



**MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO-GERAL DE AQUISIÇÕES**

TERMO DE RETIRADA DO CONVITE N.º 03/2015

Empresa:	
Endereço:	
CNPJ:	
Telefone:	
Fax:	
e-mail:	

Retirei do **Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MP**, cópia da **Carta Convite nº 03/2015**, cujos envelopes de Habilitação e Proposta de Preços serão recebidos pela Comissão Especial de Licitação, às **10:00 (dez) horas** do dia **21/10/2015**, no Auditório do Térreo, do Bloco K, da Esplanada dos Ministérios, em Brasília-DF.

Valor da Carta Convite xerografado: R\$ 14,28 (quatorze reais e vinte e oito centavos).

Apresentar a Guia de Recolhimento da União - GRU, devidamente autenticada pela instituição financeira, onde comprove o pagamento do valor acima estipulado. A retirada da GRU se dará por meio do sítio www.stn.fazenda.gov.br, clicando no link SIAFI - Sistema de Administração Financeira Guia de Recolhimento da União Impressão – GRU Simples. É necessário o preenchimento dos dados obrigatórios solicitados no formulário.

Unidade Favorecida: Código 201013; Gestão: 00001; Recolhimento: Código 18855-7.

(Cidade) _____, ____ de _____ de 2015.

Assinatura

ATENÇÃO:

Os interessados que retirarem o Edital pela internet, DEVERÃO ENCAMINHAR ESTE COMPROVANTE, devidamente preenchido, à CPL/MP, por meio do e-mail cpl@planejamento.gov.br.

As respostas aos pedidos de esclarecimentos formulados serão divulgadas mediante publicação de nota na página web do MP, no endereço: www.planejamento.gov.br, no link “Acesso à informação” ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-los para a obtenção das informações prestadas.



**MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO-GERAL DE AQUISIÇÕES**

CONVITE

CONVITE N.º 03/2015

PROCESSO N.º 03110.025840/2014-30

OBJETO: A presente licitação tem como objeto a concessão de uso de áreas, equipamentos e instalações próprias do MP, necessárias a exploração, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service com grelhados, a La carte (prato do dia mediante pedido), Buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial, conforme especificações constantes deste CONVITE e seus Anexos.

ANEXOS:

- I -** Projeto Básico e seus Anexos (“A”, “B”, “C”, “D”, “E”, “F”, “G” e “H”)
- II -** Modelo de Proposta Comercial e seus Anexos (“A” e “B”)
- III -** Declaração de Vistoria
- IV -** Modelo de Declarações
- V -** Minuta do Termo de Contrato e seus Anexos

ÍNDICE

ITEM	ASSUNTO
1	DO OBJETO
2	DA ABERTURA
3	DA PARTICIPAÇÃO
4	DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO
5	DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS DE PREÇOS
6	DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE N° 01
7	DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE N° 02
8	DA REUNIÃO PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO, DE PROPOSTAS DE PREÇOS E DOS PROCEDIMENTOS DO JULGAMENTO
9	DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
10	DA IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS
11	DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE
12	DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA
13	DA GARANTIA
14	DO TERMO DE CONTRATO
15	DO REAJUSTE
16	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
17	DISPOSIÇÕES GERAIS



MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO-GERAL DE AQUISIÇÕES

CONVITE N.º 03/2015

PROCESSO: 03110.025840/2014-30

Tipo de Licitação: **MENOR PREÇO POR ITEM**

Data e horário de abertura: **21/10/2015**, às **10 horas**. (Horário de Brasília)

Local: Esplanada dos Ministérios, Bloco K, Auditório do Térreo - Brasília-DF.

A União, por intermédio do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, mediante a Comissão Especial de Licitação, designada pela Portaria nº 206, publicada no Boletim Pessoal de Serviço do dia 19/03/2015, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local acima indicados fará realizar licitação na modalidade de Convite, do tipo **menor preço por item**, de acordo com a Lei nº 8.666/93, e legislação correlata.

O procedimento licitatório e o contrato que dele resultar obedecerá, integralmente, à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, à Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, à Instrução Normativa SLTI/MP n.º 02, de 11 de outubro de 2010, à Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007, o Decreto nº 3.722, de 9 de janeiro de 2001, o Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e demais legislação aplicável ao caso, e às condições estabelecidas no presente Convite e seus Anexos.

1 - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a concessão de uso de áreas, equipamentos e instalações próprias do MP, necessárias a exploração, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service com grelhados, a La carte (prato do dia mediante pedido), Buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial, conforme especificações constantes deste CONVITE e seus Anexos.

2 - DA ABERTURA

2.1 A Comissão Especial de Licitação receberá os envelopes contendo os documentos de habilitação e propostas de preços dos proponentes interessados em prestar os serviços, na data, hora e local indicados no preâmbulo deste CONVITE.

3 - DA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta licitação as licitantes que:

3.1.1 atenderem todas as exigências, inclusive com a apresentação dos documentos, constantes deste Convite e seus anexos:

3.1.2. que tenham sido convidadas ou estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme estabelecido no § 3º do artigo 22, da Lei n.º 8.666/93, no art. 3º da Instrução Normativa SLTI/MP n.º 02, de 11 de outubro de 2010 e no Decreto nº 3.722 de 09 de janeiro de 2001;

3.1.3. apresentarem a documentação especificada nos artigos 28, 29, 30 e 31 da Lei nº 8.666/93 e alterações, caso não estejam cadastradas no SICAF;

3.1.4. possíveis interessados que não tenham sido formalmente convidados, mas que sejam cadastrados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

3.1.4.1 Esses devem solicitar o convite com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas da apresentação das propostas, na forma do art. 22 § 3º, parte final.

3.2 Não será admitida nesta licitação a participação de licitantes:

3.2.1 em processo de falência, recuperação judicial, extrajudicial, ou de insolvência, ou sob outra forma de concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;

3.2.2 que tenham sido declaradas inidôneas, para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

3.2.3 que estejam com o direito de licitar e contratar com o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão suspenso;

3.2.4 que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição;

3.2.5 servidor de qualquer órgão ou entidade vinculada ao órgão promotor da licitação, bem assim a empresa da qual tal servidor seja sócio, dirigente ou responsável técnico;

3.2.6 cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Convite; e,

3.2.7 estrangeiras que não funcionem no País;

3.2.8 entidades empresariais proibidas de participar de licitações e celebrar Contratos administrativos;

3.2.9 cooperativas e congêneres;

4 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1 As licitantes interessadas em participarem do certame não necessitam encaminhar seu representante legal para entregar os envelopes com a documentação e a proposta escrita;

4.2 As licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório, deverão estar devidamente representadas por:

4.2.1 Titular da empresa licitante, devendo apresentar cédula de identidade, acompanhada do registro comercial, no caso de empresa individual; estatuto ou contrato social em vigor no caso de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.2.2. Quando se tratar de representante designado pela licitante, este deverá apresentar instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida, com amplos poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, acompanhado do registro comercial, no caso de empresa individual; estatuto ou contrato social em vigor no caso de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.3 Cada representante legal/credenciado poderá representar apenas uma licitante.

5 - DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1 As licitantes deverão apresentar no local, na data e no horário previstos no preâmbulo deste CONVITE, Envelopes Separados, devidamente lacrados, contendo no ENVELOPE N° 01 a documentação comprobatória da sua habilitação, conforme disposto no item 6 deste CONVITE, e no ENVELOPE N° 02 a sua proposta comercial, nos termos do item 7 deste CONVITE e do Anexo II, sendo que ambos, deverão conter, na parte externa, além da especificação da RAZÃO SOCIAL, CNPJ, ENDEREÇO e TELEFONE, os seguintes dizeres:

ENVELOPE N.º 01	ENVELOPE N.º 02
Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão Comissão Especial de Licitação Convite n.º 03/2015 Envelope n° 01- HABILITAÇÃO Item (informar o(s) item(ns) a que concorre(m).	Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão Comissão Especial de Licitação Convite n.º 03/2015 Envelope n° 02- PROPOSTA COMERCIAL Item (informar o(s) item(ns) a que concorre(m).

5.2 Os envelopes referentes à habilitação e à proposta comercial poderão ser encaminhados ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP, no endereço indicado no preâmbulo deste Convite, por intermédio dos correios ou serem entregues diretamente nos serviços de protocolo deste Órgão, caso a licitante opte por não designar um representante legal para participar da sessão pública.

5.3 No tocante aos envelopes entregues no setor de protocolo deste Ministério, via correio ou por meio de pessoa indicada pela licitante, serão considerados, para efeito de participação da sessão pública e consequente análise dos documentos, tão somente aqueles cujo registro de entrega tenha ocorrido até o horário marcado para o início da sessão, qual seja 10:00 horas do dia 21/10/2015.

6. DA HABILITAÇÃO

6.1 As empresas não cadastradas no SICAF, conforme prevê no subitem 3.2.4 deste instrumento, que atendam as condições estabelecidas neste Convite e seus Anexos, que sejam especializadas no ramo do objeto da licitação e que tenham interesse em participar do certame, deverão apresentar a documentação especificada nos artigos 28, 29, 30 e 31 da Lei n° 8.666/93 e alterações, em consonância a Instrução Normativa SLTI/MP n.º 02, de 11 de outubro de 2010.

6.2 Os documentos relacionados abaixo serão entregues até o horário, dia e local indicados no preâmbulo, dentro do ENVELOPE N.º 1:

6.2.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) Cédula de Identidade e CPF do(s) dirigente(es), sócio(s) e representante(s) legal(is);
- b) Cédula de Identidade e CPF dos cônjuges/companheiros(as) do(s) dirigente(es), sócio(s) e representante(s) legal(is), quando for o caso;
- c) No caso de empresário individual ou empresa individual de responsabilidade limitada (EIRELI), inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- d) Ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
- e) Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência; e,
- f) Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- g) Os documentos de que trata este subitem, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.
- h) Comprovante de que a licitante está inscrita como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso.

6.2.2 REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA:

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- b) Prova de regularidade Fiscal perante a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), negativa ou positiva com efeito de negativa, quanto aos tributos federais e à Dívida Ativa da União (DAU), por elas administrados, conforme art. 1º, inciso II, do Decreto nº 6.106/07) e com a Fazenda Estadual e Municipal, do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei;
- b1) caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- c) prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de Certidão Negativa, ou Positiva com efeito de Negativa (CNDT), nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943, observando-se as instruções da Resolução Administrativa nº 1470, de 24 de agosto de 2011, do Tribunal Superior do Trabalho.

d1) A licitante deverá comprovar a regularidade de débitos trabalhistas permanentemente durante toda a vigência do contrato.

e) As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

e1) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

c2). A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 16 deste Convite, sendo facultado à Administração convocar a licitante remanescente, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

6.2.3 RELATIVOS À QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA:

a) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados **na forma da lei**, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do **ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI**, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou de outro indicador que o venha substituir.

Observações: serão considerados aceitos como **na forma da lei** o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação; ou
- por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

3) sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 - Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte "SIMPLES": por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da **licitante** ou em outro órgão equivalente; ou fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;

4) sociedade criada no exercício em curso:

- fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta

Comercial da sede ou domicílio das licitantes;

5) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

a.1) será admitida a apresentação de balanço intermediário desde que esta prerrogativa esteja prevista no Estatuto Social da empresa ou decorra de Lei.

b) a boa situação financeira da licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta “on line” no caso de empresas inscritas no SICAF:

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

b.1) As licitantes, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui capital ou patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) do valor total anual estimado do item a que concorrer, ou seja para o item 01 (Bl. K) R\$ 116.666,88 (cento e dezesseis mil seiscentos e sessenta e seis reais e oitenta e oito centavos), e para o item 02 (Bl. C) R\$ 160.416,86 (cento e sessenta mil quatrocentos e dezesseis reais e oitenta e seis centavos), por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

c) Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

c.1) a certidão, referida na alínea anterior, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente será aceita com o prazo máximo de 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão;

6.2.4. Qualificação Técnica

6.2.4.1 Declaração formal da licitante, de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal de profissionais suficientes, para atender as demandas, constante do objeto do referido projeto;

6.2.4.2 Apresentar declaração formal de que, caso seja declarada vencedora da Licitação, manterá, em Brasília – DF, sede, filial ou representação dotada de infraestrutura técnica adequada, com recursos humanos qualificados, necessários e suficientes para a prestação dos serviços contratados.

6.2.4.3 Comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento

das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;

6.2.4.4 Comprovação Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da 1ª Região, conforme determinam a Lei Federal nº 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 10º, inciso 10 e 18º) e a Resolução CFN 378/2005.

6.2.4.5 Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de exploração comercial de restaurante e lanchonete, que evidencie capacidade de gestão, elaboração e fornecimento de refeição de pelo menos 200 refeições/dia para o item 01 (Bloco K) e 275 refeições/dia para o item 02 (Bloco C), compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente.

6.2.4.5.1 A comprovação de que trata o subitem 6.2.4.5 poderá ser feita pela soma de vários atestados.

6.2.4.5.2 Caso a licitante concorrer aos 2 (dois) itens (Blocos K e C) e o (s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) não for(em) suficiente para comprovar(em) a execução dos serviços em ambos os itens, conforme quantitativo de refeições/dia exigidos no subitem 6.2.4.5, e não constar informação nos documentos apresentados acerca de qual item o atestado pretende atender, será considerado para efeito de habilitação, obrigatoriamente, apenas para atender ao exigido para o item 01.

6.2.4.5.3 A licitante deverá disponibilizar, quando solicitada, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados.

6.2.4.5.4 Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

6.2.4.5.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior

6.2.4.6 A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem 6.2.4.3 deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

6.2.4.7 Declaração da empresa de que apresentará, no ato da assinatura do contrato, os documentos que indiquem o aparelhamento e o pessoal técnico, adequados, suficientes e disponíveis para a realização do objeto do Contrato;

6.5. Documentos complementares:

6.5.1. Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98, Instrução Normativa nº 02/2010 e Decreto nº 3.722/2001, conforme modelo do Anexo IV. (Item 1)

6.5.2 Declaração, em conformidade com o inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e a Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002 – “proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e

de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos”, conforme modelo do Anexo IV.(Item 2)

6.5.3 No caso de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Sociedades Cooperativas que tenham auferido, no ano calendário anterior, receita bruta até o limite definido nos incisos I e II do caput do art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, nela incluídos os atos cooperados e não-cooperados, em conformidade com o disposto no art. 34 da Lei nº 11.488, de 15/06/2007, apresentar declaração de que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, conforme modelo Anexo IV. (Item 3)

6.5.4 Declaração de Elaboração Independente de Proposta, de acordo com o determinado na IN 02/2009, de 16/09/2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, publicada no DOU do dia 17/09/2009, conforme modelo Anexo IV. (Item 4)

6.6. Disposições Gerais da Habilitação

6.6.1 A Empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar, também, o decreto de autorização ou o ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.6.2 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Convite e seus Anexos.

6.6.3 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Convite e seus Anexos, a Comissão Especial de Licitação considerará a licitante inabilitada.

6.6.4 Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação da licitante. Os documentos relativos à regularidade fiscal que não possuem prazo de validade, somente serão aceitos com data não excedente a 06 (seis) meses de antecedência da data prevista para apresentação das propostas.

6.6.5 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por meio de cartório competente (exceto produzido por fac-símile), ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por cópia, desde que acompanhados dos originais, para conferência pela Comissão Permanente de Licitação.

6.6.5.1 Eventual documento que deva ser autenticado mediante conferência pela CEL, nos termos do subitem anterior, deverá ocorrer até o momento do credenciamento. Nestes casos, o licitante deverá se dirigir imediatamente a CEL solicitando a autenticação necessária, devendo os documentos autenticados serem inseridos no envelope de habilitação e ser lacrado para posterior entrega juntamente com o envelope de proposta de preços, também lacrado, no momento do credenciamento.

6.6.6 Após a fase de habilitação não cabe desistência de proposta, conforme o § 6º, do art. 43, da Lei nº 8.666/93, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

6.6.7 A comprovação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal e da qualificação econômico-financeira, na forma e condições estabelecidas nas alíneas “a” a “e” do subitem 6.2.1, alíneas “a” a “c” e “e” do subitem 6.2.2, e nas alíneas “a” e “b” do subitem 6.2.3, poderá ser feita por meio de consulta on-line ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do Decreto 3.722/01, com as alterações impostas pelo Decreto 4.485/02 e da Instrução Normativa nº 02/2010, assegurada à

licitante já cadastrada o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão.

6.6.8 As empresas não cadastradas no SICAF, que apresentarem CRC válido, deverão apresentar, também, todos os demais documentos.

6.6.9 Será também verificada a existência de registros impeditivos de contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU, disponível no Portal da Transparência (<http://portaltransparencia.gov.br>) e no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do Conselho Nacional de Justiça (CNJ), em atendimento ao disposto no Acórdão 1793/2011 do Plenário do Tribunal de Contas da União.

7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS

7.1 Proposta de Preços deverá ser apresentada dentro do **ENVELOPE N.º 2**, por escrito, datilografada ou digitada, em idioma pátrio, datada, assinada e rubricada em todas as suas páginas e ao final firmada pelo representante legal da licitante, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo conter:

7.1.1 A razão social, CNPJ ou CPF no caso de pessoa física, endereço completo, telefone, fax e e-mail, se houver;

7.1.2 A descrição do objeto ofertado, conforme especificações constantes no Convite e seus Anexos;

7.1.3 O preço da refeição (la carte), conforme exigências constantes no anexo A - Projeto Básico;

7.1.4 O preço da refeição (por quilo), devendo estar inclusos: o fornecimento de 01 (uma) sobremesa, café ou chá, conforme exigências constantes no Anexo A - Projeto Básico;

7.1.5 Os preços unitários para lanches e bebidas, conforme especificados no Anexo II do Convite – Modelo de Proposta Comercial;

7.1.6 declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, de qualquer natureza incidentes sobre o objeto desta licitação.

7.1.7 identificação da licitante, indicando a Razão Social, endereço, cidade, UF, CEP, telefone/Fax, número do CNPJ/MF, Banco, Agência, número da conta-corrente e praça de pagamento;

7.1.8 prazo de validade da proposta de preços, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura deste Convite.

7.1.9 declaração, no escopo da proposta, ou escrito à parte, de total concordância com as condições estipuladas no presente instrumento convocatório e seus anexos.

7.2 A Comissão Especial de Licitação poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.

7.3 Os preços deverão ser apresentados pelos interessados conforme Modelo de Proposta Comercial (Anexo II).

7.3.1 Os valores na planilha da estimativa prevista servirão como parâmetro na análise e julgamento das propostas de preços ofertadas no certame, não sendo, portanto, limitadores para os preços ofertados.

7.4 Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, acréscimos ou alterações nas condições estipuladas, uma vez entregues às propostas.

8 - DA REUNIÃO PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTAS DE PREÇOS E PROCEDIMENTO DO JULGAMENTO

8.1 Após o recebimento dos envelopes contendo os documentos de Habilitação e Proposta de Preços, nenhum outro será aceito, assim como não se admitirão, quaisquer adendos ou alterações nos documentos entregues.

8.2 Seguindo a ordem de apresentação, proceder-se-á abertura dos envelopes de habilitação (Envelope 1) e consultado o SICAF, devendo a Comissão Especial de Licitação e licitantes presentes rubricarem os documentos e o relatório do SICAF.

8.3 Após a análise do relatório do SICAF e dos documentos contidos nos Envelopes n.º 01, pela Comissão Permanente de Licitação, será feito o julgamento da fase de habilitação, cujo resultado, além de registrado em Ata, será publicado no Diário Oficial da União e comunicado as licitantes, via fax ou e-mail.

8.4 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não mais caberá desclassificação por motivo relacionado com a fase habilitatória, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento e aceito pela Comissão Especial de Licitação.

8.5 Na fase de habilitação, a reunião poderá ser suspensa, à critério da Comissão Permanente de Licitação, que comunicará as licitantes a data em que se dará prosseguimento a reunião.

8.6 Caso a reunião não seja suspensa, a Comissão Especial de Licitação, tendo comunicado o resultado da habilitação a todos os presentes e, em não havendo recurso ou havendo desistência expressa de sua apresentação, registrará o fato e o resultado em Ata, podendo dar prosseguimento à reunião, com a abertura dos Envelopes n.º 02 (Propostas de Preços), devendo a referida Comissão e os representantes das licitantes rubricarem todas as Propostas de Preços.

8.7 Serão devolvidos aos representantes das empresas consideradas inabilitadas os envelopes contendo as Propostas de Preços, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação. No caso das inabilitadas se recusarem a receber os envelopes de propostas de preços ou se estiverem ausentes, tal situação ficará consignada em Ata e os referidos envelopes ficarão à disposição das licitantes, na sala 216, 2º andar, do Bloco K do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, durante o período de 07 (sete) dias. Findo este prazo, a Administração não terá nenhuma responsabilidade sobre o seu teor.

8.8 Para efeito de julgamento da presente licitação, na modalidade de Menor Preço, em observância aos artigos. 43, 44 e 45, da Lei nº 8.666/93, será considerada vencedora a proposta que apresentar o **menor preço por item (Bloco C ou Bloco K), obtido por meio da seguinte fórmula:**

$$\text{Somatório: } (1,0 \times \text{Item A}) + (2,0 \times \text{Item B}) + (1,5 \times \text{Item C}) = \text{Total}$$

8.9 Em caso de empate, a Comissão Especial de Licitação procederá de imediato a sorteio, na forma do art. 45, § 2º, da Lei nº 8.666/93.

8.10 Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e não sendo a proposta válida classificada em primeiro lugar de empresa desse porte, serão adotados os seguintes procedimentos:

8.10.1 será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez) por cento superiores à proposta mais bem classificada;

8.10.2 Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se á da seguinte forma:

I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 1 (uma) hora após solicitação do Presidente da CEL, sob pena de preclusão;

II – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preços inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

III – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 8.10.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

IV - no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem 8.10.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

a) na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 8.10.1 o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

b) o disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.11 Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Convite, que se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes, que consignarem preços incompatíveis com os de mercado, que apresentarem preços simbólicos, irrisórios ou cotação de valor zero e vantagens não previstas ou baseadas em oferta das demais empresas licitantes, bem como ofertarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos que o compõem são coerentes com os de mercado.

8.12 Não serão levadas em considerações, para efeito de julgamento, as propostas que contenham vantagens não previstas neste Convite.

8.13 Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão poderá fixar o prazo de 03 (três) dias úteis, para apresentação de nova documentação ou outras propostas, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

8.14 O resultado de julgamento final desta licitação será divulgado mediante publicação no Diário Oficial da União, no quadro de aviso do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP, ou se presentes todos os representantes das licitantes, na reunião em que a Comissão Especial de Licitação tome a respectiva decisão lavrando-se em Ata todos os atos relativos à sessão.

9 - DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

9.1 Decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo licitatório será submetido a Diretora de Administração, para que se proceda à devida homologação e consequente adjudicação do objeto licitado a licitante vencedora.

10 - DA IMPUGNAÇÃO E DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

10.1 Até o segundo dia útil que antecede a abertura dos envelopes com as propostas, qualquer licitante é parte legítima para impugnar o presente Convite por irregularidade, devendo a impugnação ser protocolada de segunda a sexta-feira, das 08:00 às 12:00h ou 14:00 às 18:00h, na Sala 216, do Bloco K do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, Brasília/DF.

10.2 É admissível impugnação, recurso, representação e pedido de reconsideração dentro das razões e condições definidas no art. 41 e 109 da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações posteriores.

10.3 Eventuais recursos referentes a atos da Administração poderão ser interpostos no prazo máximo de 02 (dois) dias úteis após o conhecimento da decisão correspondente (lavratura da ata da sessão pública), em petição escrita dirigida à Comissão Especial de Licitação e protocolada no endereço mencionado no subitem 10.1, observadas, em qualquer caso, as demais prescrições dispostas no art. 109, da Lei n.º 8.666/93.

10.3.1 As eventuais impugnações e/ou recursos, além de manifestadas por escrito, também deverão ser disponibilizadas em eletrônico por meio do endereço eletrônico cpl@planejamento.gov.br.

10.4 Interposto o recurso, o fato será comunicado às demais licitantes, que terão prazo máximo de 02 (dois) dias úteis, a contar do recebimento da comunicação, para impugná-lo.

10.5 Recebida a impugnação do recurso de que trata o subitem anterior, ou esgotado o prazo para tanto, a Comissão Especial de Licitação poderá reconsiderar a sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, no mesmo prazo, submeter o recurso, devidamente instruído, juntamente com a respectiva impugnação, a autoridade superior, que decidirá em 05 (cinco) dias úteis, contados da data de seu recebimento.

10.6 Não será conhecido o recurso interposto fora do prazo legal.

10.7 Será franqueada aos interessados, desde a data de publicação deste CONVITE, vistas ao processo administrativo, na Coordenação-Geral de Aquisições, Coordenação de Compras, Comissão Especial de Licitação situada na Sala 216, 2º andar do Bloco K do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, em Brasília-DF, no horário de 08:00 às 12:00h e 14:00 às 18:00h horas.

10.8 Os recursos das decisões referentes à habilitação ou inabilitação de licitante e ao julgamento de propostas terão efeito suspensivo, podendo a Comissão Especial de Licitação, motivadamente, e, havendo interesse para o Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, atribuir efeito suspensivo aos demais recursos interpostos.

11 – DAS OBRIGAÇÕES DO MP

11.1 As obrigações do MP constam no Item 12 do Projeto Básico e na Minuta de Contrato, Anexos I e V deste Convite.

12 – DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE

12.1 As obrigações da licitante constam do Item 6 do Projeto Básico e na Minuta de Contrato, Anexos I e V deste Convite.

13 - DA GARANTIA

13.1 A Garantia consta no Item 8 do Projeto Básico e na Minuta de Contrato, Anexos I e V deste Convite.

14 - DO TERMO DE CONTRATO

14.1. Após a homologação do resultado do certame licitatório e adjudicação do seu objeto, será convidada a licitante vencedora, formalmente, para retirar o instrumento contratual respectivo e a restituí-lo devidamente assinado por seu representante legal, consoante estabelecido em seus atos constitutivos, observado para esse efeito o prazo de 05 (cinco) dias úteis.

14.2. Se a licitante vencedora recusar-se a assinar o Contrato, o MP, na forma do § 2º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93, convocará as licitantes remanescentes, respeitando a ordem sequencial de classificação, mantidas as condições de preço e prazo da licitante vencedora e as demais exigências a estas feitas em razão do que dispõe este Convite.

14.2.1. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o Contrato dentro do prazo prescrito, acarretará à empresa a perda do direito à contratação, sujeitando-se às penalidades estabelecidas neste Convite e no art. 81 da Lei nº 8.666/93.

14.3 Para assinatura do contrato será exigida a apresentação de instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante que irá assiná-lo, onde comprove a outorga de poderes, na forma da lei. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, deverá apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

14.4 A formalização do ato de contratação será precedido de consulta prévia a cadastros da Administração Pública (SICAF), com a finalidade de verificar se encontra a adjudicatária em situação regular, constituindo a verificação de quaisquer pendências justo impedimento para a celebração do contrato, por culpa da licitante vencedora, ensejando a aplicação das penalidades previstas neste Convite, na Lei 8.666/93 e na anexa minuta de contrato.

14.4.1 Como condição para a celebração do Contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.

14.5. O fornecimento e os serviços pretendidos deverão ser executados em estrita conformidade com as prescrições deste Convite e seus Anexos, que são dele partes integrantes e inseparáveis.

14.6. Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, caso não ocorra a convocação para assinatura do termo de Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

14.7. Qualquer entendimento relevante entre o MP e a licitante será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.

14.8 A licitante está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.

14.9 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, de acordo com o art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

14.10 Independentemente de transcrição farão parte integrante do Contrato, este Convite, seus Anexos e a proposta apresentada pela licitante.

14.11 A licitante quando convocada para assinatura do Contrato de Concessão de Uso deverá apresentar alvará de funcionamento.

15 – REAJUSTE

15.1 - Os valores da refeição e lanches poderão ser reajustados, após o período de um ano da data limite para apresentação das propostas, utilizando-se, para tanto, o Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$R = \frac{V(I - I^{\circ})}{I^{\circ}}, \text{ onde:}$$

R= Valor do reajuste procurado;

V= Valor constante da proposta;

I= Índice relativo ao mês do reajustamento;

Iº= Índice relativo ao mês da proposta

15.2 - O reajuste deve abranger o período de somente um ano, contado a partir da data limite para apresentação das propostas, devendo, os demais reajustes, serem efetuados de acordo com o índice indicado acima, quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial.

15.3 - Os novos valores somente passarão a vigorar após apresentação, por parte da CESSIONÁRIA, do cálculo de reajuste e da conferência e aprovação por parte do MP, que deverá ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias.

15.4 - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

15.5 - Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços da refeição e lanches.

15.6 - A CESSIONÁRIA poderá abdicar do reajuste ou praticar reajuste inferior ao do índice adotado, para a manutenção de preços atrativos ou para o arredondamento dos preços de um ou mais itens dos lanches e/ou da refeição.

15.7 - O reajuste será formalizado por meio de apostilamento

16.- DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

16.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Convite, o MP poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, conforme Anexo E do Projeto Básico.
- c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração do MP pelo prazo de até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do MP pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

16.1.1 A licitante vencedora estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:

- a) não apresentar a garantia de que trata o item 13 deste Convite;
- b) atrasar, sem justificativa, o início da execução dos serviços; e,
- c) executar os serviços em desacordo com o estabelecido neste Convite e seus Anexos.

16.2 No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

16.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do subitem 16.1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.

16.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação.

16.5 Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do valor da garantia previsto no item 13 deste Convite.

17 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

17.1 Este Convite será fornecida a qualquer interessado, no Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, sito Esplanada dos Ministérios, Bloco “K”, 2º andar, sala 216, de segunda a sexta-feira, no horário comercial compreendido entre as 08h00 às 12h00 e 14h00 às 17h45 horas., ou ainda nos sítios www.comprasnet.gov.br e www.planejamento.gov.br.

17.2 Não havendo expediente na data marcada, a sessão será realizada no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora, salvo motivo de força maior ou qualquer outro fato imprevisível.

17.3 A simples apresentação das propostas implica integral e irretratável aceitação dos termos e condições estabelecidas neste Convite, bem como pleno conhecimento das condições de execução do objeto.

17.4 A contagem dos prazos estabelecidos neste Convite, conforme se trate de impugnação, recurso, representação ou pedido de reconsideração, será feita em dias úteis e dela será excluída a data de início e incluída a data do vencimento.

17.5 A eventual alteração deste Convite em data anterior àquela fixada para abertura implicará fixação de outra data e o novo texto terá divulgação idêntica a que for dada a este, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

17.6 As decisões da Comissão Especial de Licitação - CEL, referentes ao julgamento deste procedimento, serão consideradas definitivas somente após sua homologação e seu objeto adjudicado pela Autoridade superior do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – MP.

17.7 Antes da homologação deste Convite, será, obrigatoriamente, consultado o CADIN – CADASTRO INFORMATIVO DOS CRÉDITOS NÃO QUITADOS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES FEDERAIS, conforme dispõe a Lei nº 10.522, de 19/07/2002, publicada no D.O.U. do dia 23/07/2002, Seção I.

17.8. Ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MP fica reservado o direito de revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.9 É facultada à Comissão Especial de Licitação - CEL ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação que deveria constar obrigatoriamente da proposta (Lei nº 8.666/93, art. 43, § 3º).

17.10 A Justiça Federal - Seção Judiciária do Distrito Federal - é o foro competente para solucionar os litígios decorrentes deste Convite, ficando excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

17.11 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Especial de Licitação, que decidirá com base na legislação vigente.

17.12 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Convite poderá ser encaminhado a Comissão Especial de Licitação pelo e-mail: cpl@planejamento.gov.br.

17.13. As respostas aos pedidos de esclarecimentos formulados serão divulgadas mediante publicação de nota na página web do MP, no endereço www.planejamento.gov.br, opção “Licitação”, ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-la para a obtenção das informações prestadas.

Brasília/DF, 14 de outubro de 2015.

LINDOMAR CALDEIRA EVANGELISTA
Presidente da CEL

ANEXO I
PROJETO BÁSICO

1. DO OBJETO

A presente licitação tem como objeto a concessão de uso de áreas, equipamentos e instalações próprias do MP, necessárias a exploração, por parte de empresa especializada, de serviços de restaurante do tipo self service com grelhados, a La carte (prato do dia mediante pedido), Buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial.

1.1 Os serviços serão prestados, por item, nos endereços abaixo:

Item	Local da prestação do Serviço	Área Total
01	Esplanada dos Ministérios, Bloco K , Brasília/DF – Restaurante/Lanchonete localizado no 9º andar.	680 m²
02	Esplanada dos Ministérios, Bloco C , Brasília/DF – Restaurante/Lanchonete localizado no subsolo.	594 m²

2. DA JUSTIFICATIVA

As atividades laborais desenvolvidas pelos servidores do MP e demais colaboradores que aqui atuam desenvolvem-se no período compreendido entre 07h00min até 20h00min. É, portanto, notório que durante sua jornada de trabalho, tais profissionais demandam a necessidade de alimentação, principalmente no período do almoço, umas mais importantes refeições do dia. Para suprir tais necessidades somente é possível algumas opções em horários muito limitados, já que os órgãos da Esplanadas dos Ministérios, que disponibilizam espaços para restaurante autorizam o ingresso de público da tarde e sempre posteriormente às 13h00min.

Assim, considerando-se que, em geral, a grande maioria dos servidores almoça em horário anterior (entre 11h00min e 13h00min), e que as opções para tais horários ficam em localidades distantes da Esplanada dos Ministérios, e ainda que uma adequada alimentação é necessária para a garantia de uma qualidade de vida mínima aos servidores, a instalação de um restaurante nas instalações do MP que forneça alternativa de alimentação saudável não só no horário de almoço, nas durante sua jornada de trabalho a preço reduzido é impositiva e é a alternativa que melhor atende ao interesse da Administração.

Ademais a necessidade de atender a maior parcela de servidores, empregados terceirizados e estagiários do Ministério, visando oferecer lanches e refeições, com qualidade a um preço mais reduzido da alimentação, o que prepondera com o serviço *self service* que seguramente trará melhor qualidade de vida ao servidor, refletindo em melhor qualidade nos serviços por ele prestados. O serviço de *la carte*, será em menor quantidade, com característica acessória ao principal que é o *self service*.

Importante se torna consignar que a exploração dos espaços dos restaurantes e lanchonetes do MP, será por meio de cessão graciosa, tendo em vista que o MP visa oferecer, a grande parte dos servidores e demais usuários do restaurante, acima citados, uma alimentação de qualidade com preço reduzido, o que será possível com a não onerosidade do uso do espaço.

Sobre a questão da cessão graciosa de uso, cabe transcrever parte do Acórdão TCU 1443/2006 – Plenário, item 1 do Voto do Ministro Relator, conforme abaixo:

“1. É lícita a utilização de espaços públicos para exploração de restaurantes e lanchonetes por sociedades empresariais do ramo alimentício por meio de cessão graciosa, quando se verifica, no caso concreto, que a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre o caráter mercantil da exploração desses espaços.”

3. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. Os serviços serão prestados pela empresa vencedora no decurso das 7:30 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no Ministério, e deverão atender da seguinte maneira:

- a) As refeições dos restaurantes serão servidas entre 11:00 e 14:30 horas;
- b) As lanchonetes atenderão no horário compreendido entre 07:30 e 18:00 horas, de forma ininterrupta.

3.2 O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores, estagiários e terceirizados em exercício no MP, e a critério da Administração, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo;

3.3 Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio (como por exemplo, manifestações), a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo;

3.4. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições do tipo a la carte, self service com grelhados e sobremesas, buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial;

3.5 Os alimentos oferecidos no Restaurante/Lanchonete deverão ser servidos após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo diária, constante do anexo A;

3.6 A composição do cardápio diário/semanal (restaurante) deverá ser elaborada por nutricionista residente e apresentado à fiscalização do MP, semanalmente, para aprovação prévia e divulgação interna através da rede intranet;

3.7 O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete e a programação básica do cardápio poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo MP, desde que, previamente acordada entre as partes;

3.8 A demanda diária estimada de refeições/lanches servidos no Ministério é a abaixo descrita:

Item 01 - Bloco K		Item 02 - Bloco C	
Café da manhã	30	Café da manhã	20
Almoço	400	Almoço	550
Lanche da tarde	30	Lanche da tarde	30

OBS 1: Com base na demanda acima estimada para o almoço, e considerando o peso médio de consumo de refeição do tipo self service (400grs), o valor anual das refeições (almoço) foi estimado em R\$ 1.166.668,80 para o item 01 (Bloco K) e R\$ 1.604.169,60 para o item 02 (Bloco K).

OBS 2: Não dispomos de média diária dos serviços a la carte pois o serviço será implantado agora.

3.8.1. A indicação dos quantitativos nos itens acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Ministério do Planejamento, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora;

3.8.2. No cálculo do quantitativo acima está incluído o público externo, o qual poderá sofrer variação;

3.9 Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou lanchonete, sob pena de rescisão contratual;

3.10 A empresa deverá compilar no preço da refeição os custos diretos e indiretos envolvidos;

3.11 PARA ATENDIMENTO NO SERVIÇO SELF SERVICE SERÃO CONSIDERADOS - (ITEM B)

3.11.1 A EMPRESA deverá servir diariamente **cinco variedades de carnes/aves/pescados: três tipos em cubas** (preparadas no interior da cozinha) e **duas** preparadas na chapa, no refeitório self service, durante todo o período de almoço (de 11h às 14h30min).

a) A EMPRESA deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas na tabela abaixo, de modo que não haja repetição ao longo da semana. **O SALMÃO deverá ser servido em um dos dias da semana.**

ROBALO
PESCADA AMARELA
SURUBIM
SALMÃO
BADEJO (ABADEJO)
<i>SAINT PETER</i>

b) Em **um dia da semana**, excetuadas às sextas-feiras, a EMPRESA deverá oferecer uma preparação elaborada com **CAMARÃO TAMANHO MÉDIO** ou **BACALHAU**.

c) Em **um dia da semana**, excetuadas às sextas-feiras, a EMPRESA deverá oferecer uma preparação elaborada com **FILÉ MIGNON**.

d) A EMPRESA deverá utilizar para o preparo diário de **carnes na chapa** os seguintes cortes: **PEITO DE FRANGO** (sem osso e não em forma de isca) e **CONTRAFILÉ**. O **CONTRAFILÉ** adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos **melhores fornecedores e marcas do mercado**.

3.11.2 Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:

<i>Tipo da carne</i>	<i>Modo de preparo/corte</i>
----------------------	------------------------------

<i>Tipo da carne</i>	<i>Modo de preparo/corte</i>
Contrafilé	Bife, estrogonofe, e iscas
Alcatra	Bife empanado, estrogonofe e iscas
Coxão mole	Bifes, preparações cozidas e estrogonofe
Coxão duro	Somente preparações cozidas (com molho)
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela	Preparações assadas e com molho
Patinho	Bife empanado ou moído como recheio de preparações
Fígado	Bife e iscas
Lombo ou bisteca de porco	Conforme iniciativa da EMPRESA

3.11.3 Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

3.11.4 Às sextas-feiras, a EMPRESA deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:

- Uma cuba/panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;
- Uma cuba/panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);
- Uma cuba/panela de feijoada com carne de charque;
- Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
- Uma cuba/panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
- Uma cuba/recipiente com molho de feijão com pimenta.
- A EMPRESA deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca - durante todo o horário do almoço.

3.11.5 A EMPRESA deverá oferecer diariamente um prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.

3.11.6 Às QUARTAS-FEIRAS, a EMPRESA deverá preparar dois tipos de MASSA, uma recheada e outra tipo grão duro, no modo de cozinha show (preparado em frente ao cliente com acompanhamentos diversos). O preço dessa massa será o mesmo preço do Kilo do self service.

- A EMPRESA deverá prover dois tipos de molho para acompanhar as massas.
- A EMPRESA deverá prover ao menos três tipos de tempero/ervas para agregar ao molho das massas.
- A EMPRESA deverá prover pelo menos cinco ingredientes (presunto, queijo, calabresa, bacon, milho, tomate...) para acompanhar as massas.

3.11.7 EMPRESA deverá oferecer diariamente o mínimo de duas guarnições conforme estabelecido no quadro abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

Guarnições para o restaurante self service

<i>Serão consideradas as seguintes preparações:</i>
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão

Batata frita, gratinada, corada, <i>sautè</i>
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Cogumelo shitake
Outros do mesmo padrão

3.11.8 Durante todo o período de almoço, a EMPRESA deverá oferecer no mínimo 12 variedades de salada, no balcão de serviço refrigerado e bem apresentadas, atendendo a seguinte variação:

- a) Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada). **A alface americana deverá ser servida todos os dias da semana.**
- b) Um tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
- c) Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
- d) Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
- e) Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.
- f) Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
- g) Um tipo de salada de maionese ou salpicão.
- h) Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).

3.11.9 Nas SEGUNDAS e QUINTAS-FEIRAS, a EMPRESA deverá preparar SALADAS compostas no modo de cozinha show. O preço dessa salada será o mesmo preço do Kilo do self service. A quantidade mínima de ingredientes a serem oferecidas aos USUÁRIOS para este serviço são:

- a) Grupo Proteico (duas variedades entre as seguintes): presunto magro ou peito de peru, frango desfiado, atum em conserva d'água ou ovo de codorna cozido picado;
- b) Grupo de Queijo (duas variedades entre as seguintes): ricota, muçarela, prato ou parmesão ralados;
- c) Grupo Amido: Fusilli ou Crouton;
- d) Três tipos de folhosos;
- e) Dois tipos de legumes crus ou cozidos;
- f) Tomate salada, tomate cereja ou tomate seco;
- g) Um tipo de fruta (fresca ou passa);
- h) Dois tipos de molho.

3.11.10 A EMPRESA deverá oferecer diariamente, no mínimo, seis tipos de sobremesa, com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce ou mousse, pudim, (acrescido ou não de outros ingredientes), dois doces de fruta (em pasta ou calda), e uma opção diet.

3.11.11 Os sucos servidos no restaurante self service deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 ml.

3.11.12 Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 mL) ou garrafas (300 mL e 600 mL), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados “diet”, “light” ou “zero”) e seus preços deverão ser os mesmoS praticados na lanchonete.

3.11.13 A EMPRESA deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo “PRATO FEITO”, em marmitex, comercializada ao preço de até R\$ 7,00, com a seguinte composição mínima:

<i>Composição Básica do Prato Feito</i>	<i>Porcionamento Mínimo</i>
Carne (vermelha ou branca)	(120 g)
Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)	(100 g)
Arroz branco (tipo 1)	(120g)
Feijão	(80 g)
Salada com dois itens de legumes e/ou vegetais	(80 a 120 g)

3.11.14 A EMPRESA deverá utilizar, no restaurante self service, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.

3.11.15 A EMPRESA deverá manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.

3.11.16 EMPRESA deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante self service:

- a) Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
- b) Três molhos para saladas.
- c) Farinha de mandioca, semente de linhaça (negra ou dourada), semente de gergelim e semente de girassol. Estes itens deverão ser mantidos em embalagens dotadas de tampa, com identificação expressa de sua data de validade.

3.11.17 Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à concessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA n° 33, de 9 de novembro de 1977.
- b) Código de Defesa do Consumidor.
- c) Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

3.11.18 As preparações servidas nos restaurantes e lanchonete que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contem glúten” ou “contém lactose”.

3.12 - PARA O ATENDIMENTO A LA CARTE SERÃO CONSIDERADOS – ITEM A

3.12.1 O cardápio mínimo, definido no anexo A, compõe-se de pratos individuais com uma porção proteica acrescidos de 02 (dois) acompanhamentos;

3.12.2 Para composição das propostas, os pratos deverão ser elaborados com 160g (PESO CRU LIMPO) de FILÉ MIGNON, PICANHA, FILÉ DE SALMÃO, FILÉ DE ROBALO, FILÉ DE PESCADA-AMARELA ou FILÉ DE SAINT PETER, PEITO DE FRANGO e dois acompanhamentos.

3.12.3 Para a comercialização de (a) OMELETES (preparados com três ovos, com ou sem a inclusão de queijos, embutidos e hortaliças quentes), acrescidos de dois acompanhamentos e (b) MASSAS (tipo grano duro ou integral, acrescidas de um dos seguintes molhos: Alfredo, carbonara, pesto, sugo, quatro queijos, etc.) serão praticados preços 70% menores que aqueles categorizados no item 3.12.2.

3.12.4 Conforme o anexo A do cardápio básico, no serviço a La carte devem constar ainda: entrada (saladas), porções de acompanhamentos, refrigerantes, sobremesas, sucos e água mineral, os quais

deverão ter preços compatíveis com os praticados no mercado, e serão submetidos à aprovação do Gestor do Contrato.

3.12.5 Os sucos servidos no restaurante a La carte deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 mL, com preços iguais aos praticados na lanchonete.

3.12.6 Deverá ser oferecida água mineral com e sem gás, em garrafas de 300 mL.

3.12.7 Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 mL) ou garrafas (280 mL e 600 mL), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados “diet”, “light” ou “zero”).

3.12.8 Os acompanhamentos e saladas dos pratos do restaurante a la carte deverão ter a seguinte variedade mínima e porcionamento individual:

<i>Acompanhamentos</i>	<i>Porcionamento Mínimo</i>
Batata sauté, purê de abóbora, ...	100g
Arroz (simples, com brócolis, a grega,..)	120g
Hortalças quentes com no mínimo 04 variedades	Volume de ½ prato de sobremesas
Farofa com ovos	100g
Salada com três tipos hortalças cruas	Volume de 01 prato de sobremesas

3.12.9 Após o pedido do cliente, a EMPRESA deverá empenhar-se em servir os pratos solicitados em até 30 (trinta) minutos. A empresa deverá entregar os pedidos nas salas dos clientes, conforme solicitação, sem qualquer ônus adicional.

3.12.10 A empresa deverá oferecer pelo menos 5 opções de pratos proteicos para serem servidos no serviço a la carte, sendo um prato oferecido para cada dia da semana. A informação do prato do dia deverá ser amplamente divulgada.

3.12.11 Para o serviço de restaurante a la carte o pagamento poderá ser realizado diretamente ao garçom, mediante a entrega da nota fiscal.

4 - DO QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS

4.1. Para cada item a EMPRESA deverá dispor diariamente de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições e lanches durante todo o horário de funcionamento;

4.2. A EMPRESA deverá manter no local de trabalho um Nutricionista com registro no CRN, para atender com eficiência os serviços de restaurante e lanchonete.

5 - DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

5.1 Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal de profissionais suficientes, para atender as demandas, constante do objeto do referido projeto;

5.2 Apresentar declaração formal de que, caso seja declarada vencedora da Licitação, manterá, em Brasília – DF, sede, filial ou representação dotada de infraestrutura técnica adequada, com recursos humanos qualificados, necessários e suficientes para a prestação dos serviços contratados.

5.3 Comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional comacompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;

5.4 Comprovação Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da 1ª Região, conforme determinam a Lei Federal nº 6583, de 20 de outubro de 1978 (artigos 10º, inciso 10 e 18º) e a Resolução CFN 378/2005.

5.5 Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de exploração comercial de restaurante e lanchonete, que evidencie capacidade de gestão, elaboração e fornecimento de refeição de pelo menos 200 refeições/dia para o item 01 (Bloco K) e 275 refeições/dia para o item 02 (Bloco C), compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente.

5.5.1 A comprovação de que trata o subitem 5.4 poderá ser feita pela soma de vários atestados.

5.5.2 Caso a licitante concorrer aos 2 (dois) itens (Blocos K e C) e o(s) Atestado(s) de Capacidade Técnica apresentado(s) não for(em) suficiente para comprovar(em) a execução dos serviços em ambos os itens, conforme quantitativo de refeições/dia exigidos no subitem 5.5, e não constar informação nos documentos apresentados acerca de qual item o atestado pretende atender, será considerado para efeito de habilitação, obrigatoriamente, apenas para atender ao exigido para o item 01.

5.5.3 A licitante deverá disponibilizar, quando solicitada, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados

5.5.4 Os atestados de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente.

5.5.5 Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato o se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior.

5.6 A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem 5.3 deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

5.7 Declaração da empresa de que apresentará, no ato da assinatura do contrato, os documentos que indiquem o aparelhamento e o pessoal técnico, adequados, suficientes e disponíveis para a realização do objeto do Contrato;

6. DAS OBRIGAÇÕES DA EMPRESA

6.1 Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços (lanchonete, café colonial, restaurante sel service e a la carte), a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, disponibilizando, também, o cardápio individual;

6.2 Utilizar em todas as mesas toalhas e sobre toalhas, em tecido de boa qualidade, de cores claras e contrastantes, guarnecidas com porta-guardanapos. As referidas toalhas deverão ser lavadas com frequência de modo que sempre se apresentem limpas.

Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE.

Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;

6.3 Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene (sempre com o auxílio de luvas), objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, bem como adquirir contentor para coleta de resíduo, contêineres de plástico para acondicionamento de lixo seco e orgânico, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;

6.4 Disponibilizar contêiner próprio, com cadeado, para o acondicionamento do lixo recolhido, com a identificação do restaurante;

6.5 Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, a quantidade de calorias por porção e a informação sobre ausência de glúten na preparação;

6.6 Manter o padrão de qualidade das refeições/lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

6.7 Aceitar que, por motivo de força maior, o MP possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a empresa, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

6.8 Credenciar, por escrito, junto ao MP, um preposto idôneo, com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

6.9 Disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

A composição do cardápio diário/mensal para os serviços “A La Carte” deverá ser elaborada pelo nutricionista residente e apresentado à fiscalização do MP, com antecedência de 01 (uma) semana para aprovação prévia.

6.10 Comunicar à fiscalização, com antecedência, qualquer alteração necessária no cardápio do dia. Deverá, também, ser afixada em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;

6.11 Seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas quando do manuseio dos talheres para fins de embalagem;

6.12 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, não sendo permitido a utilização desses com qualquer tipo de avaria;

6.13 Preparar e servir os alimentos seguindo os padrões recomendados, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;

6.14 Fornecer gratuitamente azeites de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, adoçante dietético e açúcar (sachê). Serão gratuitos também os temperos tais como: maionese, pimenta, ketchup e mostarda, devendo estes serem industrializados;

6.15 Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo o caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido no prato;

6.16 Manter, em cada restaurante, no mínimo 03 (três) balanças sendo, 02 (duas) para o atendimento rápido da pesagem das refeições, e 01 (uma) para sobremesa;

6.17 Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale troco;

6.18 Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim, sendo que os dispensers para papel e sabão deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins, assim como os recipientes para álcool;

6.19 Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste projeto, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;

6.20 Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento da lanchonete e restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

6.21 Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do MP. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme Convenção Coletiva e resoluções da Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);

6.22 Fornecer uniforme apropriado e diferenciado aos funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza, higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), sendo que esses não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos;

6.23 Os uniformes de todos os funcionários deverão receber numeração fixa bordada /pintada na manga da camisa, de modo que seja possível identificar a troca diária de cada uniforme.

6.24 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das

tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

6.25 Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo MP, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

6.26 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela limpeza, quando se fizer necessário, do sistema de exaustão da cozinha e dos equipamentos, utilizados nos restaurantes, sem ônus adicionais para o MP;

6.27 Responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura internas, quando se fizer necessário, assim como pela preservação e substituição das proteções (telas) das calhas localizadas no chão da cozinha;

6.28 Utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

6.29 Respeitar as normas e procedimentos do CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), assim como às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências advindas de qualquer transgressão das normas em vigor;

6.30 Receber e devolver os bens móveis conforme discriminação do inventário, que será entregue pela CGDAP na data da assinatura do contrato, sendo que esse deverá ser devolvido ao mesmo setor após conferência e assinatura em um prazo máximo de 5 dias úteis;

6.31 Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento dos restaurantes e lanchonetes, bem como todo o equipamento complementar que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

6.32 Utilizar as instalações fornecidas pelo CEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;

6.33 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

6.34 Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do fiscal do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas às reclamações formuladas, inclusive quanto à fiscalização da Brigada de Incêndio;

6.35 Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

6.36 Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações dos restaurantes e lanchonetes, inclusive carrinhos para transporte de materiais;

- 6.37 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, comunicando a fiscalização e cientificando o MP do resultado das inspeções;
- 6.38 Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios;
- 6.39 Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de todas as licenças e autorizações necessárias para o exercício de suas atividades comerciais;
- 6.40 Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 6.41 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente, álcool, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- 6.42 Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 6.43 Realizar desinsetização e desratização a cada 15 (quinze) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Administração;
- 6.44 Manter os refrigeradores/freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos devidamente acondicionados e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 6.45 Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo MP, nos restaurantes e lanchonetes, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado; Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração;
- 6.46 Manter a fiscalização atualizada com as informações de todos os serviços/manutenções realizadas nas lanchonetes/restaurantes, tais como manutenção e limpeza dos exaustores, limpeza das caixas de gordura, desinsetização e desratização;
- 6.47 Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços;
- 6.48 Comunicar, previamente ao MP para que este adote as providências em relação às substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;
- 6.49 Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 6.50 Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do CEDENTE.

- 6.51 Manter sob rigoroso processo de higienização, os pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- 6.52 Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação;
- 6.53 Manter a quantidade de empregados capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo acatar a sugestão da EMPRESA quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 6.54 Disponibilizar o serviço “disque lanche” para os produtos ofertados nas lanchonetes, Blocos “K” e “C”, devendo efetuar a entrega durante todo o horário de funcionamento da lanchonete de qualquer item sem acréscimo no preço;
- 6.55 Disponibilizar, diariamente, todos os itens constantes do cardápio da lanchonete;
- 6.56 Franquear a fiscalização/CEDENTE, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização;
- 6.57 Disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de crédito/débito e vales de alimentação/refeição (analisar os vales utilizados pelos terceirizados do CEDENTE);
- 6.58 Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica e água no uso dos equipamentos além de racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes substituindo-as por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 6.59 Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 6.60 Observar a Resolução CONAMA nº 01 08/03/90, e legislação correlata, quanto aos equipamentos que gerem ruídos em seu funcionamento;
- 6.61 Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- 6.62 Garantir a utilização de técnica correta de pré preparo e preparo das refeições de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à técnica dietética;
- 6.63 Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- 6.64 Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;
- 6.65 Manter em seu quadro de empregados pelo menos um nutricionista, o qual deverá realizar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos.
- 6.66 Arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água, energia elétrica e telefone, nas condições previstas no item 11.

6.67 É vedada a prática de composição de cardápios e preços diferenciados dos pactuados, no horário das refeições, ou seja, entre 11:00 e 14:30 horas;

- a) Caso haja interesse da empresa contratada em disponibilizar serviço de preparo de massas com montagem personalizada pelo cliente “buffet de massas” deverá haver prévia autorização junto a fiscalização do serviço;

7 - DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS

7.1 A EMPRESA deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

7.2 As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, exceto aquelas relacionadas no subitem 7.5;

7.3 A CESSIONÁRIA deverá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

7.4 A CESSIONÁRIA deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo o MP solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;

7.5 Ficará a cargo do MP, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

7.6 A CESSIONÁRIA deverá comunicar ao CEDENTE sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências dos restaurantes e lanchonetes (K e C) informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica do CEDENTE;

8 - DA GARANTIA

8.1 A licitante vencedora, de acordo com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a contar da data da assinatura do Contrato, prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 3% (três por cento) do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Projeto Básico, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$VA = (RD \times PM \times DM \times MA \times PK) =$$
$$VG = (VA \times PG) =$$

Onde:

VA = Valor Anual Refeições;

RD = Refeição/dia (400 Bl K e 550 Bl C);

PM = Peso Médio Refeição (400grs);

DM = Dias úteis no mês (22);

MA = Meses no ano (12);

. PK = Preço Kilo Self Service ofertado pela licitante;

. PG = Percentual exigido para garantia contratual (3%).

VG = Valor da garantia a ser prestada

8.2 A licitante vencedora deverá acrescer à garantia, a ser apresentada, o valor total dos bens disponibilizados pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MP, o qual terá seu valor complementado ou reduzido na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados;

8.3 Para prestação das garantias solicitadas nos subitens anteriores, a licitante poderá optar por uma das seguintes modalidades abaixo:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) seguro – garantia; ou
- c) fiança bancária.

8.4 No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em qualquer agência da Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, mediante depósito a crédito do CEDENTE;

8.4.1 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

8.4.1.1 A modalidade seguro garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nas alíneas “a” a “d”, deste subitem, observada a legislação que rege a matéria.

8.5 Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, estes deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

8.6 A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade, no mínimo, de 15 (quinze) meses a contar da data de assinatura do Contrato;

8.7 No caso de garantia na modalidade de Carta de Fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia pelo fiador, aos benefícios do art. 827 do Código Civil;

8.8 A licitante terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas, ou devido a rescisão do contrato por acordo entre as partes.

8.9 A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Projeto Básico por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

8.10 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

8.11 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada;

8.12 A garantia será considerada extinta:

a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e

b) Após o término da vigência do contrato, devendo o instrumento convocatório estabelecer o prazo de extinção da garantia, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;

c) O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

8.13 A garantia terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação;

8.14 A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, desta Instrução Normativa, observada a legislação que rege a matéria;

9 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

9.1 Pela inexecução total ou parcial do Contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CESSIONÁRIA, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa (o valor da multa será aplicado conforme estabelecido no anexo E deste Projeto Básico);

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o CEDENTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

9.1.1 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do valor da garantia prevista no contrato. Caso o valor da multa seja superior ao do crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

9.1.2 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do subitem 9.1 poderão ser aplicadas juntamente com a da alínea “b”, facultada a defesa prévia do interessado, no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

9.1.3 A sanção estabelecida no inciso “d” do subitem 9.1 é de competência exclusiva do Ministro de Estado, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

9.2 Ao longo do período contratual, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação pela Administração de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade (grau 06).

9.3 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 9.1, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Projeto Básico e das demais cominações legais.

9.4 As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

9.5 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, será assegurado a licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

9.6 Para a aplicação das multas deverão observar os graus de infrações estabelecidos no Anexo E do Projeto Básico.

10 - DA VISTORIA AO LOCAL

10.1 As empresas participantes da licitação, caso desejem, poderão realizar vistoria nas instalações físicas, com vistas ao conhecimento das reais condições ambientais e técnicas dos equipamentos. Não serão admitidas alegações futuras de desconhecimentos e dificuldades técnicas não previstas;

10.2 A vistoria deverá ser previamente agendada pelo telefone 2020-1203 (bloco C - Rodrigo Mayo) e 2020-4980 (bloco K - Bruno Soeiro).

11 - DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

11.1 A EMPRESA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, sendo que a leitura será aferida mensalmente, com o acompanhamento do representante do restaurante, visto que existe equipamento individualizado (hidrômetro e wattímetro) que atende exclusivamente aos restaurantes e lanchonetes;

11.1.1 Como subsídio às licitantes, informamos que a média/mensal de consumo de água e energia elétrica no ano de 2014 e 2015 foi de:

2014 - (janeiro a dezembro)

Para o bloco “C” - consumo de água R\$ 2. 533,40 e consumo de luz R\$ 1.539,76
Para o bloco “K” - consumo de água R\$ 2.980,30 e consumo de luz R\$ 1.423,55

2015 (janeiro a julho)

Para o bloco “C” - consumo de água R\$ 2. 228,00 e consumo de luz R\$ 1.817,23.
Para o bloco “K” - consumo de água R\$ 2.120,00 e consumo de luz R\$ 1.753,37

11.1.2 Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com conduta da empresa;

11.2 O ressarcimento das despesas ao CEDENTE de água e luz deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

11.3 EMPRESA deverá ressarcir ao MP, mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pelo CEDENTE e instalado no restaurante/lanchonete, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

11.4 A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do CEDENTE para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço.

12 - DAS OBRIGAÇÕES DO MP

12.1 Comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;

12.2 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

12.3 Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

12.4 Verificar as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;

12.5 Conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pelo nutricionista da CESSIONÁRIA;

12.6 Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;

12.7 Solicitar a substituição de qualquer empregado e/ou preposto cuja conduta, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços, respeitando o devido processo legal.

13 - DA PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA

13.1 A pesquisa de opinião será realizada semestralmente junto à clientela interna do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços;

13.2 A pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado nos Anexos D e D-1, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à CESSIONÁRIA;

13.2.1 Para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, a CESSIONÁRIA deverá atingir por pessoa e na totalidade, 50% dos itens constantes da pesquisa como “satisfeito”. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50%, poderá ser oportunizada a CESSIONÁRIA a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;

13.3 Ocorrendo a situação prevista no item 13.2.1, a Administração procederá a nova pesquisa de satisfação, com vistas a certificação da melhoria dos serviços prestados. Caso persista a insatisfação o contrato não será objeto de renovação.

13.4 A Administração, ante a insatisfação de mais de 50% dos pesquisados poderá ser oportunizada a CESSIONÁRIA a adequação dos procedimentos ou determinará a rescisão unilateral do contrato nos termos da Cláusula Décima Sexta, Inciso I, alínea “d”.

14 - DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

14.1 O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por meio de um representante (denominado Fiscal) e um substituto, designados pelo CEDENTE, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CESSIONÁRIA, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações;

14.2 A presença da Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade do Ministério;

14.3 A Fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CESSIONÁRIA em razão dos serviços executados para outras entidades, sendo proibida a autorização, permissão ou tolerância de uso exploração e comercialização dos produtos objeto deste Contrato por outrem, pessoa física ou jurídica que não a própria CESSIONÁRIA, sob qualquer modalidade, a exemplo de arrendamento, locação, empréstimo, parceria, associação ou outra denominação qualquer.

14.4 Ao Ministério será reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato e/ou especificações, devendo a CESSIONÁRIA refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais a este Ministério;

14.5 As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente do CEDENTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

15 - DOS PREÇOS

15.1 O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete e para a refeição deverá seguir a tabela de preços indicada pela CESSIONÁRIA quando da licitação;

Restaurante self service com grelhados - preço da refeição (kilo)	R\$
Sobremesa (kilo)	R\$
Lanchonete - preço dos produtos constantes da tabela básica	R\$
Café colonial (kilo)	R\$
Prato a la carte (prato executivo)	R\$

16 - DO ENQUADRAMENTO DO OBJETO A SER CONTRATADO

16.1 O objeto a ser contratado enquadra-se na categoria de concessão de bens públicos, de que trata a Lei nº 9.636, de 15/05/1998 e Decreto nº 3725, de 10/01/2001.

17 - DO PRAZO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1 A empresa vencedora do processo licitatório deverá iniciar os serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato.

18 - DA VIGÊNCIA

18.1 A prestação dos serviços constantes do presente Projeto Básico é de natureza continuada, razão pela qual o Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

ANEXO “A” DO PROJETO BÁSICO

ITEM A - INDICADORES BÁSICOS PARA OS PRATOS A LA CARTE

PRATOS PROTÉICOS

OPÇÃO 1:
Filé mignon ou Contra filé (grelhado no forno ou na chapa):
<i>Ao molho madeira com champignon</i>
<i>À chateaubriand (molho da carne com temperos, ervas e manteiga)</i>
<i>À parmegiana</i>
<i>Estrogonofe de filé mignon</i>
<i>Grelhado simples</i>
<i>Medalhão</i>

OPÇÃO 2:
Picanha
Grelhada no forno ou na chapa

OPÇÃO 3:
Salmão, Pescada amarela, Robalo e Surubim
Grelhado no forno ou na chapa

OPÇÃO 4:
Filé de peito de frango sem osso
<i>À kiev</i>
<i>À romana</i>
<i>Ao catupiry</i>
<i>Estrogonofe</i>
<i>Grelhado</i>

OPÇÃO 5:
Massas (Preço no mínimo 70% menor que as opções 1,2,3 e 4)
<i>À bolonhesa</i>
<i>À carbonara</i>
<i>À marinara</i>
<i>À romana</i>

Ao molho branco

Obs: os pratos de massas não precisam de acompanhamento.

OPÇÃO 6:

Omeletes (com três ovos)

Omelete de legumes

Omelete de queijo

ACOMPANHAMENTOS

Arroz à grega

Arroz à piemontesa

Arroz com brócolis

Batata inglesa frita

Batata inglesa sauté

Purê de batatas

Farofa de ovos

Salada de vegetais cozidos

Salada de vegetais

OBS: Poderão ser servidas porções de acompanhamento à parte dos pratos, com preços em concordância com os praticados no mercado e prévia aprovação do Gestor do Contrato.

ITEM B - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF SERVICE –VARIAÇÃO MÍNIMA DIÁRIA

Itens comercializados por quilo:

- Cinco tipos de carne:
 - ✓ Duas de preparo contínuo na chapa do refeitório self service utilizando-se **PEITO DE FRANGO e CONTRAFILÉ.**
 - ✓ Três servidas nas cubas:
 - Servir, alternando a variedade diariamente, um tipo de pescado entre **ROBALO, PESCADA AMARELA, SURUBIM, BADEJO, SAINT PETER e SALMÃO** (o último deve ser servido obrigatoriamente uma vez por semana);
 - Servir uma vez por semana **CAMARÃO MÉDIO OU BACALHAU;**
 - Servir uma vez por semana **FILÉ MIGNON.**
- Uma preparação com ovos.
- Uma preparação de soja

- Feijoada uma vez por semana.
- Doze variedades de salada:
 - ✓ Dois tipos de alface. A alface americana deve ser oferecida duas vezes por semana;
 - ✓ Um tipo de folhoso verde cru entre as opções: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
 - ✓ Dois tipos de hortaliça refogada ou cozida no vapor (exemplos: abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, vagem);
 - ✓ Uma leguminosa em forma de salada (exemplos: ervilha, grão-de-bico, lentilha, feijão fradinho, feijão branco);
 - ✓ Um tipo de tomate;
 - ✓ Dois tubérculos refogados ou cozidos no vapor (exemplos: batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa);
 - ✓ Um tipo maionese ou salpicão;
 - ✓ Três tipos de saladas compostas (com dois ou mais ingredientes);
- Salada show duas vez por semana.
- Três tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral.
- Dois tipos de feijão com caldo.

- Duas guarnições
- Um prato com MASSA.
- Cozinha show com uma massa *grano duro* e uma massa recheada uma vez por semana.
- Três tipos de molho para salada, preparados diariamente.
- Azeite de oliva extra virgem.
- Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas, mousses, e opções diet;

Itens não cobrados – servidos como cortesia:

- Chá e café (infusão), com e sem açúcar;
- 01 (uma) sobremesa;
- Açúcar em sachê;
- Adoçante dietético em gotas ou sachê;
- Sal em sachê;
- Palitos em sachê;
- Guardanapos de papel;
- Copos, talheres e pratos descartáveis.

ITEM C - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE

- Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados);
- Queijo quente;
- Misto quente (queijo muçarela e presunto);
- Hambúrguer;
- Cheeseburger;
- Pão (integral e branco) com manteiga;
- Torrada;
- Pão com ovo;
- Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros;
- Pão de queijo (médio);
- Bolos (mínimo três tipos): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros;
- Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml);
- Achocolatado (copo 300ml);
- Sucos naturais e de poupas (copo 300ml);
- Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml);
- Café (50ml);
- Refrigerantes (lata);
- Vitaminas simples e compostas (copo 300ml);
- Refrescos (copo 300ml);
- Refrigerante de 2 L (coca-cola, fanta, gurraná e outros);
- Salada de frutas (300 gr);
- Café colonial (kilo);

ANEXO “B” DO PROJETO BÁSICO

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante/Lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1. As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- e) Manter os alimentos sempre cobertos;
- f) Cozinhar muito bem os alimentos;
- g) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- h) Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após lavagem;

f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

g) Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da CESSIONÁRIA, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específico para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;

b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;

c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;

ANEXO “C” DO PROJETO BÁSICO

PLANILHA DE CUSTO

RESTAURANTE

A la carte (pratos individuais).....	R\$ 40,35
Self service (kilo).....	R\$ 27,62
Sobremesa (kilo).....	R\$ 21,26






LANCHONETE

Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados).....	R\$ 4,67
Queijo quente	R\$ 2,33
Misto quente	R\$ 3,17
Hambúrguer.....	R\$ 4,33
Cheeseburger.....	R\$ 4,43
Pão francês com manteiga.....	R\$ 1,53
Torrada.....	R\$ 1,25
Pão francês com ovo.....	R\$ 2,23
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros.....	R\$ 2,77
Pão de queijo (médio).....	R\$ 1,57
Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros.....	R\$ 1,63
Leite (copo de 300ml).....	R\$ 1,93
Achocolatado (copo 300 ml).....	R\$ 2,40
Sucos naturais (copo 300ml).....	R\$ 3,17
Água mineral com gás (garrafa 300ml).....	R\$ 1,97
Água mineral sem gás (garrafa 300ml).....	R\$ 1,77
Café (50ml).....	R\$ 0,67
Refrigerantes (lata).....	R\$ 3,10
Vitaminas mínimo 3 frutas (copo 300ml).....	R\$ 3,33
Refrigerante de 2L (coca-cola, fanta, gurraná e outros).....	R\$ 6,47
Salada de frutas (300gr).....	R\$ 3,27
Café colonial (kilo).....	R\$ 24,96

ANEXO “D” DO PROJETO BÁSICO

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE

RESTAURANTE

					
	Muito Satisfeito	Satisfeit o	Indiferent e	Insatisfeit o	Muito Insatisfeito
1. O Cardápio como um todo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2. Arroz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3. Feijão	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4. Carnes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
5. Guarnição	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
6. Sobremesa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
7. Saladas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
8. Higienização de talheres, pratos e bandejas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
9. Recolhimento dos talheres/pratos utilizados das mesas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
10. Atendimento dispensado pelo Garçom.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
11. Reposição da	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
12. Preços	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
13. Atendimento no caixa	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
14. Apresentação da comida	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

OPINIÃO GERAL

Você pretende retornar ao Restaurante? Sim

Não

porque?

SUGESTÕES (opcional).

ANEXO “D-1” DO PROJETO BÁSICO

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – LANCHONETE

LANCHONETE



Muito Satisfeito



Satisfeit



Indiferent



Insatisfeit



Muito Insatisfeito

1. O Cardápio como um todo

2. misto quente

3. salgados

4. vitaminas

5. sucos

6. bolos

7. Salada de frutas

8. Higienização copos, xícaras, colheres e garrafas térmicas.

9. Recolhimento dos copos/xícaras

10. Atendimento dispensado pelo atendente.

11. leite/achocolatado

12. Preços

13. Atendimento no caixa

14. Apresentação do café colonial

OPINIÃO GERAL

Você pretende retornar a Lanchonete? Sim

Não orque?

SUGESTÕES (opcional)

ANEXO “E” DO PROJETO BÁSICO

TABELA DE MULTAS

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por estabelecimento.	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
3	Reaproveitar gêneros preparados e não servidos, por ocorrência.	03
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços prestados nas dependências deste órgão, por ocorrência.	02
5	Utilizar as dependências do Ministério para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	04
6	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato.	06
7	Servir alimento contaminado, deteriorado ou com data de validade vencida, por vez.	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02
9	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	06
10	Deixar de: ----- a) providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
	b) manter empregado qualificado para responder perante o Ministério, bem como deixar de manter nutricionista nas dependências do MP , por	01

vez.	
c) coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
d) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	01
e) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
f) remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
g) manter Tabela de preços em lugar visível, por dia.	01
h) prestar manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor de fiscalização do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
i) manter documentação legal, por vez.	01
j) remover o lixo, por dia.	04
k) deixar de recolher os valores da despesa de água, luz e telefone no prazo determinado em contrato, por item por dia.*	01
l) cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	04
m) cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	02
n) cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02
o) cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	02
p) apresentar cupom fiscal aos usuários dos restaurantes/lanchonetes, por vez	01

	q) responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez .	02
	r) manter máquina de cartão bem como máquina para vale alimentação, por dia de ocorrência.	01
	s) manter, até o horário final de atendimento, as preparações em quantidade e qualidade suficiente, por dia de ocorrência.	02
	t) manter a identificação das preparações conforme determinado em contrato, por dia de ocorrência.	01
	u) manter os alimentos devidamente acondicionados, por dia de ocorrência.	04
11	Permitir a presença de empregado sem identificação da CESSIONÁRIA cessionária ou sem uniforme ou que estejam mau apresentados ou descalço ou portando uniformes sem a devida higienização, por empregado.	01
12	Permitir a presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01
13	Não proceder à higienização dos alimentos segundo os padrões determinados pela legislação vigente.	06

Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU CORRESPONDÊNCIA	VALOR DA MULTA (R\$)
01	50,00
02	70,00
03	100,00
04	200,00
05	1.000,00
06	2.000,00

* a) Ainda sobre o não recolhimento dos valores das despesas de água, luz e telefone, especificadas na alínea K da Tabela de multas acima, a CESSIONÁRIA estará sujeita a multa compensatória no percentual de 10% (dez por cento) sobre o valor das contas em atraso, a partir do segundo mês do inadimplemento. Essa multa é cumulativa da constante da referida alínea K.

a.1) A partir do terceiro mês o valor será descontado da garantia contratual o valor das contas em atraso. Caso o valor destas contas seja superior ao da garantia contratual, a CESSIONÁRIA deverá complementar o valor necessário para pagamento destas contas.

a.2) A CESSIONÁRIA deverá proceder à respectiva reposição da garantia no prazo de três dias úteis contados da data em que tiver sido notificada.

b) A CESSIONÁRIA estará sujeita ao pagamento de multa moratória no percentual de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor da garantia contratual por dia de atraso, pela inobservância do prazo fixado para apresentação da referida garantia, até o limite máximo de 2% (dois por cento). Essa multa é aplicável cumulativamente as demais penalidades previstas.

ANEXO F DO PROJETO BÁSICO

RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE DOS BENS PERMANENTES

Diretoria de Administração – DIRAD

Coordenação-Geral de Administração Predial – CGDAP

Relatório Analítico de Bens Móveis (Agrupado por Endereço)**Órgão:** 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP – MP**U.G.:** 201004 - Ministério do Planejamento – MP**U.A.:** 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO – DIRAD**Endereço:** 060073 - 9. ANDAR - RESTAURANTE/CGDAP - BLOCO K**Responsável:**

Item	Patrimônio	P. Antigo	Descrição	Situação Física	VI. Aquisição
1	005681	129268-SE	POLTRONA GIRATORIA EM COURVIM ESTR. EM METAL	BOM	0,02
2	007273	-	ESTANTE EM AÇO - DESCRICAO: MED. 170X50X195 CM	BOM	0,02
3	007274	-	ESTANTE EM AÇO - DESCRICAO: MED. 170X50X195 CM	BOM	0,02
4	007336	-	BALCAO EM AÇO - DESCRICAO: INOX, MED. 250X70X90 CM	BOM	0,02
5	007337	-	BALCAO EM AÇO - DESCRICAO: INOX, MED. 150X70X86 CM	BOM	0,02
6	007536	-	COIFA INDUSTRIAL - DESCRICAO: MED. 430X147 CM - MARCA: GERAL	BOM	0,01
7	007537	-	COIFA INDUSTRIAL - DESCRICAO: MED. 288X147 CM - MARCA: GERAL	BOM	0,01
8	007538	-	COIFA INDUSTRIAL - DESCRICAO: MED. 288X147 CM - MARCA: GERAL	BOM	0,01
9	019648		CADEIRA GIRATORIA EM TECIDO - DESCRICAO: SEM BRAÇOS, ASSENTO E ENCOSTO ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, REVESTIDA EM TECIDO, GUARNECIDAS NAS BORDAS COM PERFIL EM PVC, ENCOSTO FLEXIVEL, COM REGULAGEM DE ALTURA, ESTR. COM 05 HASTES DE AÇO COM CAPA DE NYLON E RODÍZIOS DUPLOS EM NYLON, - MARCA: RUNAPEL - MODELO: 120R	BOM	6,50
10	023093	020726	ARQUIVO EM AÇO COM 04 GAVETAS - DESCRICAO: P/PASTA SUSPENÇA TAMPO E FRENTE EM MADEIRA - MARCA: SPARC	BOM	29,88
11	025496	019534	CADEIRA GIRATORIA EM TECIDO - DESCRICAO: MARROM, ESTRUT., EM AÇO, C/ 05 RODÍZIOS DUPLOS - MARCA: INTELLIGENT LINE - MODELO: CSL	BOM	9,29
12	025857	019499	CADEIRA GIRATORIA EM TECIDO - DESCRICAO: MARROM, ESTRUT., EM AÇO, C/ 05 RODÍZIOS DUPLOS - MARCA: INTELLIGENT LINE - MODELO: CSL	BOM	9,29
13	025943	020853	CADEIRA GIRATORIA EM TECIDO - DESCRICAO: MARRON,ESTRUT.EM AÇO, COM 5 RODÍZIOS DUPLOS - MARCA: INTELIGENTE-LINE /SG - MODELO: 07	BOM	7,68
14	028121	012731	POLTRONA GIRATORIA EM TECIDO - DESCRICAO: ESPALDAR MEDIO, COM BRACOS E RODÍZIOS. - MARCA: JOBEMA	BOM	11,55
15	028171	005349	CADEIRA GIRATORIA EM COURVIM	BOM	0,02
16	032661	013662	ESTANTE EM AÇO - DESCRICAO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.600 X 500 X 1.700 MM	BOM	103,76
17	032690	013664	ESTANTE EM AÇO - DESCRICAO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: SERVINOX	BOM	23,80

18	032738	013660	ESTANTE EM AÇO - DESCRICAO: INOX, TIPO "U", GRADEADA C/ 4 PLANOS, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM - MARCA: SERVINOX	BOM	84,80
19	036524		MESA - - DESCRICAO: EM MADEIRA AGLOMERADA, REVESTIDA EM LAMINADO CEREJEIRA, COM 3 GAVETAS, ESTRUTURA EM MADEIRA, TAMPO 25MM, PAINÉIS LATERAIS E FRONTAL, MARCA: KING	BOM	18,84
20	039397		POLTRONA - - DESCRICAO: GIRATÓRIA COM BRAÇOS, COM ESPALDAR MÉDIO, ASSENTO E ENCOSTO CONFECCIONADO EM MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA REVESTIDA EM COURVIM COR CASTOR GUARNECIDA NAS BORDAS COM PERFIL RÍGIDO COM REGULAGEM DE ALTURA A GAS, NA CÔR PRETA, COM HASTE DE AÇO COM CAPA DE NYLON POLIPROPILENO E COM 5 RODÍZIOS DUPLOS.	BOM	11,33
21	041121		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
22	041122		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
23	041123		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
24	041125		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
25	041126		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
26	041127		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
27	041128		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
28	041129		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
29	041130		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
30	041131		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
31	041132		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
32	041133		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
33	041136		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
34	041138		CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94

103	041215	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
104	041216	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
105	041217	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
106	041218	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
107	041219	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
108	041220	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
109	041221	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
110	041222	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL	BOM	5,94
111	041223	MESA - - DESCRICAO: CONJUNTO DE 2 MESAS COM 4 CADEIRAS TAMPO MEDINDO, 550X750MM, EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25 MM, REVESTIDO EM LAMINADO FORMICA, ACABAMENTO EM PVC ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,19MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS FIXO EM, FIBERGEL	BOM	46,00
112	041224	MESA - - DESCRICAO: CONJUNTO DE 2 MESAS COM 4 CADEIRAS TAMPO MEDINDO, 550X750MM, EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25 MM, REVESTIDO EM LAMINADO FORMICA, ACABAMENTO EM PVC ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,19MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS FIXO EM, FIBERGEL	BOM	46,00
113	041225	MESA - - DESCRICAO: CONJUNTO DE 2 MESAS COM 4 CADEIRAS TAMPO MEDINDO, 550X750MM, EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25 MM, REVESTIDO EM LAMINADO FORMICA, ACABAMENTO EM PVC ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,19MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS FIXO EM, FIBERGEL	BOM	46,00
114	041226	MESA - - DESCRICAO: CONJUNTO DE 2 MESAS COM 4 CADEIRAS TAMPO MEDINDO, 550X750MM, EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25 MM, REVESTIDO EM LAMINADO FORMICA, ACABAMENTO EM PVC ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,19MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS FIXO EM, FIBERGEL	BOM	46,00
115	041227	MESA - - DESCRICAO: CONJUNTO DE 1 MESA COM 2 CADEIRAS MESA EM COMPENSADO COM 25MM DE ESPESSURA, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO E FÓRMICA PERSTOP E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,9MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS SÃO FIXOS EM FIBERGEL, RESINA ENCORPADA COM ABRIMINA HIDRATADA	BOM	25,00

116	041228	MESA -- DESCRICAO: CONJUNTO DE 1 MESA COM 2 CADEIRAS MESA EM COMPENSADO COM 25MM DE ESPESSURA, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO E FÓRMICA PERSTOP E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,9MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS SÃO FIXOS EM FIBERGEL, RESINA ENCORPADA COM ABRIMINA HIDRATADA	BOM	25,00
117	041229	MESA -- DESCRICAO: CONJUNTO DE 1 MESA COM 2 CADEIRAS MESA EM COMPENSADO COM 25MM DE ESPESSURA, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO E FÓRMICA PERSTOP E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA MONOBLOCO TUBULAR EM AÇO DE 2X1,9MM DE ESPESSURA COM TRATAMENTO QUIMICO FOSFATIZANTE, ASSENTO DAS CADEIRAS SÃO FIXOS EM FIBERGEL, RESINA ENCORPADA COM ABRIMINA HIDRATADA	BOM	25,00
118	041383	PRATELEIRA -- DESCRICAO: SUPERIOR LISA EM AÇO ONOXIDAVEL, MED. 1850X400MM	BOM	127,60
119	041384	EXPOSITORA -- DESCRICAO: PANORÂMICA REFRIGERADA HORIZONTAL EM AÇO INOX, MEDINDO 800X600X1100MM	BOM	840,40
120	041385	EXPOSITORA -- DESCRICAO: PANORÂMICA AQUECIDA HORIZONTAL EM AÇO INOX, MED. 800X600X1100MM	BOM	543,40
121	041387	ESTANTE -- DESCRICAO: GRADEADA EM AÇO INOX, MED. 1200X500X1700MM - MARCA: SERVINOX	BOM	420,20
122	041389	BANCADA -- DESCRICAO: LISA, MED. 1000X700X850MM - MARCA: SERVINOX	BOM	155,80
123	041404	BALCÃO -- DESCRICAO: REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOXIDAVEL, MED. 1850X700X850MM	BOM	1.334,00
124	041405	BALCÃO -- DESCRICAO: REFRIGERADO HORIZONTAL EM AÇO INOXIDAVEL, MED. 1850X700X850MM	BOM	1.334,00
125	041406	TAMPO -- DESCRICAO: SUPERIOR LISO, MED. 1850X700MM - MARCA: SERVINOX	BOM	191,00
126	041407	TAMPO -- DESCRICAO: SUPERIOR LISO, MED. 1850X700MM - MARCA: SERVINOX	BOM	191,00
127	041408	TAMPO -- DESCRICAO: SUPERIOR LISO, MED. 1850X700MM - MARCA: SERVINOX	BOM	191,00
128	041409	BANCADA -- DESCRICAO: LISA CONFECCIONADA EM AÇO INOX, DOTADA DE DUAS PRATELEIRAS INTERMEDIÁRIAS - MARCA: SERVINOX	BOM	434,90
129	041411	BANCADA -- DESCRICAO: LISA EM AÇO INOXIDÁVEL, MED. 1700X700X850MM, DOTADA DE UMA CUBA DE 500X300MM - MARCA: SERVINOX	BOM	341,00
130	041412	PRATELEIRA -- DESCRICAO: SUPERIOR LISA EM AÇO ONOXIDAVEL, MED. 1850X400MM	BOM	127,60
131	041415	BUFFET -- DESCRICAO: FECHADO EM AÇO INOX, MED. 1200X700X850MM - MARCA: SERVINOX	BOM	236,90
132	041420	BASE -- DESCRICAO: PARA BALANÇA OU CAIXA, MED. 800X600X850MM - MARCA: SERVINOX	BOM	493,60
133	041421	BASE -- DESCRICAO: PARA BALANÇA OU CAIXA, MED. 800X600X850MM - MARCA: SERVINOX	BOM	493,60
134	041423	COIFA -- DESCRICAO: EM FORMATO TRONCO PIRAMIDAL CONFECCIONADO EM AÇO INOXODAVEL - MARCA: SERVINOX	BOM	667,00
135	041432	GUICHE -- DESCRICAO: CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM GRANITO, MED. 800X400MM - MARCA: SERVINOX	BOM	63,40
136	041436	GUICHE -- DESCRICAO: CONFECCIONADO INTEIRAMENTE EM GRANITO COM DIMENSÕES 1560X400X150MM - MARCA: SERVINOX	BOM	163,60
137	041437	GUICHE -- DESCRICAO: PARA DEVOLUÇÃO MED. 1200X400X800MM - MARCA: SERVINOX	BOM	266,60
138	041438	BANCADA -- DESCRICAO: LISA MED. 1500X700X850MM - MARCA: SERVINOX	BOM	454,00
139	041439	BANCADA -- DESCRICAO: LISA EM AÇO INOXIDAVEL MED. 800X700X850MM - MARCA: SERVINOX	BOM	162,80
140	041440	PRATELEIRA -- DESCRICAO: SUPERIOR TUBULAR CONFECCIONADA SOB MEDIDA 185X400MM	BOM	273,60

141	041889	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
142	041890	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
143	041892	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
144	041893	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
145	041894	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
146	041895	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
147	041896	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
148	041897	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
149	041899	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
150	041900	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
151	041901	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
152	041902	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75

153	041903	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
154	041904	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
155	041905	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
156	041907	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
157	041908	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
158	041909	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
159	041910	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
160	041911	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
161	041912	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
162	041913	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
163	041914	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
164	041915	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75

165	041916	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
166	041917	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
167	041918	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR TAMPO EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDO EM LAMINADO PLASTICO (FORMICA PERSTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA, MED. 700X1100X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	17,75
168	041919	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
169	041920	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
170	041921	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
171	041922	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
172	041923	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
173	041924	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
174	041925	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR EM COMPENSADO COM ESPESSURA DE 25MM, REVESTIDA EM LAMINADO PLASTICO (FÓRMICA PERTOP) E ACABAMENTO EM PVC, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 1,9MM DE ESPESSURA MED. 700X550X750MM - MARCA: METAL BASE	BOM	16,10
175	041926	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
176	041927	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
177	041928	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
178	041929	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79

193	041949	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
194	041950	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
195	041951	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
196	041952	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
197	041953	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
198	041956	CADEIRA - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: METAL BASE	BOM	6,79
199	042168	BALANCA ELETRONICA - DESCRICAO: DE BANCADA, COM MOSTRADOR DIGITAL DUPLO, INDICAÇÃO LUMINOSA PARA FUNÇÃO DE TARA, TECLADO EM MEMBRANA COM 03 TECLAS, FUNÇÃO DE AUTODESLIGAMENTO, FUNÇÃO DE IMPRESÃO AUTOMÁTICA, 110/220/VCA - MARCA: TOLEDO - SERIE: 00060025767-FB	BOM	500,00
200	061942	MESA - - DESCRICAO: EM MADEIRA, PARA MICROCOMPUTADOR, MED. 900X700X750MM	BOM	77,00
201	062075	MESA - - DESCRICAO: DE MADEIRA, REDONDA PARA REUNIÃO, MED. 1200MM DE DIAMETRO	REGULAR	88,00
202	062175	ARMARIO - - DESCRICAO: DE MADEIRA COM 02 PORTAS COM 06 PRATELEIRAS, MED. 1800X1000X440MM	BOM	97,75
203	062183	ARMARIO - - DESCRICAO: DE MADEIRA COM 02 PORTAS COM 06 PRATELEIRAS, MED. 1800X1000X440MM	BOM	97,75
204	069343	CONDICIONADOR DE AR - - DESCRICAO: TIPO AIR SPLIT, MARCA: TROPICAL BRIJANT, COM CONTROLE SEM FIO	BOM	4.235,00
205	069345	CONDICIONADOR DE AR - - DESCRICAO: TIPO AIR SPLIT, MARCA: TROPICAL BRIJANT, COM CONTROLE SEM FIO	BOM	4.235,00
206	069346	CONDICIONADOR DE AR - - DESCRICAO: TIPO AIR SPLIT, MARCA: TROPICAL BRIJANT, COM CONTROLE SEM FIO	BOM	4.235,00
207	073711	ARMARIO - - DESCRICAO: ALTO COM 02 PORTAS EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO, PADRÃO MOGNO, LATERAIS COM ACABAMENTO DO TOPO SUPERIOR, BASE INFERIOR E PARTE FRONTAL E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM, TAMPO ENCABEÇADO COM FITA DE PVC DE 1,0MM, PORTAS FIXADAS ATRAVÉS DE DOBRADIÇAS METÁLICAS COM 02 PUXADORES METÁLICOS, FUNDO, PRATELEIRAS COM TODOS OS LADOS ENCABEÇADOS POR FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA, PÉS COM 03 TRAVESSAS EM AÇO, BASE INFERIOR COM SAPATAS DE NYLON, REVESTIDA COM CAPA DE AÇO REGULAVEL, MEDINDO - 1800X1000X440MM	REGULAR	256,80
208	088050	ARMARIO ALTO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	BOM	278,52
209	088063	ARMARIO ALTO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	BOM	278,52
210	125419	FOGAREIRO TIPO COMERCIAL - DESCRICAO: FOGAO INDUSTRIAL, 06 BOCAS, 03 QUEIMADORES SIMPLES E 03 DUPLOS, BANDEJA COLETORA DE RESIDUOS, REGISTRO CROMADO. METALURGICA VENANCIO	BOM	908,98

211	125480	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02401074	BOM	1.493,00
212	125481	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02401013	BOM	1.493,00
213	125482	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02202085	BOM	1.493,00
214	125483	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02200413	BOM	1.493,00
215	126521	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDA, CAPACIDADE PARA 06 GN'S 1/1, PISTA QUENTE EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, GABINETE GABINETE CONSTRUIDO EM AÇO INOXIDAVEL COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TRANSPARENTE, PES COM SAPATA REGULAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300MM	BOM	4.300,00
216	126522	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDA, CAPACIDADE PARA 06 GN'S 1/1, PISTA QUENTE EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, GABINETE GABINETE CONSTRUIDO EM AÇO INOXIDAVEL COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TRANSPARENTE, PES COM SAPATA REGULAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300MM	BOM	4.300,00
217	126523	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 05 GN'S 1/1, PISTA FRIA CONSTRUIDA EM AÇO EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304, LIGA 18.8 PARA RECEBER 05 GN'S 1/1 COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO, GABINETE CONSTRUINDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8 COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, COMPRESSOR EMBUTIDO NO GABINETE, MEDINDO 1880X3X13MM	BOM	4.470,00
218	126524	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 05 GN'S 1/1, PISTA FRIA CONSTRUIDA EM AÇO EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304, LIGA 18.8 PARA RECEBER 05 GN'S 1/1 COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO, GABINETE CONSTRUINDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8 COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, COMPRESSOR EMBUTIDO NO GABINETE, MEDINDO 1880X3X13MM	BOM	4.470,00
219	151865	APARELHO TELEFONICO - - DESCRICAO: ANALOGICO, COMPATIVEL PARA A CENTRAL TELEFONICA TDM, CONTENDO IDENTIFICADOR DE CHAMADAS DTMF, REGISTRO DE NO MINIMO 90 LIGACOES E 10 ORIGINADAS COM DATA, HORA E LIGACAO, FUNCAO DISCAGEM AUTOMATICA PARA NUMEROS REGISTRADOS, LED INDICATIVOS DE NOVAS CHAMADAS, CAMPANHIA ELETRONICA COM AJUSTE DE VOLUME, TECLAS DEDICADAS (SIGA-ME, CAIXA POSTAL E CHAMADA EM ESPERA). POSICAO: MESA. COR: BRANCO GELO OU PEROLA. SELECAO TOM/PULSO. TECLA FLASH, DISPLAY EM CRISTAL LIQUIDO, CORDAO LISO, PADRAO, TAMANHO MINIMO DE 2,5M. MARCA: SANTEL. - SERIE: 129582	BOM	45,00

220	154762	ARMARIO - - DESCRICAO: TIPO ROUPEIRO, EM ACO COM 08 PORTAS, FECHADURA COM 02 COPIAS DE CHAVE EM CADA PORTA, COM REFORCO INTERNO, CABIDE FIXO EM FORMA DE GANCHO E VENEZIANAS PARA VENTILAÇÃO, PES EM ACO REFORCADO E FIXADO DIRETAMENTE NO ARMARIO, DIMENSOES APROXIMADAS: 1,975MM X 1,230MM X 420MM, NA COR CINZA.	BOM	520,91
221	154763	ARMARIO - - DESCRICAO: TIPO ROUPEIRO, EM ACO COM 08 PORTAS, FECHADURA COM 02 COPIAS DE CHAVE EM CADA PORTA, COM REFORCO INTERNO, CABIDE FIXO EM FORMA DE GANCHO E VENEZIANAS PARA VENTILAÇÃO, PES EM ACO REFORCADO E FIXADO DIRETAMENTE NO ARMARIO, DIMENSOES APROXIMADAS: 1,975MM X 1,230MM X 420MM, NA COR CINZA.	BOM	520,91
222	154791	ESTANTE - - DESCRICAO: DE ACO COM 06 PRATELEIRAS EM CHAPA 24, REFORCADAS NO MEIO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 2,20M X 1,00M X 0,40M, COM PERFURACOES NAS COLUNAS A CADA 0,05M COM PINTURA ELETROSTATICA NA COR CINZA, COM BARRAS PARA EQUILIBRIO (X), SENDO: 01 PAR FIXADO NA PARTE TRASEIRA E 04 PARES NAS LATERAIS.	BOM	195,49
Total (por Endereço):				51.455,01
Total Geral:				51.455,01

Diretoria de Administração – DIRAD

Coordenação-Geral de Administração Predial – CGDAP

Relatório Analítico de Bens Móveis (Agrupado por Endereço)**Órgão:** 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP – MP**U.G.:** 201004 - Ministério do Planejamento – MP**U.A.:** 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO – DIRAD**Endereço:** 060464 - SUBSOLO - RESTAURANTE E LANCHONETE/CGDAP - BLOCO C**Responsável:**

Item	Patrimônio	P. Antigo	Descrição	Situação Física	VI. Aquisição
1	007343	-	PIA DE ACO INOX - DESCRICAO: MED. 250X70X87 CM	BOM	0,01
2	023410	004215	POLTRONA PARA CONJUNTO ESTOFADO EM COURVIM - DESCRICAO: MARROM COM ALMOFADAS SOLTAS	BOM	0,02
3	028656	005873	MESA PARA ESCRITORIO EM MADEIRA COM 01 GAVETEIRO - DESCRICAO: TIPO TIJOLINHO	BOM	0,02
4	030285	001725	MESA PARA ESCRITORIO EM MADEIRA COM 01 GAVETEIRO - DESCRICAO: COR CLARA	BOM	0,02
5	031203	008115	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: CINZA COM 06 PRATELEIRAS	BOM	0,02
6	031212	008116	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: CINZA COM 06 PRATELEIRAS	BOM	0,02
7	031750	021425	EXTINTOR DE INCENDIO PQS - DESCRICAO: 50 KILOS COM CARRETA - MARCA: EFICAZ	BOM	648,00
8	032627	013681	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 1.500 X 600 X 850 MM	BOM	83,80
9	032663	013672	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 1.500 X 600 X 850 MM	BOM	83,80
10	032664	013680	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.800 X 600 X 850 MM	BOM	125,80
11	032666	013707	PRATELEIRA SUSPensa - DESCRICAO: EM ACO INOX, LISA, MED: 1.900 X 350 MM	BOM	17,10
12	032668	013679	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, C/ 1 CUBA, MED: 2.600 X 600 X 850 MM	BOM	116,10
13	032669	013678	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.700 X 600 X 850 MM	BOM	119,40
14	032670	013700	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 1.800 X 600 X 850 MM	BOM	83,80
15	032672	013620	EXAUSTOR DE PAREDE - DESCRICAO: CONJUNTO - SISTEMA DE EXAUSTAO, EM ACO INOX, C/ COIFA EM FORMATO TRONCO PIRAMIDAL MED: 5.550 X 5.550 - MARCA: SERVINOX	BOM	9.335,00
16	032676	013699	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.000 X 600 X 850 MM	BOM	101,70
17	032679	013687	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.700 X 600 X 850 MM	BOM	119,40
18	032680	013683	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, C/ PLACA DE ALTIENO, MED: 2.700 X 600 X 850 MM	BOM	146,40
19	032689	013675	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, C/ FURO P/ CATA, MED: 2.800 X 600 X 850 MM	BOM	125,80

20	032694	013698	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 1.400 X 600 X 850 MM	BOM	80,60
21	032697	013685	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.000 X 600 X 850 MM	BOM	101,70
22	032701	013686	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.500 X 600 X 850 MM	BOM	146,40
23	032703	013651	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
24	032704	013643	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
25	032705	013647	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
26	032706	013639	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
27	032707	013648	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
28	032708	013646	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
29	032709	013653	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,12
30	032710	013640	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
31	032714	013649	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: C/ 4 PLANOS EM ACO GALVANIZADO, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM	BOM	96,11
32	032721	013633	CARRINHO PALLET - DESCRICAO: ESQUELETO, ESTRUT. TUBO EM ACO INOX E 4 RODIZIOS - MARCA: SERVINOX	BOM	1.035,00
33	032722	013691	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.000 X 600 X 850 MM	BOM	107,10
34	032733	013688	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, C/ 2 CUBAS, MED: 2.400 X 600 X 850 MM	BOM	178,90
35	032734	013682	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, C/ 2 TANQUES, MED: 2.000 X 600 X 850 MM	BOM	201,80
36	032735	013690	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, C/ 2 TANQUES, MED: 2.800 X 600 X 850 MM	BOM	252,30
37	032739	013668	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: SERVINOX	BOM	23,80
38	032740	013670	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 1.000 X 600 X 850 MM	BOM	67,20
39	032744	013665	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: SERVINOX	BOM	23,80
40	032746	013696	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, C/ 1 CUBA, MED: 2.500 X 600 X 850 MM	BOM	165,40
41	032747	013695	MESA DE USO DIVERSO EM ACO - DESCRICAO: INOX, LISA, MED: 2.000 X 600 X 850 MM	BOM	107,10
42	032751	013703	PRATELEIRA SUSPENSÃO - DESCRICAO: EM ACO INOX, LISA, MED: 2.000 X 350 MM	BOM	17,70
43	035933	013636	ESTANTE EM ACO - DESCRICAO: INOX, TIPO "U" GRADEADA, MED: 2.500 X 500 X 1.700 MM - MARCA: SERVINOX	BOM	152,90
44	038611	010526	COIFA EM ACO - DESCRICAO: INOX	BOM	250,00
45	041288		MICROFONE SEM FIO - DESCRICAO: DE MÃO, MODELO: WM358	BOM	20,00
46	041388		BALCÃO - - DESCRICAO: NEUTRO DE MADEIRA REVESTIDO EM FÓRMICA, MED. 1900X600X1100MM - MARCA: SERVINOX	BOM	455,00
47	042182		MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR, PARA DUAS PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, MEDINDO 0,75X55X80 CM	BOM	11,89
48	042183		MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR, PARA DUAS PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, MEDINDO 0,75X55X80 CM	BOM	11,89
49	042184		MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR, PARA DUAS PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, MEDINDO 0,75X55X80 CM	BOM	11,89

69	044429	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
70	044430	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
71	044431	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
72	044432	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
73	044433	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
74	044434	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
75	044435	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
76	044436	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
77	044437	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
78	044438	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
79	044439	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
80	044440	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
81	044441	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
82	044442	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
83	044443	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
84	044444	MESA - - DESCRICAO: RETANGULAR PARA QUATRO PESSOAS, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1 1/4 X 19 MM DE ESPESSURA COM PINTURA EPOXI, MEDINDO 1,10X55X80 CM	BOM	14,94
85	044445	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
86	044447	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88

177	044568	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
178	044569	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
179	044571	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
180	044572	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
181	044573	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
182	044574	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
183	044575	CADEIRA - - DESCRICAO: ESTRUTURA EM AÇO 1X1,5MM, COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE ESPESSURA, PINTURA EPOXI, ASSENTO EM CHAPA DE AÇO REDONDO COM TRATAMENTO ANTI-FERRUGINOSO, PINTURA EPOXI-PÓ	BOM	4,88
184	074072	ARQUIVO - - DESCRICAO: EM MADEIRA PARA PASTA SUSPensa CONFECCIONADO EM MADEIRA MDF REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO, PADRÃO MOGNO CONTENDO 06 SUPORTES INTERNOS PARA USO DE PASTAS SUSPENSAS REGULAVEIS NA ALTURA COM DIVISÃO CENTRAL, LATERAIS, TAMPO, BASE E FUNDO ENCABEÇADO EM FITA DE PVC DE 1,0MM, SUPORTE DESLIZANTE SOBRE CARRINHO TELESCOPIO COM ROLAMENTO EM NYLON, AUTO TRAVAMENTO, PÉS COM 03 TRAVESSAS DE AÇO NA COR PRETA, SAPATAS DE NYLON REVESTIDAS COM CAPA DE AÇO REGULAVEIS, MEDINDO- 1100X900X450MM	BOM	246,10
185	074128	ARQUIVO - - DESCRICAO: EM MADEIRA PARA PASTA SUSPensa CONFECCIONADO EM MADEIRA MDF REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO, PADRÃO MOGNO CONTENDO 06 SUPORTES INTERNOS PARA USO DE PASTAS SUSPENSAS REGULAVEIS NA ALTURA COM DIVISÃO CENTRAL, LATERAIS, TAMPO, BASE E FUNDO ENCABEÇADO EM FITA DE PVC DE 1,0MM, SUPORTE DESLIZANTE SOBRE CARRINHO TELESCOPIO COM ROLAMENTO EM NYLON, AUTO TRAVAMENTO, PÉS COM 03 TRAVESSAS DE AÇO NA COR PRETA, SAPATAS DE NYLON REVESTIDAS COM CAPA DE AÇO REGULAVEIS, MEDINDO- 1100X900X450MM	BOM	246,10
186	083658	CADEIRA GIRATORIA - - DESCRICAO: EM TECIDO ESPALDAR MÉDIO COM BRAÇOS, NO FORMATO "T" , ASSENTO E ENCOSTO REGULÁVEL, EM ESPUMA DE POLIURETANO INJETADO COM ALTA RESISTÊNCIA A RASGO, BAIXO INDICE DE DEFORMAÇÃO PERMANENTE. MARCA: STILOFLEX	BOM	171,75
187	083933	CADEIRA GIRATORIA - - DESCRICAO: EM TECIDO SPALDAR MÉDIO SEM BRAÇOS, TUBO CENTRAL POLIACETAL, MOLA AMORTECEDORA, ASSENTO E ENCOSTO REGULÁVEL EM ESPUMA POLIURETANO INJETADO COM ALTA RESISTÊNCIA A RASGOS, BAIXO INDICE DE DEFORMAÇÃO PERMANENTE. MARCA: STILOFLEX.	BOM	144,27
188	087113	ARMARIO ALTO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	BOM	275,26
189	087114	ARMARIO ALTO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	BOM	275,26
190	088710	ARMARIO ALTO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 4 -AA4, COM 0,80X0,45X2,10M MARCA: BARDIV.	BOM	454,40
191	088720	ARMARIO ALTO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 4 -AA4, COM 0,80X0,45X2,10M MARCA: BARDIV.	BOM	454,40

192	089084	ARMARIO BAIXO EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 3 -AB3, COM 1,00X045X0,75M MARCA: BRADIV.	BOM	163,84
193	122976	APARELHO TELEFONICO - - DESCRICAO: TELEFONE ANALOGICO COM IDENTIFICADOR DE CHAMADAS, FUNÇÃO DISCAR, TECLA FSASH. MODELO: COMPANY. - MARCA: MULTITOC	BOM	50,41
194	123083	APARELHO TELEFONICO - - DESCRICAO: TELEFONE ANALOGICO COM IDENTIFICADOR DE CHAMADAS, FUNÇÃO DISCAR, TECLA FSASH. MODELO: COMPANY. - MARCA: MULTITOC	BOM	50,41
195	125420	FOGAREIRO TIPO COMERCIAL - DESCRICAO: FOGAO INDUSTRIAL, 06 BOCAS, 03 QUEIMADORES SIMPLES E 03 DUPLOS, BANDEJA COLETORA DE RESIDUOS, REGISTRO CROMADO. METALURGICA VENANCIO	BOM	908,98
196	125421	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
197	125422	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
198	125423	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
199	125424	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
200	125425	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
201	125426	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
202	125427	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
203	125428	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
204	125429	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
205	125430	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
206	125431	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00

207	125432	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
208	125433	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
209	125434	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
210	125435	BANQUETA - - DESCRICAO: COM ESTRUTURA EM TUBO 1,1/4 CROMADO ENCOSTO TUBULAR CROMADO, ASSENTO REDONDO REVESTIDO EM COURO ECOLÓGICO (COURINO) OU SIMILAR, ALTURA ATÉ O ASSENTO 0,72CM, DIMENSÃO (AX/XP) 93X39X42CM.	BOM	200,00
211	125484	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02401026	BOM	1.493,00
212	125485	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02401024	BOM	1.493,00
213	125486	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02401009	BOM	1.493,00
214	125487	FREEZER HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: ELECTROLUX - SERIE: 02301239	BOM	1.493,00
215	125849	FORNO TIPO INDUSTRIAL - DESCRICAO: ESTRUTURA EXTERNA EM INOX, COM PEDESTAL, TERMOMETRO E PEDRAS REFRAATÁRIAS, ABERTURA TOTAL DO VIDRO FRONTAL, CAMARA COM TRES NIVEIS DE ENCAIXE, ACOMPANHANDO UMA GRELHA, QUEIMADOR EM ACO TUBULAR, COM REGULADOR DE ENTRADA DE AR, MEDINDO 950X950X270MM, MARCA PROGRAS , PRP 900KG	BOM	1.159,00
216	126519	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDA, CAPACIDADE PARA 06 GN'S 1/1,PISTA QUENTE EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, GABINETE GABINETE CONSTRUIDO EM AÇO INOXIDAVEL COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TRANSPARENTE, PES COM SAPATA REGILAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300MM	BOM	4.300,00
217	126520	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDA, CAPACIDADE PARA 06 GN'S 1/1,PISTA QUENTE EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304 LIGA 18.8, GABINETE GABINETE CONSTRUIDO EM AÇO INOXIDAVEL COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PROTETOR SALIVAR EM VIDRO RETO TRANSPARENTE, PES COM SAPATA REGILAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300MM	BOM	4.300,00

218	126525	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 05 GN'S 1/1, PISTA FRIA CONSTRUIDA EM AÇO EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304, LIGA 18.8 PARA RECEBER 05 GN'S 1/1 COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO, GABINETE CONSTRUIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8 COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, COMPRESSOR EMBUTIDO NO GABINETE, MEDINDO 1880X3X13MM	BOM	4.470,00
219	126526	BALCAO PARA SEL-SERVICE - DESCRICAO: DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO, CAPACIDADE PARA 05 GN'S 1/1, PISTA FRIA CONSTRUIDA EM AÇO EM AÇO INOXIDAVEL AISI 304, LIGA 18.8 PARA RECEBER 05 GN'S 1/1 COM ISOLAMENTO EM POLIURETANO INJETADO, GABINETE CONSTRUIDO EM AÇO INOXIDÁVEL AISI 304, LIGA 18.8 COM DOIS CORRE BANDEJAS EM AÇO INOXIDAVEL, PÉS COM SAPATAS REGULÁVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, COMPRESSOR EMBUTIDO NO GABINETE, MEDINDO 1880X3X13MM	BOM	4.470,00
220	151961	APARELHO TELEFONICO - - DESCRICAO: ANALOGICO, COMPATIVEL PARA A CENTRAL TELEFONICA TDM, CONTENDO IDENTIFICADOR DE CHAMADAS DTMF, REGISTRO DE NO MINIMO 90 LIGACOES E 10 ORIGINADAS COM DATA, HORA E LIGACAO, FUNCAO DISCAGEM AUTOMATICA PARA NUMEROS REGISTRADOS, LED INDICATIVOS DE NOVAS CHAMADAS, CAMPANHIA ELETRONICA COM AJUSTE DE VOLUME, TECLAS DEDICADAS (SIGA-ME, CAIXA POSTAL E CHAMADA EM ESPERA). POSICAO: MESA. COR: BRANCO GELO OU PEROLA. SELECAO TOM/PULSO. TECLA FLASH, DISPLAY EM CRISTAL LIQUIDO, CORDAO LISO, PADRAO, TAMANHO MINIMO DE 2,5M. MARCA: SANTEL. - SERIE: 130355	BOM	45,00
Total (por Endereço):				47.535,43
Total Geral:				47.535,43

ANEXO II DO CONVITE

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(em papel personalizado da empresa)

Ao: Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão
A/C: Sr^a. Presidente da Comissão Especial de Licitação

CONVITE Nº 03/2015
PROCESSO Nº 03110.025840/2014-30

Prezado Senhor,

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços, detalhada em Planilha de Formação de Preços nos termos anexos para a **prestação de serviços de restaurante do tipo a la carte (prato do dia mediante pedido), self service com grelhados, buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial**, conforme especificações constantes do Convite e seus anexos.

Declaramos que conhecemos os termos do **Convite nº 03/2015** e seus anexos, e que se vencedora, executaremos os serviços ora propostos pelos preços a seguir, já incluídas todas as despesas decorrentes, inclusive do material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, seguros, e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à prestação dos serviços, objeto da licitação.

Declaramos total conhecimento e concordância com os termos do Convite supracitado.

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura do Convite nº 03/2015.

DADOS DA EMPRESA E DO SEU REPRESENTANTE LEGAL

Empresa:

Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____

*Endereço: _____ Tel/Fax: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

Banco: _____ Agência: _____ Nº C/C: _____

Representante legal:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Cart. Ident. nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

local e data

Nome e assinatura do responsável legal

(*) OBS: Não poderá ser informado endereço de órgão público onde a licitante explora atividade comercial nos moldes previstos neste Edital.

ANEXO “A” DO MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ITEM 1 – BLOCO K

RESTAURANTE

ITEM A - la carte (pratos individuais)	R\$
ITEM B - Self service (Kg)	R\$
Sobremesa (Kg) (não faz parte do critério de seleção)	R\$

LANCHONETE – ITEM C

Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados)	R\$
Queijo quente	R\$
Misto quente	R\$
Hambúrguer	R\$
Cheeseburger	R\$
Pão francês com manteiga	R\$
Torrada	R\$
Pão francês com ovo	R\$
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros	R\$
Pão de queijo (médio)	R\$
Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros	R\$
Leite (copo de 300ml)	R\$
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$
Sucos naturais (copo 300ml)	R\$
Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml)	R\$
Café (50ml).	R\$
Refrigerantes (lata)	R\$
Vitaminas mínimo 3 frutas (copo 300ml)	R\$
Refrigerante de 2L (coca-cola, fanta, guaraná e outros)	R\$
Salada de frutas (300gr)	R\$
Café colonial (Kg)	R\$
Total do Somatório do ITEM C	R\$

FÓRMULA:

$$\text{Somatório: } (1,0 \times \text{Item A}) + (2,0 \times \text{Item B}) + (1,5 \times \text{Item C}) = \text{Total}$$

Identificação dos itens:

- Item A: refere-se ao preço cotado para **os pratos individuais do Restaurante a La Carte** preparados com uma das seguintes carnes: filé mignon, picanha, salmão, surubim, pescada amarela e robalo.
- Item B: refere-se ao preço do **quilo do Restaurante Self Service**.
- Item C: refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da **LANCHONETE**

ANEXO “B” DO MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

ITEM 2 – BLOCO C

RESTAURANTE

ITEM A - la carte (pratos individuais)	R\$
ITEM B - Self service (Kg)	R\$
Sobremesa (Kg) (não faz parte do critério de seleção)	R\$

LANCHONETE – ITEM C

Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados)	R\$
Queijo quente	R\$
Misto quente	R\$
Hambúrguer	R\$
Cheeseburger	R\$
Pão francês com manteiga	R\$
Torrada	R\$
Pão francês com ovo	R\$
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros	R\$
Pão de queijo (médio)	R\$
Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros	R\$
Leite (copo de 300ml)	R\$
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$
Sucos naturais (copo 300ml)	R\$
Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml)	R\$
Café (50ml).	R\$
Refrigerantes (lata)	R\$
Vitaminas mínimo 3 frutas (copo 300ml)	R\$
Refrigerante de 2L (coca-cola, fanta, guaraná e outros)	R\$
Salada de frutas (300gr)	R\$
Café colonial (Kg)	R\$
Total do Somatório do ITEM C	R\$

FÓRMULA:

$$\text{Somatório: } (1,0 \times \text{Item A}) + (2,0 \times \text{Item B}) + (1,5 \times \text{Item C}) = \text{Total}$$

Identificação dos itens:

- Item A: refere-se ao preço cotado para os pratos individuais do Restaurante a *La Carte* preparados com uma das seguintes carnes: filé mignon, picanha, salmão, surubim, pescada amarela e robalo.
- Item B: refere-se ao preço do quilo do Restaurante *Self Service*.
- Item C: refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da LANCHONETE

ANEXO III DO CONVITE

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos em atendimento ao previsto no subitem 6.5.3 do Convite nº 03/2015, que, por intermédio de nosso Representante, abaixo qualificado, na data e hora a seguir discriminados, vistoriamos o local da prestação dos serviços e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração, inclusive do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora da licitação.

(Nome da empresa):
CNPJ:....., sediada (endereço completo),
telefone:..... Fax:.....endereço eletrônico:.....

Data da Vistoria: ____/____/2015.

Hora da vistoria: _____ horas.

.....
Nome/assinatura e carimbo do Responsável Legal da Empresa
(informar CPF e RG)

.....
Nome e assinatura do servidor da _____
(Acompanhante da vistoria)

ANEXO IV DO CONVITE

MODELO DE DECLARAÇÕES

1. Declaração, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato superveniente que possa impedir a sua habilitação neste certame, conforme regulamentação constante da Lei nº 8666/93 e suas alterações e da Instrução Normativa nº 02/2010, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pelo MP, conforme modelo de declaração abaixo:

(Nome da empresa) CNPJ nº....., sediada (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Cidade – (UF), de de 2015

(nome e número da identidade do declarante)

2. Declaração de que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme contidas na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002.

(Nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____ portador da carteira de identidade nº _____ e do CPF nº _____ sediada (endereço completo) _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos para a realização de trabalhos noturnos, perigosos ou insalubres, bem como não utiliza, para qualquer trabalho, mão-de-obra direta ou indireta de menores de 16 (dezesesseis) anos, ressalvado na condição de menor aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, (vide art. 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal).

Cidade - UF, de de 2015.

(nome e número da identidade do declarante)

3. Declaração de que a empresa
(Nome da empresa) _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a) _____ portador da carteira de identidade nº _____ e do CPF nº _____ sediada (endereço completo) _____, **DECLARA**, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Cidade – (UF), de de 2015

(nome e número da identidade do declarante)

4. MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no subitem 6.5.5 do Convite 02/2015, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;

o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e

está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

_____, em ____ de _____ de 2015

(representante legal do licitante/ consórcio, no âmbito da licitação, com identificação completa)

ANEXO IV DO CONVITE

MINUTA DE CONTRATO

**MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO
COORDENAÇÃO-GERAL DE AQUISIÇÕES**

**CONTRATO ADMINISTRATIVO N.º /2015
PROCESSO N.º 03110.025840/2014-30**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS DE RESTAURANTE DO TIPO A
LA CARTE (PRATO DO DIA MEDIANTE
PEDIDO), SELF SERVICE COM
GRELHADOS, BUFFET DE MASSAS,
SALADA SHOW, LANCHONETE E CAFÉ
COLONIAL, QUE ENTRE SI CELEBRAM A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO,
ORÇAMENTO E GESTÃO E A
CESSIONÁRIA -----
-----.**

A UNIÃO, por intermédio do MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E GESTÃO, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco "K" - Brasília/DF – CEP 70.040-906, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 00.489.828/0003-17, por meio da Diretoria de Administração, no uso das atribuições que lhe confere o Decreto nº 8.189, de 21 de janeiro de 2014, e o Regimento Interno aprovado pelo Anexo II à Portaria GM/MP nº 220, de 25 de junho de 2014, neste ato representada pela Diretora de Administração, Senhora ANA CLÉCIA SILVA GONÇALVES DE FRANÇA, brasileira, casada, portadora da Carteira de Identidade nº 3.364.592, expedida pela SSP/PE e do CPF nº 471.775.944-34, residente e domiciliada em Brasília/DF, nomeada pela Portaria nº 64, de 03 de fevereiro de 2014, da Casa Civil da Presidência da República, publicada no D.O.U. de 04 de fevereiro de 2014, doravante denominada CEDENTE, e de outro lado, a CESSIONÁRIA -----, inscrita no CNPJ/MF sob o nº -----, estabelecida no -----, daqui por diante designada CESSIONÁRIA, neste ato representada pelo Senhor -----, (nacionalidade), (estado civil), portador da Carteira de Identidade n.º -----, expedida pela ----- e do CPF n.º -----, residente e domiciliado em -----, resolvem celebrar o presente Contrato, em conformidade com o que consta do Processo Administrativo n.º 03110.025840/2014-30, referente ao Convite nº 03/2015, com fundamento na Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, no Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, na Instrução Normativa SLTI/MP nº 02, de 30 de abril de 2008, na Instrução Normativa SLTI/MP nº 02, de 11 de outubro de 2010, na Instrução Normativa SLTI/MP nº 03, de 16 de dezembro de 2011, Instrução Normativa SLTI/MP, nº 1, de 26 de março de 2014, Instrução Normativa nº 06, de 26 de dezembro de 2013, na Lei nº 12.349, de 15 de dezembro de 2010, na Lei nº 12.440, de 07 de julho de 2011, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, demais legislação correlata e mediante as Cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso de áreas, equipamentos e instalações próprias do MP, necessárias a exploração, por parte de CESSIONÁRIA especializada, de serviços de restaurante do self service com grelhados, a La carte (prato do dia mediante pedido), Buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA VINCULAÇÃO AO CONVITE E À PROPOSTA DA CESSIONÁRIA

Vinculam-se ao presente Contrato, independentemente de transcrição, ao Convite nº 03/2015, com seus anexos, a Proposta da CESSIONÁRIA e demais documentos constantes do Processo nº 03110.025840/2014-30.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Os serviços serão prestados pela CESSIONÁRIA vencedora no decurso das 7:30 às 18:00 horas, nos dias úteis em que haja expediente normal no Ministério, e deverão atender da seguinte maneira:
2. As refeições dos restaurantes serão servidas entre 11:00 e 14:30 horas;
As lanchonetes atenderão no horário compreendido entre 07:30 e 18:00 horas, de forma ininterrupta.
3. O restaurante terá atendimento prioritário aos servidores, estagiários e terceirizados em exercício no MP, e a critério da Administração, poderá ser adotado horário diferenciado para atendimento ao público externo;
4. Quando da ocorrência de eventos externos que comprometam a segurança interna do prédio (como por exemplo manifestações), a Administração poderá restringir o funcionamento do restaurante para o público externo;
5. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições do tipo a la carte, self service com grelhados e sobremesas, buffet de massas, salada show, lanchonete e café colonial;
6. Os alimentos oferecidos no Restaurante/Lanchonete deverão ser servidos após o seu preparo, observando a Tabela de Alimentos, para a composição do cardápio mínimo diária, constante do anexo I;
7. A composição do cardápio diário/semanal (restaurante) deverá ser elaborada por nutricionista residente e apresentado à fiscalização do CEDENTE, semanalmente, para aprovação prévia e divulgação interna através da rede intranet;
8. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete e a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo MP, desde que, previamente acordada entre as partes;
9. A demanda diária estimada de refeições/lanches servidos no Ministério é a abaixo descrita:

Item 01 - Bloco K		Item 02 - Bloco C	
Café da manhã	30	Café da manhã	20
Almoço	400	Almoço	550

Lanche da tarde	30	Lanche da tarde	30
-----------------	----	-----------------	----

OBS: Não dispomos de média diária dos serviços a la carte pois o serviço será implantado agora.

10. A indicação dos quantitativos nos itens acima não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Ministério do Planejamento/CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora;

11. No cálculo do quantitativo acima está incluído o público externo, o qual poderá sofrer variação;

12. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante ou lanchonete, sob pena de rescisão contratual;

13 A CESSIONÁRIA deverá compilar no preço da refeição os custos diretos e indiretos envolvidos;

14 - PARA ATENDIMENTO NO SERVIÇO SELF SERVICE SERÃO CONSIDERADOS:

14.1 A CESSIONÁRIA deverá servir diariamente cinco variedades de carnes/aves/pescados: três tipos em cubas (preparadas no interior da cozinha) e duas preparadas na chapa, no refeitório self service, durante todo o período de almoço (de 11h às 14h30min).

a) A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas na tabela abaixo, de modo que não haja repetição ao longo da semana. O SALMÃO deverá ser servido em um dos dias da semana.

ROBALO
PESCADA AMARELA
SURUBIM
SALMÃO
BADEJO (ABADEJO)
SAINT PETER

b) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO TAMANHO MÉDIO ou BACALHAU.

c) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá oferecer uma preparação elaborada com FILÉ MIGNON.

d) A CESSIONÁRIA deverá utilizar para o preparo diário de carnes na chapa os seguintes cortes: PEITO DE FRANGO (sem osso e não em forma de isca) e CONTRAFILÉ. O CONTRAFILÉ adquirido deverá atender as expectativas de maciez e sabor compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

14.2 Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:

<i>Tipo da carne</i>	<i>Modo de preparo/corte</i>
----------------------	------------------------------

<i>Tipo da carne</i>	<i>Modo de preparo/corte</i>
Contrafilé	Bife, estrogonofe, e iscas
Alcatra	Bife empanado, estrogonofe e iscas
Coxão mole	Bifes, preparações cozidas e estrogonofe
Coxão duro	Somente preparações cozidas (com molho)
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela	Preparações assadas e com molho
Patinho	Bife empanado ou moído como recheio de preparações
Fígado	Bife e iscas
Lombo ou bisteca de porco	Conforme iniciativa da CESSIONÁRIA

14.3 Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

14.4 Às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:

- a) Uma cuba/panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;
- b) Uma cuba/panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);
- c) Uma cuba/panela de feijoada com carne de charque;
- d) Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
- e) Uma cuba/panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
- f) Uma cuba/recipientes com molho de feijão com pimenta.
- g) A CESSIONÁRIA deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca - durante todo o horário do almoço.

14.5 CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente um prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.

14.6 Às QUARTAS-FEIRAS, a CESSIONÁRIA deverá preparar dois tipos de MASSA, uma recheada e outra tipo grano duro, no modo de cozinha show (preparado em frente ao cliente com acompanhamentos diversos). O preço dessa massa será o mesmo preço do Kilo do self service.

- a) A CESSIONÁRIA deverá prover dois tipos de molho para acompanhar as massas.
- b) A CESSIONÁRIA deverá prover ao menos três tipos de tempero/ervas para agregar ao molho das massas.
- c) A CESSIONÁRIA deverá prover pelo menos cinco ingredientes (presunto, queijo, calabresa, bacon, milho, tomate...) para acompanhar as massas.

14.7 CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente o mínimo de duas guarnições conforme estabelecido no quadro abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

Guarnições para o restaurante self service

<i>Serão consideradas as seguintes preparações:</i>
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão
Batata frita, gratinada, corada, <i>sautè</i>
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Cogumelo shitake
Outros do mesmo padrão

14.8 Durante todo o período de almoço, a CESSIONÁRIA deverá oferecer no mínimo 12 variedades de salada, no balcão de serviço refrigerado e bem apresentadas, atendendo a seguinte variação:

- a) Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada). A **alface americana deverá ser servida todos os dias da semana**.
- b) Um tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
- c) Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
- d) Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.
- e) Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
- f) Um tipo de salada de maionese ou salpicão.
- g) Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).

14.9 Nas SEGUNDAS e QUINTAS-FEIRAS, a CESSIONÁRIA deverá preparar SALADAS compostas no modo de cozinha show. O preço dessa salada será o mesmo preço do Kilo do self service. A quantidade mínima de ingredientes a serem oferecidas aos USUÁRIOS para este serviço são:

- a) Grupo Proteico (duas variedades entre as seguintes): presunto magro ou peito de peru, frango desfiado, atum em conserva d'água ou ovo de codorna cozido picado;

- b) Grupo de Queijo (duas variedades entre as seguintes): ricota, muçarela, prato ou parmesão ralados;
- c) Grupo Amido: Fusilli ou Crouton;
- d) Três tipos de folhosos;
- e) Dois tipos de legumes crus ou cozidos;
- f) Tomate salada, tomate cereja ou tomate seco;
- g) Um tipo de fruta (fresca ou passa);
- h) Dois tipos de molho.

14.10 A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente, no mínimo, seis tipos de sobremesa, com as seguintes variações: salada de frutas, torta doce ou mousse, pudim, (acrescido ou não de outros ingredientes), dois doces de fruta (em pasta ou calda), e uma opção diet.

14.11 Os sucos servidos no restaurante self service deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 mL.

14.12 Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 mL) ou garrafas (300 mL e 600 mL), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados “diet”, “light” ou “zero”) e seus preços deverão ser os mesmos praticados na lanchonete.

14.13 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo “PRATO FEITO”, em marmiteix, comercializada ao preço de até R\$ 7,00, com a seguinte composição mínima:

<i>Composição Básica do Prato Feito</i>	<i>Porcionamento Mínimo</i>
Carne (vermelha ou branca)	(120 g)
Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)	(100 g)
Arroz branco (tipo 1)	(120g)
Feijão	(80 g)
Salada com dois itens de legumes e/ou vegetais	(80 a 120 g)

14.14 A CESSIONÁRIA deverá utilizar, no restaurante self service, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.

14.15 A CESSIONÁRIA deverá manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.

14.16 CESSIONÁRIA deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante self service:

- a) Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo light e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
- b) Três molhos para saladas.
- c) Farinha de mandioca, semente de linhaça (negra ou dourada), semente de gergelim e semente de girassol. Estes itens deverão ser mantidos em embalagens dotadas de tampa, com identificação expressa de sua data de validade.

14.17 Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste documento, todas as normas inerentes à concessão, normas do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA n° 33, de 9 de novembro de 1977.
- b) Código de Defesa do Consumidor.
- c) Resolução RDC n° 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

14.18 As preparações servidas nos restaurantes e lanchonete que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contem glúten” ou “contém lactose”.

15 - PARA O ATENDIMENTO A LA CARTE SERÃO CONSIDERADOS:

15.1 O cardápio mínimo, definido no anexo A, compõe-se de pratos individuais com uma porção proteica acrescidos de 02 (dois) acompanhamentos;

15.2 Para composição das propostas, os pratos deverão ser elaborados com 160g (PESO CRU LIMPO) de FILÉ MIGNON, PICANHA, FILÉ DE SALMÃO, FILÉ DE ROBALO, FILÉ DE PESCADA-AMARELA ou FILÉ DE SAINT PETER, PEITO DE FRANGO e dois acompanhamentos.

15.3 Para o comercialização de (a) OMELETES (preparados com três ovos, com ou sem a inclusão de queijos, embutidos e hortaliças quentes), acrescidos de dois acompanhamentos e (b) MASSAS (tipo grano duro ou integral, acrescidas de um dos seguintes molhos: Alfredo, carbonara, pesto, sugo, quatro queijos, etc.) serão praticados preços 70% menores que aqueles categorizados no item 3.12.2

15.4 Conforme o anexo A do cardápio básico, no serviço a La carte devem constar ainda: entrada (saladas), porções de acompanhamentos, refrigerantes, sobremesas, sucos e água mineral, os quais deverão ter preços compatíveis com os praticados no mercado, e serão submetidos à aprovação do Gestor do Contrato.

15.5 Os sucos servidos no restaurante a La carte deverão ser feitos com polpas congeladas ou frutas in natura em variedade semelhante à apresentada no mercado e servidos em copos de vidro de 300 mL, com preços iguais aos praticados na lanchonete.

15.6 Deverá ser oferecida água mineral com e sem gás, em garrafas de 300 mL.

15.7 Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas (350 mL) ou garrafas (280 mL e 600 mL), nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados “diet”, “light” ou “zero”).

15.8 Os acompanhamentos e saladas dos pratos do restaurante a la carte deverão ter a seguinte variedade mínima e porcionamento individual:

<i>Acompanhamentos</i>	<i>Porcionamento Mínimo</i>
Batata sauté, purê de abóbora, ...	100g
Arroz (simples, com brócolis, a grega,..)	120g
Hortaliças quentes com no mínimo 04	Volume de ½ prato de sobremesas

variedades	
Farofa com ovos	100g
Salada com três tipos hortaliças cruas	Volume de 01 prato de sobremesas

15.9 Após o pedido do cliente, a CESSIONÁRIA deverá empenhar-se em servir os pratos solicitados em até 30 (trinta) minutos. A CESSIONÁRIA deverá entregar os pedidos nas salas dos clientes, conforme solicitação, sem qualquer ônus adicional.

15.10 A CESSIONÁRIA deverá oferecer pelo menos 5 opções de pratos proteicos para serem servidos no serviço a la carte, sendo um prato oferecido para cada dia da semana. A informação do prato do dia deverá ser amplamente divulgada.

15.11 Para o serviço de restaurante a la carte o pagamento poderá ser realizado diretamente ao garçom, mediante a entrega da nota fiscal.

CLÁUSULA QUARTA – DO QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS

1. Para cada item a CESSIONÁRIA deverá dispor diariamente de quantidade suficiente de mão de obra especializada e treinada para o preparo e distribuição das refeições e lanches durante todo o horário de funcionamento;

2. A CESSIONÁRIA deverá manter no local de trabalho um Nutricionista com registro no CRN, para atender com eficiência os serviços de restaurante e lanchonete.

CLÁUSULA QUINTA – DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS

1. A CESSIONÁRIA deverá Receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

2. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, exceto aquelas relacionadas no subitem 7.5;

3. A CESSIONÁRIA deverá realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do MP, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

4. A CESSIONÁRIA deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo o MP solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;

5. Ficará a cargo do CEDENTE, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

6. A CESSIONÁRIA deverá comunicar ao CEDENTE sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências dos restaurantes e lanchonetes (K e C) informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica deste Ministério;

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

Compete à CEDENTE:

- a) comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada com a execução dos serviços contratados;
- b) proporcionar todas as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa desempenhar seus serviços, dentro das normas da CEDENTE, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CESSIONÁRIA;
- c) fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;
- d) acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;
- e) examinar a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA;
- f) verificar diariamente as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados os alimentos, bem como de todas as instalações;
- g) conferir, vistoriar e aprovar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA;
- h) exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante a qualificação econômico-financeira;
- i) solicitar a substituição de qualquer empregado e/ou preposto cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;
- j) realizar, trimestralmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços;
- k) a pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado nos Anexos “D” e “D-I” do Contrato, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à CESSIONÁRIA;
- l) para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, a CESSIONÁRIA deverá atingir por pessoa e na totalidade, 50% dos itens constantes da pesquisa como “satisfeito”. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50%, será oportunizada a CESSIONÁRIA a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários; e
- m) ocorrendo a situação prevista na alínea anterior, a CEDENTE procederá a nova pesquisa de satisfação no intervalo de 01 (um) mês, com vistas a certificação da melhoria dos serviços prestados. Caso persista a insatisfação por parte do usuário, poderá ensejar a aplicação das penalidades legais.
- n) arcar com as despesas de substituições, remanejamento ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas, assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Compete à CESSIONÁRIA:

- a) Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços (lanchonete, café colonial, restaurante sel service e a la carte), a qual deverá ser impressa, tipo cartaz, disponibilizando, também, o cardápio individual;
- b) Utilizar em todas as mesas toalhas e sobre toalhas, em tecido de boa qualidade, de cores claras e contrastantes, guarnecidas com porta-guardanapos. As referidas toalhas deverão ser lavadas com frequência de modo que sempre se apresentem limpas.
- c) Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE.
- d) Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;
- e) Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene (sempre com o auxílio de luvas), objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, bem como adquirir contentor para coleta de resíduo, contêineres de plástico para acondicionamento de lixo seco e orgânico, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;
- f) Disponibilizar contêiner próprio, com cadeado, para o acondicionamento do lixo recolhido, com a identificação do restaurante;
- g) Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido como refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato, a quantidade de calorias por porção e a informação sobre ausência de glúten na preparação;
- h) Manter o padrão de qualidade das refeições/lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- i) Aceitar que, por motivo de força maior, o CEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a CESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- j) Credenciar, por escrito, junto ao MP, um preposto idôneo, com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;
- k) Disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;
- l) A composição do cardápio diário/mensal para os serviços “A La Carte” deverá ser elaborada pelo nutricionista residente e apresentado à fiscalização do CEDENTE, com antecedência de 01 (uma) semana para aprovação prévia.
- n) Comunicar à fiscalização, com antecedência, qualquer alteração necessária no cardápio do dia. Deverá, também, ser afixada em local visível, informação quanto a alteração do cardápio;

- m) Seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas quando do manuseio dos talheres para fins de embalagem;
- o) Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça branca, talheres de metal que deverão se encontrar ensacados individualmente, não sendo permitido a utilização desses com qualquer tipo de avaria;
- p) Preparar e servir os alimentos seguindo os padrões recomendados, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida, para confecção dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;
- q) Fornecer gratuitamente azeites de oliva extra virgem, vinagre, molho de pimenta, adoçante dietético e açúcar (sachê). Serão gratuitos também os temperos tais como: maionese, pimenta, ketchup e mostarda, devendo estes serem industrializados;
- r) Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo o caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido no prato;
- s) Manter, em cada restaurante, no mínimo 03 (três) balanças sendo, 02 (duas) para o atendimento rápido da pesagem das refeições, e 01 (uma) para sobremesa;
- t) Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale troco;
- u) Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim, sendo que os dispensers para papel e sabão deverão ser instalados nos diversos setores da cozinha e áreas afins, assim como os recipientes para álcool;
- v) Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste projeto, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- w) Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento da lanchonete e restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- x) Fornecer uniforme e crachá com foto, aos seus empregados quando nas dependências do MP. Deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias, conforme Convenção Coletiva e resoluções da Agencia Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA);
- y) Fornecer uniforme apropriado e diferenciado aos funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza, higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), sendo que esses não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos;
- z) Os uniformes de todos os funcionários deverão receber numeração fixa bordada /pintada na manga da camisa, de modo que seja possível identificar a troca diária de cada uniforme.
- a.a) Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios preestabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados,

utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

a.b) Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando toda a ferramenta necessária para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

a.c) Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela limpeza, quando se fizer necessário, do sistema de exaustão da cozinha e dos equipamentos, utilizados nos restaurantes, sem ônus adicionais para o CEDENTE;

a.d) Responsabilizar-se pela limpeza das caixas de gordura internas, quando se fizer necessário, assim como pela preservação e substituição das proteções (telas) das calhas localizadas no chão da cozinha;

a.e) Utilizar, na execução dos serviços, empregados devidamente registrados, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizada e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas;

a.f) Respeitar as normas e procedimentos do CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), assim como às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes, responsabilizando-se pelas consequências advindas de qualquer transgressão das normas em vigor;

a.g) Receber e devolver os bens móveis conforme discriminação do inventário, que será entregue pela CGDAP na data da assinatura do contrato, sendo que esse deverá ser devolvido ao mesmo setor após conferência e assinatura em um prazo máximo de 5 dias úteis;

a.h) Fornecer todo o material necessário ao perfeito funcionamento dos restaurantes e lanchonetes, bem como todo o equipamento complementar que se fizer necessário para o pleno cumprimento deste Instrumento, observando sempre as disposições legais quanto à segurança e higiene;

a.i) Utilizar as instalações fornecidas pelo CEDENTE, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;

a.j) Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

a.k) Sujeitar a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do fiscal do contrato, prestando todos os esclarecimentos solicitados e solucionando todas às reclamações formuladas, inclusive quanto à fiscalização da Brigada de Incêndio;

a.l) Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviços, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

a.m) Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações dos restaurantes e lanchonetes, inclusive carrinhos para transporte de materiais;

a.n) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, comunicando a fiscalização e cientificando o CEDENTE do resultado das inspeções;

a.o) Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios;

a.p) Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de todas as licenças e autorizações necessárias para o exercício de suas atividades comerciais;

a.q) Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

a.r) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente, álcool, para se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

a.s) Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

a.t) Realizar desinsetização e desratização a cada 15 (quinze) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. Estes serviços deverão ser feitos no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira, desde que esta ocorra antes da abertura da lanchonete, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A desinsetização, desratização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela CESSIONÁRIA e com o conhecimento da Administração;

a.u) Manter os refrigeradores/freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos devidamente acondicionados e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

a.v) Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pelo CEDENTE, nos restaurantes e lanchonetes, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado; Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração;

a.w) Manter a fiscalização atualizada com as informações de todos os serviços/manutenções realizadas nas lanchonetes/restaurantes, tais como manutenção e limpeza dos exaustores, limpeza das caixas de gordura, desinsetização e desratização;

a.x) Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços;

a.x) Comunicar, previamente ao CEDENTE para que este adote as providências em relação às substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

ay) Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

a.z) Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do CEDENTE.

- b.a) Manter sob rigoroso processo de higienização, os pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- b.b) Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação;
- b.c) Manter a quantidade de empregados capaz de atender aos serviços demandados, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outra razão, devendo acatar a sugestão da CESSIONÁRIA quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- b.d) Disponibilizar o serviço “disque lanche” para os produtos ofertados nas lanchonetes, Blocos “K” e “C”, devendo efetuar a entrega durante todo o horário de funcionamento da lanchonete de qualquer item sem acréscimo no preço;
- b.e) Disponibilizar, diariamente, todos os itens constantes do cardápio da lanchonete;
- b.f) Franquear a fiscalização/CEDENTE, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização;
- b.g) Disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de crédito/débito e vales de alimentação/refeição (analisar os vales utilizados pelos terceirizados do CEDENTE);
- b.h) Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e a racionalização de energia elétrica e água no uso dos equipamentos além de racionalizar o uso de substâncias potencialmente tóxico-poluentes substituindo-as por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- b.i) Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- b.j) Observar a Resolução CONAMA nº 01 08/03/90, e legislação correlata, quanto aos equipamentos que gerem ruídos em seu funcionamento;
- b.k) Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos.
- b.l) Garantir a utilização de técnica correta de pré preparo e preparo das refeições de acordo com a moderna Ciência da Nutrição no que diz respeito à técnica dietética;
- b.m) Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- b.n) Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;
- b.o) Manter em seu quadro de empregados pelo menos um nutricionista, o qual deverá realizar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos.
- b.p) Arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água, energia elétrica e telefone, nas condições previstas no item 11 do Projeto Básico.

b.q) É vedada a prática de composição de cardápios e preços diferenciados dos pactuados, no horário das refeições, ou seja, entre 11:00 e 14:30 horas;

- a) Caso haja interesse da CESSIONÁRIA em disponibilizar serviço de preparo de massas com montagem personalizada pelo cliente “buffet de massas” deverá haver prévia autorização junto a fiscalização do serviço;

CLÁUSULA OITAVA – DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

1. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas relativas ao consumo efetivo de água e energia elétrica, sendo que a leitura será aferida mensalmente, com o acompanhamento do representante do restaurante, visto que existe equipamento individualizado (hidrômetro e wattímetro) que atende exclusivamente aos restaurantes e lanchonetes;

2. Como subsídio às licitantes, informamos que a média/mensal de consumo de água e energia elétrica no ano de 2014 e 2015 foi de:

2014 - (janeiro a dezembro)

Para o bloco “C” - consumo de água R\$ 2. 533,40 e consumo de luz R\$ 1.539,76

Para o bloco “K” - consumo de água R\$ 2.980,30 e consumo de luz R\$ 1.423,55

2015 (janeiro a julho)

Para o bloco “C” - consumo de água R\$ 2. 228,00 e consumo de luz R\$ 1.817,23.

Para o bloco “K” - consumo de água R\$ 2.120,00 e consumo de luz R\$ 1.753,37

2.1 Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com conduta da CESSIONÁRIA;

3. O ressarcimento das despesas ao CEDENTE de água e luz deverá acontecer mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

4. A CESSIONÁRIA deverá ressarcir ao CEDENTE, mensalmente, até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pela Administração, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pelo CEDENTE e instalado no restaurante/lanchonete, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

5. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, assim como se houver problema técnico a ser resolvido. Quando do abastecimento deverá ser acionada a equipe de brigada de incêndio do MP para acompanhamento, sob pena da não realização do serviço.

CLÁUSULA NONA – DA PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA

1. A pesquisa de opinião será realizada semestralmente junto à clientela interna do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços;

2. A pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado nos Anexos D e D-I, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à CESSIONÁRIA;

2.1. Para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, a CESSIONÁRIA deverá atingir por pessoa e na totalidade, 50% dos itens constantes da pesquisa como “satisfeito”. Caso o resultado da pesquisa demonstre insatisfação em mais de 50%, poderá ser oportunizada a CESSIONÁRIA a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;

3. Ocorrendo a situação prevista no item 2.1, a Administração procederá a nova pesquisa de satisfação, com vistas a certificação da melhoria dos serviços prestados. Caso persista a insatisfação o contrato não será objeto de renovação.

4. A Administração, ante a insatisfação de mais de 50% dos pesquisados poderá ser oportunizada a CESSIONÁRIA a adequação dos procedimentos ou determinará a rescisão unilateral do contrato nos termos da Cláusula Décima Sexta, Inciso I, alínea “d”.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA CONTRATUAL

1. A CESSIONÁRIA, de acordo com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá, no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogável por igual período, a critério da Administração, a contar da data da assinatura do Contrato, prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 3% (três por cento) do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Projeto Básico, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$VA = (RD \times PM \times DM \times MA \times PK) =$$
$$VG = (VA \times PG) =$$

Onde:

VA = Valor Anual Refeições;

RD = Refeição/dia (400 Bl K e 550 Bl C);

PM = Peso Médio Refeição (400grs);

DM = Dias úteis no mês (22);

MA = Meses no ano (12);

PK = Preço Kilo Self Service ofertado pela licitante;

PG = Percentual exigido para garantia contratual (3%).

VG = Valor da garantia a ser prestada

2. A CESSIONÁRIA deverá acrescer a garantia a ser apresentada o valor total dos bens disponibilizados pelo Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão - MP, sendo para o Bloco “C” o valor estimado R\$ 47.535,43 (quarenta e sete mil, quinhentos e trinta e cinco reais e quarenta e três centavos) e para o Bloco “K”, o valor estimado de R\$ 51.455,01 (cinquenta e um mil quatrocentos e cinquenta e cinco reais e um centavo), conforme RELATÓRIO DE TERMO DE RESPONSABILIDADE DOS BENS PERMANENTE, Anexo “F” do Projeto Básico, os quais terão seu valor complementado ou reduzido na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados.

3. Para prestação das garantias solicitadas nos subitens anteriores, a CESSIONÁRIA poderá optar por uma das seguintes modalidades abaixo:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) seguro – garantia; ou
- c) fiança bancária.

Parágrafo primeiro

No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em qualquer agência da Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, mediante depósito a crédito do CEDENTE;

Parágrafo segundo

A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- b) prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada;
- d) obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.
- e) modalidade seguro garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nas alíneas “a” a “d”, deste subitem, observada a legislação que rege a matéria.

Parágrafo terceiro

Caso a opção seja por utilizar título da dívida pública como garantia, estes deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

Parágrafo quarto

A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade, no mínimo, de 15 (quinze) meses a contar da data de assinatura deste Contrato, sendo renovada, tempestivamente, no caso de cada prorrogação.

Parágrafo quinto

No caso de garantia na modalidade de Carta de Fiança, deverá constar da mesma expressa renúncia pelo fiador, aos benefícios do art. 827 do Código Civil.

Parágrafo sexto

A CESSIONÁRIA terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas, ou devido a rescisão deste Contrato por acordo entre as partes.

Parágrafo sétimo

A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total anual estimado de refeições self service, tomando por base o

quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Projeto Básico por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

Parágrafo oitavo

O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

Parágrafo nono

O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada;

Parágrafo Décimo

A garantia será considerada extinta:

- a) Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e
- b) Após o término da vigência do contrato, devendo o instrumento convocatório estabelecer o prazo de extinção da garantia, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;
- c) O contratante executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria;

Parágrafo Décimo Primeiro

A garantia terá validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação;

Parágrafo Décimo Segundo

A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, desta Instrução Normativa, observada a legislação que rege a matéria;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DO REAJUSTE

1. Os valores da refeição e lanches poderão ser reajustados, após o período de um ano da data limite para apresentação das propostas, utilizando-se, para tanto, o Índice de Preço ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, aplicando-se a seguinte fórmula:

$$R = \frac{V(I - I^{\circ})}{I^{\circ}}, \text{ onde:}$$

R= Valor do reajuste procurado;

V= Valor constante da proposta;

I= Índice relativo ao mês do reajustamento;

I°= Índice relativo ao mês da proposta

2. O reajuste deve abranger o período de somente um ano, contado a partir da data limite para apresentação das propostas, devendo, os demais reajustes, serem efetuados de acordo com o índice indicado acima, quando se completarem períodos múltiplos de um ano, contados sempre desse marco inicial.
3. Os novos valores somente passarão a vigorar após apresentação, por parte da CESSIONÁRIA, do cálculo de reajuste e da conferência e aprovação por parte do CEDENTE, que deverá ocorrer no prazo de até 30 (trinta) dias.
4. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
5. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços da refeição e lanches.
6. A CESSIONÁRIA poderá abdicar do reajuste ou praticar reajuste inferior ao do índice adotado, para a manutenção de preços atrativos ou para o arredondamento dos preços de um ou mais itens dos lanches e/ou da refeição.
7. O reajuste será formalizado por meio de apostilamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA VIGÊNCIA

A prestação dos serviços constantes do presente Projeto Básico é de natureza continuada, razão pela qual o Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por meio de um representante (denominado Fiscal) e um substituto, designados pela CEDENTE, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à CESSIONÁRIA, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.

Parágrafo Primeiro

A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

Parágrafo Segundo

A qualquer tempo, a Fiscalização poderá solicitar a substituição de qualquer membro da equipe residente da CESSIONÁRIA que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços.

Parágrafo Terceiro

A Fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da CESSIONÁRIA em razão dos serviços executados para outras entidades.

Parágrafo Quarto

Ao Ministério será reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato e/ou especificações, devendo a CESSIONÁRIA refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais a este Ministério.

Parágrafo Quinto

As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente da CEDENTE para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS ALTERAÇÕES

Este Contrato somente sofrerá alterações, consoante disposições do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, sem justificativa aceita pela CEDENTE, garantida a prévia defesa, poderá acarretar as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa, conforme previsto no Anexo “C” do Projeto Básico;
- c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração da CEDENTE pelo prazo de até 02 (dois) anos; e
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração da CEDENTE pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

2. A CESSIONÁRIA estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:

- a) não apresentar a garantia de que trata a Cláusula Décima deste Contrato;
- b) atrasar, sem justificativa, o início da execução dos serviços; e,
- c) executar os serviços em desacordo com o estabelecido neste Contrato e seu anexo.

3. No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.

4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do item 1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.

5. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação.

6. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do valor da garantia previsto na Cláusula Décima deste Contrato.

7. Para a aplicação das multas deverão observar os graus de infrações estabelecidos no Anexo E do Projeto Básico.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

I - São motivos para a rescisão do presente Contrato:

a) o não cumprimento de cláusulas contratuais ou prazos;

b) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais ou prazos;

c) a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração da CEDENTE a comprovar a impossibilidade de conclusão do serviço ou do fornecimento nos prazos estipulados;

d) se, em pesquisa de opinião junto à clientela dos restaurantes e das lanchonetes a ser realizada trimestralmente, demonstre insatisfação por parte de mais de 50% dos consumidores;

e) o atraso injustificado no início do serviço ou do fornecimento;

f) a paralisação do serviço ou do fornecimento, sem justa causa e prévia comunicação à Administração da CEDENTE;

g) a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no Convite e neste Contrato;

h) o desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

i) o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67 da Lei n.º 8.666/93;

j) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

k) a dissolução da sociedade ou o falecimento de um dos sócios da CESSIONÁRIA;

l) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da CESSIONÁRIA, que prejudiquem a execução deste Contrato;

m) as razões de interesse público de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado a CEDENTE e exaradas no processo administrativo a que se refere este Contrato;

n) a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou, ainda, por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento

obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado a CESSIONÁRIA, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

o) a não liberação, por parte da Administração da CEDENTE, de área, local ou objeto para a execução serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais;

p) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovados, impeditivos da execução deste Contrato;

q) a contratação de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos, em conformidade com o Inciso XXXIII da Emenda Constitucional n.º 20, de 15/12/1998;

II – A rescisão deste Contrato poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nas alíneas “a” a “m” e “p” do item I.

b) amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração;

c) judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo primeiro

A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

Parágrafo segundo

Quando a rescisão ocorrer com base nas letras “m” a “p” do item I desta cláusula, sem que haja culpa da CESSIONÁRIA, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

a) devolução da garantia;

b) pagamentos devidos pela execução deste Contrato até a data da rescisão; e

c) pagamento do custo da desmobilização.

Parágrafo terceiro

Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação deste Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

Parágrafo quarto

A rescisão de que trata a alínea “a” do item II, acarreta as seguintes conseqüências, sem prejuízos das sanções previstas na Lei:

a) assunção imediata do objeto deste Contrato, no estado e local em que encontrar, por ato próprio da CEDENTE;

b) ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução deste Contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V do art. 58, da Lei n.º 8.666/93;

c) execução da garantia contratual, para ressarcimento da CEDENTE, e dos valores das multas e indenizações a ela devidos;

d) retenção dos créditos decorrentes deste Contrato até o limite dos prejuízos causados à CEDENTE;

e) a aplicação das medidas previstas nas alíneas “a” e “b” deste Parágrafo fica a critério da CEDENTE, que poderá dar continuidade à obra ou ao serviço por execução direta ou indireta; e

f) na hipótese da letra “b” deste Parágrafo, o ato deverá ser precedido de autorização expressa do Ministro de Estado da CEDENTE.

Parágrafo quinto

Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS

Os casos omissos ou situações não explicitadas nas cláusulas deste Instrumento serão decididos pela CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993 e suas alterações posteriores, demais regulamentos e normas administrativas federais, que fazem parte integrante deste Contrato, independentemente de suas transcrições.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO

Incumbirá à CEDENTE a publicação do extrato deste Contrato no Diário Oficial da União, conforme dispõe a legislação vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato.

E assim, por estarem de acordo, ajustadas e contratadas, após lido e achado conforme, as partes a seguir firmam o presente Contrato em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, para um só efeito, na presença de 02 (duas) testemunhas abaixo assinadas.

Brasília, de de 2015.

CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Nome:

CPF:

Identidade:

Nome:

CPF:

Identidade:

ANEXO “A” DO CONTRATO

ITEM A - INDICADORES BÁSICOS PARA OS PRATOS A LA CARTE

PRATOS PROTÉICOS

<i>OPÇÃO 1:</i>
<i>Filé mignon ou Contra filé (grelhado no forno ou na chapa):</i>
<i>Ao molho madeira com champignon</i>
<i>À chateaubriand (molho da carne com temperos, ervas e manteiga)</i>
<i>À parmegiana</i>
<i>Estrogonofe de filé mignon</i>
<i>Grelhado simples</i>
<i>Medalhão</i>

<i>OPÇÃO 2:</i>
Picanha
Grelhada no forno ou na chapa

<i>OPÇÃO 3:</i>
Salmão, Pescada amarela, Robalo e Surubim
Grelhado no forno ou na chapa

<i>OPÇÃO 4:</i>
Filé de peito de frango sem osso
<i>À kiev</i>
<i>À romana</i>
<i>Ao catupiry</i>
<i>Estrogonofe</i>
<i>Grelhado</i>

<i>OPÇÃO 5:</i>
Massas (Preço no mínimo 70% menor que as opções 1,2,3 e 4)
<i>À bolonhesa</i>
<i>À carbonara</i>
<i>À marinara</i>

À romana
Ao molho branco

Obs: os pratos de massas não precisam de acompanhamento.

OPÇÃO 6:
Omeletes (com três ovos)
Omelete de legumes
Omelete de queijo

ACOMPANHAMENTOS

Arroz à grega
Arroz à piemontesa
Arroz com brócolis
Batata inglesa frita
Batata inglesa sauté
Purê de batatas
Farofa de ovos
Salada de vegetais cozidos
Salada de vegetais

OBS: Poderão ser servidas porções de acompanhamento à parte dos pratos, com preços em concordância com os praticados no mercado e prévia aprovação do Gestor do Contrato.

ITEM B - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE SELF SERVICE –VARIACÃO MÍNIMA DIÁRIA

Itens comercializados por quilo:

- Cinco tipos de carne:
 - ✓ Duas de preparo contínuo na chapa do refeitório self service utilizando-se **PEITO DE FRANGO e CONTRAFILÉ.**
 - ✓ Três servidas nas cubas:
 - Servir, alternando a variedade diariamente, um tipo de pescado entre **ROBALO, PESCADA AMARELA, SURUBIM, BADEJO, SAINT PETER e SALMÃO** (o último deve ser servido obrigatoriamente uma vez por semana);
 - Servir uma vez por semana **CAMARÃO MÉDIO OU BACALHAU;**
 - Servir uma vez por semana **FILÉ MIGNON.**
- Uma preparação com ovos.

- Uma preparação de soja
- Feijoada uma vez por semana.
- Doze variedades de salada:
 - ✓ Dois tipos de alface. A alface americana deve ser oferecida duas vezes por semana;
 - ✓ Um tipo de folhoso verde cru entre as opções: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
 - ✓ Dois tipos de hortaliça refogada ou cozida no vapor (exemplos: abóbora, abobrinha, berinjela, brócolis, chuchu, couve, couve-flor, espinafre, quiabo, repolho, vagem);
 - ✓ Uma leguminosa em forma de salada (exemplos: ervilha, grão-de-bico, lentilha, feijão fradinho, feijão branco);
 - ✓ Um tipo de tomate;
 - ✓ Dois tubérculos refogados ou cozidos no vapor (exemplos: batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa);
 - ✓ Um tipo maionese ou salpicão;
 - ✓ Três tipos de saladas compostas (com dois ou mais ingredientes);
- Salada show duas vezes por semana.
- Três tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral.
- Dois tipos de feijão com caldo.

- Duas guarnições
- Um prato com MASSA.
- Cozinha show com uma massa *grano duro* e uma massa recheada uma vez por semana.
- Três tipos de molho para salada, preparados diariamente.
- Azeite de oliva extra virgem.
- Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas, mousses, e opções diet;

Itens não cobrados – servidos como cortesia:

- Chá e café (infusão), com e sem açúcar;
- 01 (uma) sobremesa;
- Açúcar em sachê;
- Adoçante dietético em gotas ou sachê;
- Sal em sachê;
- Palitos em sachê;
- Guardanapos de papel;

- Copos, talheres e pratos descartáveis.

ITEM C - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE

- Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, ameixa, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados);
- Queijo quente;
- Misto quente (queijo muçarela e presunto);
- Hambúrguer;
- Cheeseburger;
- Pão (integral e branco) com manteiga;
- Torrada;
- Pão com ovo;
- Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros;
- Pão de queijo (médio);
- Bolos (mínimo três tipos): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros;
- Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml);
- Achocolatado (copo 300ml);
- Sucos naturais e de poupas (copo 300ml);
- Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml);
- Café (50ml);
- Refrigerantes (lata);
- Vitaminas simples e compostas (copo 300ml);
- Refrescos (copo 300ml);
- Refrigerante de 2 L (coca-cola, fanta, gurraná e outros);
- Salada de frutas (300 gr);
- Café colonial (kilo);

ANEXO “B” DO CONTRATO

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante/Lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados:

1. DOS ALIMENTOS

1.1. As pessoas que trabalham na área de alimentação, devem dispensar alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- e) Manter os alimentos sempre cobertos;
- f) Cozinhar muito bem os alimentos;
- g) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- h) Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;

2. DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

2.1. Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas, devem ser higienizados com álcool, após lavagem;

f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável, os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregue aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

g) Diariamente proceder a limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

3. DO AMBIENTE

3.1. Para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da CESSIONÁRIA, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

3.2. Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;

3.3. Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específico para cada tipo de material;

3.4. Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;

3.5. Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

3.6. Semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:

a) Limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;

b) Lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo;

c) Limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro;

ANEXO “C” DO CONTRATO

RESTAURANTE

ITEM A - la carte (pratos individuais)	R\$
ITEM B - Self service (Kg)	R\$
Sobremesa (Kg) (não faz parte do critério de seleção)	R\$

LANCHONETE – ITEM C

Sanduíches naturais (composição variadas com frango desfiado, cenoura, saladas, atum, ovos, ricota, peito de peru defumado, presunto, salame e queijos variados)	R\$
Queijo quente	R\$
Misto quente	R\$
Hambúrguer	R\$
Cheeseburger	R\$
Pão francês com manteiga	R\$
Torrada	R\$
Pão francês com ovo	R\$
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros	R\$
Pão de queijo (médio)	R\$
Bolos: fubá, cenoura, chocolate, integral, e outros	R\$
Leite (copo de 300ml)	R\$
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$
Sucos naturais (copo 300ml)	R\$
Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml)	R\$
Café (50ml).	R\$
Refrigerantes (lata)	R\$
Vitaminas mínimo 3 frutas (copo 300ml)	R\$
Refrigerante de 2L (coca-cola, fanta, guaraná e outros)	R\$
Salada de frutas (300gr)	R\$
Café colonial (Kg)	R\$
Total do Somatório do ITEM C	R\$

FÓRMULA:

$$\text{Somatório: } (1,0 \times \text{Item A}) + (2,0 \times \text{Item B}) + (1,5 \times \text{Item C}) = \text{Total}$$

Identificação dos itens:

- Item A: refere-se ao preço cotado para **os pratos individuais do Restaurante a La Carte** preparados com uma das seguintes carnes: filé mignon, picanha, salmão, surubim, pescada amarela e robalo.

- Item B: refere-se ao preço do **quilo do Restaurante Self Service**.

- Item C: refere-se à soma dos preços cotados para os itens básicos da **LANCHONETE**