesar dos obstáculos, o programa dos restaurantes populares reúne relevantes aspectos que o credencia como uma política social efetiva, ao se inserir em uma realidade concreta que busca atender uma necessidade humana, social e imediata. Dessa forma, é descabida a necessidade de concessão privada, pois está voltado para o interesse comum, e não individual e privado, sendo de fácil acesso e universal, sem mecanismos ou critérios de focalização. Tem como perspectiva a concretização de um direito e a proteção social.

Importante frisar que nesse momento é de suma importância a efetivação do Conselho de Segurança Alimentar e Nutricional do Distrito Federal – CONSEA/DF, que dentre as várias atribuições está a de fiscalizar, monitorar e propor ações para a melhoria da segurança alimentar e nutricional no DF, principalmente para as famílias mais vulneráveis.

Nesse sentido, a falta de atuação do CONSEA/DF desde o ano de 2019, representou a limitação da participação da sociedade civil organizada, pois não houve a realização da conferência distrital de segurança alimentar. Em 2020 com o início da pandemia a desigualdade social foi destacada, devido a necessidade de isolamento social que acarretou aumento do desemprego, precarização do trabalho, desvalorização da moeda nacional com sua conseqüente elevação dos preços dos alimentos. Nesse contexto a não instalação do CONSEA/DF silenciou a participação da sociedade civil na construção, monitoramento e avaliação de políticas públicas de segurança alimentar. Como exemplo temos a proposta da PPP, que não surgiu do interesse da população.

Partindo, portanto, dessas considerações, o SINDSASC propõe a revogação do processo de concessão dos restaurantes comunitários ao segmento empresarial, por intermédio da Parceria Público-Privada.

ANEXO III

EXCELENTÍSSIMO SENHOR RESPONSÁVEL PELO PROCESSO DE CONCESSÃO DOS RESTAURANTES COMUNITÁRIOS

PEDIDO DE ESCLARECIMENTO DA CONSULTA PUBLICA

A empresa **F DOS S MONTEIRO NETO COMERCIO & SERVIÇOS ME, CNPJ Nº 29.132.708/0001-88**, sediada na Av. São Luís Rei De França, número 5, Loja 1, Bairro Olho D'água, CEP 65.067-485, e-mail fds.comercio.servicos@hotmail.com,_telefone (98) 984858302, São Luís, MA, vem, respeitosamente, à presença de V. Senhoria, através de seu Representante Legal ao final subscreve, solicitar esclarecimentos da consulta publica do Projeto de Concessão dos Restaurantes Comunitários (RC`S).

1 – Questionamento 02:

Considerando que os valores apresentados a época pelo consórcio levaram em consideração índices tais como Inflação, IGP-M e IPCA, índices de aplicação na alimentação e insumos como um todo, portanto, índices que independem de Pandemia do COVID-19. Só o IPCA do ano de 2020 é maior desde setembro de 2003 e o INPC o maior desde 1995, sendo que as previsões pelos próximos 05 (cinco) anos, no mínimo, são de aumento progressivo segundo fontes do jornal Valor Econômico.

Considerando também que com relação a construção civil, tais como a reforma e construção dos novos Restaurantes Comunitários, a SEPE-SEDES, utilizou como parâmetro de valores de insumos a Tabela SINAPI do ano de 2019, valões que são totalmente defasados com a realidade encontrada na construção civil brasileira atual.

Para se ter uma ideia o SINAPI apresentou uma alta nos últimos doze meses de 3,62%. O Custo nacional da construção por metro quadrado, subiu de 1.175,62 para 1.181,41 em média relativo à materiais e mão de obra.

Quando comparado ao mês de julho de 2019, houve um aumento significativo dos custos de construção civil (FONTE – Agência IBGE).

Diante de todos os expostos, solicitamos que seja reavaliado os valores das refeições visto que estamos atravessando um período atípico, mas independente da COVID-19, os valores devem traduzir-se na realidade do mercado para não se transformar numa concessão inexequível.

Atenciosamente;

São Luís – MA, 03 de dezembro de 2020


F DOS S MONTEIRO NETO COMÉRCIO & SERVIÇOS ME

CNPJ sob o Nº. 29.132.708/0001-88

FILOGONIO DOS SANTOS MONTEIRO NETO

TITULAR

CPF Nº. 637.015.963-87



Documento assinado eletronicamente por **FERNANDA STEFANE DE ALMEIDA DIONISIO - Matr.1689582-7, Assessor(a) Especial**, em 09/12/2020, às 14:29, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **SAMIRA PORTO DE QUEIROZ NUNES - Matr.1689581-9, Subsecretário(a) de Prospecção de Projetos Substituto(a)**, em 09/12/2020, às 14:29, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **RAFAEL ANDRADE DE VASCONCELOS - Matr.1689721-8, Assessor(a) Especial**, em 09/12/2020, às 14:29, conforme art. 6º do Decreto nº 36.756, de 16 de setembro de 2015, publicado no Diário Oficial do Distrito Federal nº 180, quinta-feira, 17 de setembro de 2015.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site:
[http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0](http://sei.df.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0&verificador=52250842)
verificador= **52250842** código CRC= **ED06EFDE**.

"Brasília - Patrimônio Cultural da Humanidade"

Praça do Buriti, Palácio do Buriti - Bairro Zona Cívico-Administrativa - CEP 70075900 - DF

3961-1623