



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

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 20/2017

(Processo Administrativo n.º 03110.003768/2017-32)

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, por meio da Coordenação de Compras - CCOMP, sediado na Esplanada dos Ministérios, Bloco K, sala 216, 2º andar, Brasília/DF, CEP 70040-906, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo menor preço**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

Alertamos aos Senhores Licitantes que, considerando o excessivo volume de penalidades aplicadas às empresas por este ministério em licitações recentes, chamamos a atenção para que não incorram nas condutas previstas no art. 7º da Lei 10.520/2002 (deixar de entregar ou desistir da proposta, ensejar o retardamento da licitação, não apresentar a documentação exigida etc.), tendo em vista que será aplicada, em cumprimento à legislação vigente, a penalidade de suspensão do direito de licitar e contratar com a União e suspensão no SICAF, por período que poderá chegar a até 5 anos. Em razão disso, alertamos para a necessidade de se acautelarem quando da apresentação das propostas e no acompanhamento do andamento do certame, cuidando para que não ocorra desconexão e nem deixem de atender as solicitações do Pregoeiro. Reiteramos, ainda, a necessidade de atenta leitura ao instrumento convocatório, para que não se cometa nenhum equívoco que poderá redundar na aplicação da penalidade prevista.

Data da sessão: **25/09/2017**

Horário: 09h00 (horário de Brasília/DF)

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 201004

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para 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, lanchonete e café colonial, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 Os serviços serão prestados no endereço abaixo:

Item	Local de Prestação do Serviço	Área Total
01	Esplanada dos Ministérios, Bloco K , Brasília- DF – Restaurante e Lanchonete Localizado no 9º andar.	680m ²

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.3. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.3.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

3.3.2. **que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;**

3.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.3.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

3.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4. DO ENVIO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

4.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

4.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.6.1. **Valor total do item, conforme formula descrita no Anexo III do Edital – Do Modelo de Proposta Comercial;**

4.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o concessionário.

4.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.9. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

4.10. **O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.**

5. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item, conforme formula descrita no Anexo III do Edital – Do Modelo de Proposta Comercial.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

5.8. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

5.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

5.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

5.14. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

5.15. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

5.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

5.17. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

5.17.1. Ao presente certame não se aplica o sorteio como critério de desempate. Lances equivalentes não serão considerados iguais, vez que a ordem de apresentação das propostas pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

6. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. 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 que obrigatoriamente deverá ser obtido por meio da seguinte fórmula:

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

6.2. A Propostas de Preços a ser apresentada deverá observar as especificações e condições definidas no **Anexo III – Modelo de Proposta Comercial**, sendo que para o ITEM A o valor máximo não poderá ultrapassar o valor de R\$ **27,91**.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor com valor superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível.

7.3. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato

convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.4. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

7.5. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

7.6. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.7. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” **prazo mínimo de 1 (uma) hora**, sob pena de não aceitação da proposta.

7.7.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.10.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.10.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.11. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

8.1.1. SICAF;

8.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

8.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

8.1.5. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.2. O Pregoeiro, então, consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

8.2.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.2.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, **no prazo de 02 (duas) horas**, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.3. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

8.4. **Habilitação jurídica:**

8.4.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.4.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

8.4.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.4.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.4.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos

do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio - DNRC;

8.4.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o provocou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971;

8.4.7. 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;

8.4.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

8.4.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

8.5. **Regularidade fiscal e trabalhista:**

8.5.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

8.5.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.5.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

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

8.5.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.5.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;

8.5.7. 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;

8.5.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.6. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da **Qualificação Econômico-Financeira**, conforme

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:

8.6.1. certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.6.1.1. 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

8.6.2. 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 por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.6.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

8.6.2.2. Será admitida a apresentação de balanço intermediário, se decorrente de Lei ou previsão no Estatuto ou Contrato Social da licitante, conforme Acórdão TCU 484-12-2007-Plenário.

8.6.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

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

8.6.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação.

8.6.5. O valor anual da contratação para efeito de aplicação do estabelecido no subitem acima será calculado mediante a seguinte fórmula:

$$\text{Valor Estimado da Contratação} = P \times D \times 0,5kg \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses}$$

P = Preço da refeição/quilo contratado, referente ao valor cotado pela empresa;

D = Demanda Diária estimada de refeições do subitem 3.8 do Termo de Referência relativos ao almoço;

0,5kg = Peso Médio da Refeição consumida por pessoa (estimado em 500g, com base em indicativos gerais de estudos mercado levantados na internet);

22 dias = quantidade de dias úteis no mês;

12 meses = quantidade de meses no ano.

8.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, para o item único, deverão comprovar, ainda, a **qualificação técnica**, por meio de:

8.7.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, bem como os serviços de grelhados, lanchonete e café colonial, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.7.1.1. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.

8.7.1.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.7.1.3. 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.

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

8.7.1.5. 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 preparo e fornecimento de pelo menos **250 refeições/dia**, bem como os serviços de grelhados, lanchonete e café colonial, compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação, devidamente registrado no Conselho competente;

8.7.1.6. O(s) Atestado(s) deverá(ão) ser apresentado(s) em papel timbrado do órgão (ou empresa) emissor devendo conter, no mínimo, as seguintes informações: 1) Razão Social, CNPJ e dados de contato do órgão (ou empresa) emissor; 2) Descrição do objeto contratado; 3) Prazo de execução do trabalho, e 4) Assinatura e nome legível do responsável pela gestão do serviço executado. Estes dados poderão ser utilizados pelo MP para comprovação dos informações. As informações que não constarem

dos respectivos atestados poderão ser complementadas por meio de declaração, em papel timbrado da empresa, ou mesmo cópia do instrumento do contrato, se for o caso.

8.7.1.7. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

8.7.2. Demais declarações, a serem enviadas:

8.7.2.1.1. Declaração (apenas para as empresas sediadas fora de Brasília – DF), informando que caso seja declarada vencedora da licitação, implantará em Brasília- DF, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, a contar da data de início do início do contrato, filial ou representação dotada de infraestrutura adequada, com recursos humanos qualificados e materiais, necessários e suficientes para a prestação dos serviços da concessão.

8.7.2.1.2. Declaração formal da empresa, quando da assinatura do contrato, que terá disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, constante do objeto do referido edital.

8.7.2.1.3. 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;

8.8. A licitante poderá optar por realizar vistoria técnica prévia nas instalações do Bloco K, 9º (nono) andar do MP, em Brasília, a fim de ter conhecimento de detalhes da infraestrutura do MP onde os equipamentos estão instalados, para sua própria utilização e por sua exclusiva responsabilidade. Após essa vistoria, o MP emitirá, em duas vias, e entregará aos licitantes um Termo de Vistoria Técnica conforme Anexo IV-A deste Edital, sendo obrigatória a juntada deste Termo nos autos do processo licitatório;

8.8.1. Por ocasião da habilitação da proposta a licitante deverá fornecer cópia do Termo de Vistoria Técnica – Anexo IV-A do Edital, emitido pelo MP.

8.8.2. Caso a licitante não queira efetuar vistoria (previamente ao Pregão), deverá apresentar, em substituição ao Termo de Vistoria, Declaração de Não Vistoria assinada pelo responsável legal, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, nos moldes do Anexo IV-B do Edital.

8.9. O licitante enquadrado como Microempreendedor Individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

8.10. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de **2 (duas) horas**, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do

sistema, será aceito o envio da documentação por meio do fac-símile (61) 2020-4416 ou do e-mail cpl@planejamento.gov.br. Posteriormente, os documentos serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferidos com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de **48 (quarenta e oito) horas**, após encerrado o prazo para o encaminhamento via funcionalidade do sistema (upload), fac-símile (fax) ou e-mail.

8.11. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.11.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.12. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.13. A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.14. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.15. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.16. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência de empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.17. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

9. DA VISTORIA AO LOCAL

9.1. 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;

9.2. A vistoria deverá ser previamente agendada pelo telefone 61 2020-4455 (bloco K - Rodrigo Barbosa).

10. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 10.1. A sessão pública poderá ser reaberta:
- 10.1.1. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.
 - 10.1.2. Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o contrato, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.
- 10.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.
- 10.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.
 - 10.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

11. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

- 11.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:
- 11.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
 - 11.1.2. apresentar a planilha de custos e formação de preços, devidamente ajustada ao lance vencedor, em conformidade com o Modelo da Proposta de Preços - Anexo III do Edital e seu Anexo “A”, a este instrumento convocatório.
 - 11.1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
- 11.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção ao CONCESSIONÁRIO, se for o caso.
- 11.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o CONCESSIONÁRIO.

12. DOS RECURSOS

- 12.1. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no **mínimo trinta minutos**, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.
- 12.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

- 12.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.
- 12.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
- 12.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
- 13.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14. DA GARANTIA

- 14.1. O Adjudicatário, de acordo, com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de assinatura do Contrato, prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 1% (um por cento) do valor total anual estimado de refeições *self service*, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 do Termo de Referência – Anexo II do Edital.
- 14.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
- 14.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o concedente 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 n. 8.666 de 1993.
- 14.2. O valor anual da contratação para efeito de aplicação do estabelecido no subitem 14.1 será calculado mediante a seguinte fórmula:

$$\text{Valor Estimado da Contratação} = PQ \times D \times 0,5kg \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses}$$

PQ = Preço da refeição/quilo contratado, referente ao valor cotado pela empresa;

D = Demanda Diária estimada de refeições do subitem 3.8 do Termo de Referência relativos ao almoço;

0,5kg = Peso médio da refeição consumida por pessoa (estimado em 500g, com base em indicativos gerais de estudos de mercado levantados na internet);

22 dias = quantidade de dias úteis no mês;

12 meses = quantidade de meses no ano.

14.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

14.4. O adjudicatário deverá providenciar garantia, na forma do subitem 14.5 a ser apresentada em até **40 dias da data de assinatura do contrato**, no valor total dos bens que forem disponibilizados pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP, e por ela utilizados. A garantia deverá ter cobertura durante toda vigência contratual e terá seu valor complementado ou reduzido na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens utilizados;

14.4.1. Na eventualidade de adoção do seguro garantia, este deverá ter cobertura que assegure indenização na forma de reparo ou reposição dos bens disponibilizados e utilizados pelo concessionário na eventual ocorrência de danos. O seguro garantia contratado deverá ter cobertura que assegure a devolução da totalidade dos bens disponibilizados e utilizados pelo concessionário ao final da vigência do contrato.

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

14.5.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

14.5.2. Seguro – garantia; ou

14.5.3. Fiança bancária;

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

14.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

14.6.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

14.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao concessionário;

14.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

14.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008, observada a legislação que rege a matéria.

14.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante;

14.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

14.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o concessionário obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada.

14.11. O concessionário executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

14.12. Será considerada extinta a garantia:

14.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do concedente, mediante termo circunstanciado, de que o concessionário cumpriu todas as cláusulas do contrato;

14.12.2. no prazo de três meses após o término da vigência contratual, caso o concessionário não comunique a ocorrência de sinistros.

15. DO TERMO DE CONTRATO

15.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse do CONCEDENTE até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

15.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

15.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

15.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceite no prazo de 5(cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

15.4. O prazo previsto para assinatura ou aceite poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

16. DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de execução do serviço e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE E DO CONCESSIONÁRIO

17.1. As obrigações do CONCEDENTE e do CONCESSIONÁRIO são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

18.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

18.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

- 18.1.2. apresentar documentação falsa;
- 18.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 18.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 18.1.5. não manter a proposta;
- 18.1.6. cometer fraude fiscal;
- 18.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

18.2. Nas condutas de que trata a Lei 10.520/2002, as penalidades a serem aplicadas obedecerão às disposições contidas na Norma Operacional DIRAD nº 02/2017 Anexo I deste Edital.

18.3. Nas condutas relativas a inexecução contratual as penalidades obedecerão às seguintes disposições

18.3.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida neste Termo, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

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

- a) advertência;
- b) multa (o valor da multa será aplicado conforme estabelecido no anexo E do Termo de Referência);
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o MP, 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.

18.3.2.1. 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.

18.3.2.2. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do subitem 18.3.2 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.

18.3.2.3. A sanção estabelecida no inciso “d” do subitem 18.3.2 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.

18.3.3. 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).

18.3.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 18.3.2, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

18.3.5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente nos termos do subitem 18.3.2.2, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

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

18.3.7. É caracterizada como falta grave (grau 06), compreendida como falha na execução do contrato, o não recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias, bem como o não pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e da declaração de impedimento para licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002.

18.4. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

18.5. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18.6. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DO REAJUSTE

19.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo V do Edital.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

- 20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpl@planejamento.gov.br, pelo fax (61) 2020-4416, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco K, sala 216, 2º (segundo) andar, Brasília/DF, CEP 70040-906.
- 20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 20.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 21.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

- 21.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e www.planejamento.gov.br/acao-a-informacao/licitacoes-e-contratos/licitacoes/pregao, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Esplanada dos Ministérios, Bloco K, sala 216, 2º (segundo) andar, Brasília/DF, CEP 70040-906, nos dias úteis, no horário das 08:00 horas às 18:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
- 21.10.1. ANEXO I – Norma Operacional DIRAD nº 2/2017;
 - 21.10.2. ANEXO II - Termo de Referência e seus Anexos “A”, “B”, “C”, “D”, “E”, “F-I”, “F-II” e Termo de Responsabilidade por Unidade;
 - 21.10.3. ANEXO III – Modelo de Proposta Comercial e seu Anexo “A”;
 - 21.10.4. ANEXO IV-A – Termo de Vistoria;
 - 21.10.5. ANEXO IV-B – Declaração de Não-vistoria;
 - 21.10.6. ANEXO V – Minuta do Termo de Contrato e Seus Anexos “A”, “B”, “C”, “D”, “E-I”, “E-II” e Termo de Responsabilidade por Unidade;

Brasília, 13 de setembro de 2017

DEIVISSON MATHEUS SIQUEIRA PINHEIRO
Pregoeiro

**ANEXO I DO EDITAL
NORMA OPERACIONAL DIRAD/SE/MP Nº 2/2017**

MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO
SECRETARIA-EXECUTIVA
DIRETORIA DE ADMINISTRAÇÃO

NORMA OPERACIONAL DIRAD/SE/MP Nº 2 DE 17 DE MARÇO DE 2017

Dispõe sobre as condutas e a dosimetria na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar previstas no artigo 7º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no âmbito do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

O DIRETOR DE ADMINISTRAÇÃO DO MINISTÉRIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO, no uso das atribuições que lhe confere o art. 6º do Anexo I ao Decreto nº 8.818, de 25 de junho de 2016, o inciso XXIV do art. 167 do Anexo II à Portaria GM/MP nº 220, de 25 de junho de 2014, e em virtude de suas atribuições legais e regimentais, resolve:

Art. 1º Esta norma operacional estabelece procedimentos para a definição da dosimetria na aplicação da penalidade de impedimento de licitar e contratar prevista no art. 7º da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no âmbito do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão.

Art. 2º Nas licitações na modalidade Pregão realizadas no âmbito do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, é obrigatória a instauração de procedimento administrativo para aplicação das sanções cabíveis quando da ocorrência das seguintes condutas:

- I - deixar de entregar documentação exigida para o certame;
- II - não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;
- III - apresentar documentação falsa exigida para o certame;
- IV - ensejar o retardamento da execução do certame;
- V - não manter a proposta;
- VI - falhar ou fraudar na execução do contrato;
- VII - comportar-se de maneira inidônea; ou
- VIII - cometer fraude fiscal.

§ 1º Considera-se retardamento na execução do certame qualquer ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços.

§ 2º Considera-se não manter a proposta a ausência de envio da mesma, bem como a recusa do envio de seu detalhamento, quando exigível, ou ainda o pedido, pelo licitante, da desclassificação de sua proposta, quando encerrada a etapa competitiva, desde que não esteja fundamentada na demonstração de vício ou falha na sua elaboração, que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento.

§ 3º Considera-se falhar na execução contratual o inadimplemento grave ou inescusável de obrigação assumidas pelo contratado.

§ 4º Considera-se fraudar na execução contratual a prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública.

§ 5º Considera-se comportar-se de maneira inidônea a prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório; agir em conluio ou em desconformidade com a lei; induzir deliberadamente a erro no julgamento; prestar informações falsas; apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações.

Art. 3º Deixar de entregar documentação exigida para o certame:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 2 (dois) meses.

Art. 4º Não celebrar o contrato ou a ata de registro de preços, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 4 (quatro) meses.

Art. 5º Apresentação de documentação falsa:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

Art. 6º Ensejar o retardamento da execução do certame:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 4 (quatro) meses

Art. 7º Não manter a proposta:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 4 (quatro) meses.

Art. 8º Falhar na execução do contrato:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 12 (doze) meses.

Art. 9º Fraudar na execução do contrato:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 30 (trinta) meses.

Art. 10. Comportar-se de modo inidôneo:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

Art. 11. Cometer fraude fiscal:

Pena - impedimento do direito de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF pelo período de 40 (quarenta) meses.

Art. 12. As penas previstas nos arts. 3º a 11 serão agravadas em 50% (cinquenta por cento) de sua pena-base, para cada agravante, até o limite de 60 (sessenta) meses, em decorrência do seguinte:

I - quando restar comprovado que o licitante ou contratado tenha sofrido registro de 3 (três) ou mais penalidades no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF em decorrência da prática de qualquer das condutas tipificadas na presente norma nos 24 (vinte e quatro) meses que antecederam o fato em decorrência do qual será aplicada a penalidade;

II - quando restar comprovado que o licitante tenha sido desclassificado ou inabilitado por não atender às condições do edital, quando for notória a sua impossibilidade de atendimento ao estabelecido;

III - quando o licitante, deliberadamente, não responder às diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo; ou

IV - quando restar comprovado que o licitante tenha prestado declaração falsa de que é beneficiário do tratamento diferenciado concedido em legislação específica.

Art. 13. As penas previstas nos arts. 3º, 4º, 6º e 7º serão reduzidas pela metade, apenas uma vez, após a incidência do previsto no art. 12, quando não tenha havido nenhum dano ao Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, em decorrência de qualquer das seguintes atenuantes:

I - a conduta praticada tenha sido, desde que devidamente comprovada, decorrente de falha escusável do licitante ou contratado;

II - a conduta praticada seja decorrente da apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído, ou que não sejam de fácil identificação, desde que devidamente comprovado; ou

III - a conduta praticada seja decorrente da apresentação de documentação que não atendeu às exigências do edital, desde que reste evidenciado equívoco em seu encaminhamento e a ausência de dolo;

Art. 14. A penalidade prevista no art. 3º será afastada quando tenha ocorrido a entrega da documentação fora dos prazos estabelecidos, desde que não tenha acarretado prejuízos à Administração, observando-se ainda, cumulativamente:

I - a ausência de dolo na conduta;

II - que a documentação entregue esteja correta e adequada ao que foi solicitado;

III - que o eventual atraso no cumprimento dos prazos não seja superior a sua quarta parte;

IV - não tenha ocorrido nenhuma solicitação de prorrogação dos prazos;

V - que a penalidade esteja estabelecida em prazo não superior a 2 (dois) meses; e

VI - que o licitante faltoso não tenha sofrido registro de penalidade no SICAF em decorrência da prática de qualquer das condutas tipificadas na presente norma em procedimentos licitatórios ou contratações ocorridos nos 12 (doze) meses que antecederam o fato em razão do qual será aplicada a penalidade.

Art. 15. Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comina a sanção mais grave.

Art. 16. Na apuração dos fatos de que trata a presente Norma, a Administração atuará com base no princípio da boa fé objetiva, assegurando ao licitante a ampla defesa e o contraditório, o direito de juntar todo e qualquer meio de prova necessário à sua defesa, podendo, inclusive, requerer diligências.

Parágrafo único. A Administração deverá formar sua convicção com base na demonstração dos fatos e condutas praticadas, devendo, quando necessário, promover diligências para a apuração da veracidade dos documentos e informações apresentadas na defesa.

Art. 17. Esta Norma Operacional entra em vigor na data de sua publicação.

WALMIR GOMES DE SOUSA

**ANEXO II DO EDITAL
TERMO DE REFERÊNCIA**

1. 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, lanchonete e café colonial.

1.2. Os serviços serão prestados no endereço abaixo:

Item	Local de Prestação do Serviço	Área Total
01	Esplanada dos Ministérios, Bloco K , Brasília- DF – Restaurante e Lanchonete Localizado no 9º andar.	680m ²

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Necessidade de atendimento aos servidores, terceirizados e estagiários do Ministério, visando oferecer lanches e refeições, com qualidade e preços compatíveis.

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 *self service* com grelhados e sobremesas, 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 descrita abaixo:

Tipo	Quantidade Servida
Café da manhã	100
Almoço	400
Lanche da tarde	100

- 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:**
- a) 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 as 14h30min).
- b) A EMPRESA **deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, em cortes de filé ou posta**, dentre as espécies listadas 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
 - saint peter.

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

3.11.1. O modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas deverá ser o seguinte:

Tipo da carne	modo de preparo/corte
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

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

3.11.3. Às sextas-feiras, a EMPRESA 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 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.

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

- 3.11.5. A EMPRESA deverá oferecer diariamente um tipo de farofa, devendo sempre haver variação.
- 3.11.6. A EMPRESA deverá oferecer, diariamente, no mínimo 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, batata doce c/ frango
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão
Batata frita, gratinada, corada, sauté
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Cogumelo shitake
Outros do mesmo padrão

- 3.11.7. 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:
- Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada).
 - Um tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
 - Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
 - Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
 - Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.
 - Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
 - Um tipo de salada de maionese ou salpicão.
 - Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).
- 3.11.8. 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 .

- 3.11.9. 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.
- 3.11.10. 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 mesmo praticados na lanchonete.
- 3.11.11. A EMPRESA deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo “PRATO FEITO”, em marmitex, **comercializada ao preço de até R\$ 7,60 (sete reais e sessenta centavos)**, com a seguinte composição mínima:

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

- 3.11.12. A EMPRESA deverá utilizar, no restaurante *self service*, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.
- 3.11.13. A EMPRESA deverá manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.
- 3.11.14. EMPRESA deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante *self service*.
- 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.
 - Três molhos para saladas.
 - 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.
- 3.11.15. 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:
- Resolução CNNPA n° 33, de 9 de novembro de 1977.
 - Código de Defesa do Consumidor.

- c) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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

4. DO QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS

- 4.1. 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, quando da assinatura do contrato, que terá disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, constante do objeto do referido termo;
- 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 com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais. O vínculo empregatício deverá ser comprovado no ato da assinatura do contrato;
- 5.4. 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 preparo e fornecimento de pelo menos **250 refeições/dia**, bem como os serviços de grelhados, lanchonete e café colonial, compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação, devidamente registrado no Conselho competente;
- 5.5. 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;

- 5.6. 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 *self service* e sobremesa), 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 ou jogo americano, sendo que todas as mesas devem estar guarnecidas com porta-guardanapos. As referidas toalhas deverão ser lavadas com frequência de modo que sempre se apresentem limpas.
- 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 disponibilizar, quantos forem necessários, contêineres próprios, com cadeado e identificação do restaurante, para o acondicionamento do lixo seco e orgânico recolhidos, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços; além da destinação final do lixo produzido nos termos do Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016.
- 6.4. 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;
- 6.5. Manter o padrão de qualidade das refeições/lanches e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 6.6. 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;
- 6.7. 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;
- 6.8. 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;

- 6.9. Comunicar à fiscalização, com antecedência, qualquer alteração necessária no cardápio do dia. Deverá, também, ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;
- 6.10. Seguir as orientações de higiene, e, em especial, adotar o procedimento com luvas quando do manuseio dos talheres para fins de embalagem;
- 6.11. 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;
- 6.12. 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;
- 6.13. 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;
- 6.14. 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;
- 6.15. 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;
- 6.16. Prover de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores, não sendo permitida a emissão de vale troco;
- 6.17. 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, às custas da empresa, nos diversos setores da cozinha e áreas afins, assim como os recipientes para álcool;
- 6.18. Responsabilizar pelo cumprimento fiel ao que estabelece as cláusulas e condições deste termo, de forma que os serviços a serem executados mantenham alto nível de qualidade;
- 6.19. Dispor de atendentes uniformizados e em número suficiente para atendimento da lanchonete e restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 6.20. 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);

- 6.21. 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;
- 6.22. 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;
- 6.23. 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;
- 6.24. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva, bem como pela limpeza, quando se fizer necessário, do sistema de exaustão da cozinha e dos bens e equipamentos, utilizados nos restaurantes, sem ônus adicionais para o MP;
- 6.25. 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;
- 6.26. 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;
- 6.27. Respeitar as normas e procedimentos do MP, 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;
- 6.28. 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;
- 6.29. 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;
- 6.30. Utilizar as instalações fornecidas pelo MP, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado, correndo às suas expensas, o asseio, a conservação, a guarda e a manutenção das instalações e equipamentos;
- 6.31. 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;

- 6.32. 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;
- 6.33. 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, inclusive no que diz respeito às leis trabalhistas e previdenciárias, bem como pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- 6.34. Responsabilizar pelo provimento de todo o material necessário a manutenção das instalações dos restaurantes e lanchonetes, inclusive carrinhos para transporte de materiais;
- 6.35. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, comunicando a fiscalização e cientificando o MP do resultado das inspeções;
- 6.36. Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios, responsabilizando-se pela limpeza do local quando houver o derramamento de quaisquer produtos ou alimentos decorrente do procedimento de carga ou descarga;
- 6.37. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de todas as licenças e autorizações necessárias para o exercício de suas atividades comerciais;
- 6.38. Manter todas as áreas de salões, cozinhas, depósitos, banheiros e hall, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;
- 6.39. 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;
- 6.40. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 6.41. 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 prévio da Administração;
- 6.42. 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;
- 6.43. 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;

- 6.44. 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;
- 6.45. Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços;
- 6.46. 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;
- 6.47. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- 6.48. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do MP;
- 6.49. Manter sob rigoroso processo de higienização, os pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;
- 6.50. 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;
- 6.51. 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 do MP quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
- 6.52. Disponibilizar o serviço “disque lanche” para os produtos ofertados nas lanchonetes, devendo efetuar a entrega durante todo o horário de funcionamento da lanchonete de qualquer item, sem acréscimo no preço;
- 6.53. Disponibilizar, diariamente, todos os itens constantes do cardápio da lanchonete;
- 6.54. Franquear a fiscalização/MP, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização;
- 6.55. Disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de crédito/débito e vales de alimentação/refeição (analisar o vales utilizados pelos terceirizados do MP);
- 6.56. 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 tóxicas/poluentes substituindo-as por outras atóxicas ou de menor toxicidade;

- 6.57. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedecem às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 6.58. Observar a Resolução CONAMA nº 01 08/03/90, e legislação correlata, quanto aos equipamentos que gerem ruídos em seu funcionamento;
- 6.59. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 6.60. 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;
- 6.61. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico sanitários e nutricionais;
- 6.62. Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;
- 6.63. A EMPRESA deverá manter em seu quadro de empregados pelo menos um nutricionista, o qual deverá realizar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos.

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 EMPRESA, exceto aquelas relacionadas no subitem 7.5;
- 7.3. Realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do MP, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 7.4. A EMPRESA 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. Comunicar ao MP sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete, informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica deste Ministério;

8. DA GARANTIA

8.1. O Adjudicatário, de acordo, com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de assinatura do Contrato, prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 1% (um por cento) do valor total anual estimado de refeições *self service*, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 3.8 deste Termo de Referência.

8.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

8.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o concedente 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 n. 8.666 de 1993.

8.2. O valor anual da contratação para efeito de aplicação do estabelecido no subitem 8.1 será calculado mediante a seguinte fórmula:

$$\text{Valor Estimado da Contratação} = PQ \times D \times 0,5kg \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses}$$

PQ = Preço da refeição/quilo contratado, referente ao valor cotado pela empresa;

D = Demanda Diária estimada de refeições do subitem 3.8 do Termo de Referência relativos ao almoço;

0,5kg = Peso Médio da Refeição consumida por pessoa (estimado em 500g, com base em indicativos gerais de estudos de mercado levantados na internet);

22 dias = quantidade de dias úteis no mês;

12 meses = quantidade de meses no ano.

8.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

8.4. O adjudicatário deverá providenciar garantia, na forma do subitem 8.5 a ser apresentada em até **40 dias da data de assinatura do contrato**, no valor total dos bens disponibilizados pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP, e por ela utilizados, que deverá ter cobertura durante toda vigência contratual. A garantia terá seu valor complementado ou reduzido na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados;

8.4.1. Na eventualidade de adoção do seguro-garantia, este deverá ter cobertura que assegure indenização na forma de reparo ou reposição dos bens disponibilizados e utilizados pelo concessionário na eventual ocorrência de danos. O seguro garantia contratado deverá ter cobertura que assegure a devolução da totalidade dos bens disponibilizados e utilizados pelo concessionário ao final da vigência do contrato.

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

8.5.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

8.5.2. Seguro – garantia; ou

8.5.3. Fiança bancária;

- 8.6. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
- 8.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
 - 8.6.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 8.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao concessionário;
 - e
 - 8.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber;
- 8.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008, observada a legislação que rege a matéria.
- 8.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante;
- 8.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.
- 8.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o concessionário obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada.
- 8.11. O concessionário executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.
- 8.12. Será considerada extinta a garantia:
- 8.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do concedente, mediante termo circunstanciado, de que o concessionário cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - 8.12.2. no prazo de três meses após o término da vigência contratual, caso o concessionário não comunique a ocorrência de sinistros.

9. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 9.1. A licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida neste Termo, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

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

- e) advertência;
- f) multa (o valor da multa será aplicado conforme estabelecido no anexo E deste Termo de Referência);
- g) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o MP, por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- h) 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.

9.2.1. 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.

9.2.2. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do subitem 9.2 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.

9.2.3. A sanção estabelecida no inciso “d” do subitem 9.2 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.

9.3. 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).

9.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 9.2, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

9.5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, nos termos do subitem 9.2.3 sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

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

9.7. É caracterizada como falta grave (grau 06), compreendida como falha na execução do contrato, o não recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias, bem como o não pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de

sanção pecuniária e da declaração de impedimento para licitar e contratar com a União, no âmbito do MP, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002.

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 61 2020-4455 (bloco K - Rodrigo Barbosa).

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;
- 11.2. Como subsídio às licitantes, informamos que a média/mensal de consumo de água e energia elétrica no ano de 2016 foi de:
 - água: R\$ 2.765,50 (dois mil, setecentos e sessenta e cinco reais e cinquenta centavos)
 - luz: R\$ 3.231,51 (três mil, duzentos e trinta e um reais e cinquenta e um centavos).
- 11.2.1. Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com conduta da empresa;
- 11.3. O ressarcimento das despesas ao MP 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;
- 11.4. A 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 MP e instalado no restaurante/lanchonete, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;
- 11.5. A EMPRESA 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.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO MP

- 12.1. Comunicar à empresa 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 Termo, 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 anotarà 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 empresa;
- 12.6. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da empresa 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 F-I e F-II, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à empresa;
 - 13.2.1. Para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, a empresa 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 empresa 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.

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 MP, 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 empresa, 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 empresa, 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 empresa em razão dos serviços executados para outras entidades;
- 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 empresa 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 MP 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 empresa quando da licitação;

Restaurante <i>self service</i> com grelhados - preço da refeição/kilo	R\$
Sobremesa (kilo)	R\$
Lanchonete - preço dos produtos constantes da tabela básica (anexo B).....	R\$
Café colonial (kilo)	R\$

16. DOS CRITÉRIOS E PRÁTICA DE SUSTENTABILIDADE

- 16.1. Em atenção ao Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/93, estabelecendo critérios, práticas e diretrizes gerais de sustentabilidade nas contratações realizadas pela administração pública federal, o CONCESSIONÁRIO deverá realizar o gerenciamento de resíduos sólidos, em especial o óleo de cozinha utilizado na cocção dos alimentos, da seguinte forma:
 - 16.1.1. Recolher e armazenar adequadamente o óleo usado nas frituras ou outros que gerem resíduos, encaminhando à reciclagem ou destinação ambientalmente correta conforme recomendação do órgão ambiental;
 - 16.1.2. O resíduo deverá ser acondicionado adequadamente até o descarte, não podendo ter como destino pias, bueiros, ralos ou guias da calçada, para evitar o entupimento das tubulações de esgoto e caixa de gordura deste Ministério,

bem como prejudicar a rede de esgoto pública e estação de tratamento de esgoto, contribuindo para morte de seres vivos nos lagos, córregos e rios.

- 16.1.3. A inobservância sujeitará o CONCESSIONÁRIO a sanções previstas no contrato, bem como ressarcir o Ministério, por eventuais danos causados a sua rede de esgoto, se constatada que a causa foi decorrente do óleo de cozinha não ter sido descartado de forma correta;
- 16.2. O Ministério em atenção ao Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, disciplina a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e empresas prestadores de serviços diretos, na fonte geradora, e dará sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, assim:
 - 16.2.1. O restaurante deverá destinar seu lixo “SECO” (caixas de papelão, recipientes plásticos devidamente higienizados, vidros, embalagens metálicas) à Coleta Seletiva Solidária do órgão;
 - 16.2.2. O descarte de qualquer material na coleta do órgão não poderá ter resto de comidas, resíduos de carnes e/ou sangue, causando danos ao lixo já reservado para doação ou promover contaminações de insetos ao ambiente reservado à coleta, ficando o restaurante passível de sanções;
 - 16.2.3. Privilegiar o uso de produtos não descartáveis;
 - 16.2.4. Utilizar copos descartáveis produzidos por material não poluente, em polipropileno (pp) ou a base de amido de milho ou papelão.

17. DO ENQUADRAMENTO DO OBJETO A SER CONTRATADO

- 17.1. 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.

18. DO PRAZO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

19. DA VIGÊNCIA

- 19.1. A prestação dos serviços constantes do presente Termo 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 TERMO DE REFERÊNCIA

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE/LANCHONETE – VARIAÇÃO MÍNIMA DIÁRIA DE:

1. Itens que devem ser comercializados por quilo diariamente no restaurante (mínimo):

a) Cinco tipos de carne, sendo: duas de preparo contínuo na chapa do refeitório *self service*, utilizando-se peito de frango e contrafilé, e três servidas nas cubas observando o seguinte:

- Servir, alternando a variedade diariamente, um tipo de pescado entre robalo, pescada amarela, surubin, badejo, saint peter e salmão, sendo que este último deve ser obrigatoriamente servido uma vez por semana;
- Servir uma vez por semana camarão;
- Servir uma vez por semana bacalhau;
- Servir uma vez por semana filé mignon;

b) Uma preparação com ovos;

c) Uma preparação de soja;

d) Feijoada uma vez por semana.

e) Doze variedades de salada sendo:

- Dois tipos de alface. A alface americana deve ser oferecida todos os dias da semana;
- Um tipo de folhoso verde cru entre as opções:
- 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);

f) **Três tipos de arroz**, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral.

g) **Dois tipos de feijão com caldo.**

h) **Dois guarnições**

i) **Um prato com MASSA.**

j) **Três tipos de molho para salada, preparados diariamente.**

k) **Azeite de oliva extra virgem.**

l) **Um tipo de farofa.**

m) **Sobremesas diversificadas** entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas, mousses, e opções diet;

2. Itens não cobrados – servidos como cortesia:

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

3. Itens que devem ser comercializados por quilo diariamente no café colonial servido na lanchonete (mínimo)

- a) Cinco tipos de mini salgados** (entre assados e fritos),
- b) Três tipos de pães** (integral, branco e com recheio)
- c) Um tipo de torta salgada;**
- d) Um tipo de bolo** (variando entre simples e confeitado);
- e) Tapiocas feitas na hora** (com opções de recheio);
- f) Opções de frios** (peito de peru, presente, queijo minas dentre outros)
- g) Salada de frutas;**
- h) Ovos mexidos,**
- i) Molho para cachorro quente.**

ANEXO “B” DO TERMO DE REFERÊNCIA

TABELA BÁSICA

RESTAURANTE

Restaurante <i>self service</i> com grelhados - preço da Refeição/kilo	R\$
Sobremesa(kilo)	R\$

LANCHONETE (itens mínimos)

Sanduíches naturais (composição variadas)	R\$
Queijo quente	R\$
Misto quente (queijo mussarela e presunto)	
Misto quente (peito de peru e queijo branco)	R\$
Pão (integral e branco) com manteiga	R\$
Torrada	R\$
Pão 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	R\$
Bolo em fatia (mínimo um tipo): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros	R\$
Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml)	R\$
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$
Sucos naturais e de poupas (copo 300ml)	R\$
Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml)	R\$
Café expresso (50ml)	R\$
Refrigerantes(lata)	R\$
Refrigerantes (2 litros)	R\$
Vitaminas simples e compostas (copo 300ml)	R\$
Café colonial (kilo)	R\$

ANEXO “C” DO TERMO DE REFERÊNCIA

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante/Lanchonete, a empresa deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados, além daqueles previsto na legislação específica vigente:

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 empresa, 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 “D” DO TERMO DE REFERÊNCIA

PLANILHA DE CUSTO (MÉDIA DAS PESQUISAS)

RESTAURANTE

Restaurante <i>self service</i> com grelhados - preço da refeição/kilo	R\$ 27,91
Sobremesa (kilo)	R\$ 22,18

LANCHONETE (itens mínimos)

Sanduíches naturais (composição variadas)	R\$ 4,65
Queijo quente.....	R\$ 2,32
Misto quente (queijo muçarela e presunto)	R\$ 3,30
Misto quente (peito de peru e queijo branco)	R\$ 3,30
Pão (integral e branco) com manteiga	R\$ 1,52
Torrada	R\$ 1,17
Pão com ovo.....	R\$ 2,27
Salgados (no mínimo 5 tipos): coxinha, quibe, enroladinho de presunto ou queijo, esfirra de carne ou frango, risole, empada, e outros.....	R\$ 2,80
Pão de queijo	R\$ 1,60
Bolo em fatia (mínimo um tipo): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros.....	R\$ 1,67
Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml)	R\$ 1,92
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$ 2,47
sucos naturais e de poupas (copo 300ml)	R\$ 3,30
Água mineral com gás (garrafa 300ml).....	R\$ 1,92
Água mineral sem gás (garrafa 300ml)	R\$ 1,82
Café expresso (50ml)	R\$ 0,45
Refrigerantes (lata)	R\$ 3,30
Refrigerantes (2 litros)	R\$ 6,72
Vitaminas simples e compostas (copo 300ml)	R\$ 3,40
Café colonial (kilo)	R\$ 23,81

ANEXO “E” DO TERMO DE REFERÊNCIA

1. TABELA DE MULTAS

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 70,00
02	R\$ 100,00
03	R\$ 150,00
04	R\$ 300,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia;	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por ocorrência;	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 ocorrência;	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 ocorrência;	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia contados a partir da data de notificação.	02
10	Deixar de:	
a)	Manter nutricionista nas dependências do Ministério por dia, salvo por falta justificada;	03
b)	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 ocorrência;	03

c)	Manter preposto para responder perante o Ministério, por dia de ocorrência;	01
d)	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia;	03
e)	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia;	01
f)	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por cada alimento impróprio;	03
g)	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia;	02
h)	Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
i)	Prestar a manutenção dos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito ou deixar de comunicar ao setor fiscalizador do Contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia;	01
j)	Manter documentação legal, por ocorrência;	02
k)	Remover o lixo, por dia;	04
l)	Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por dia de ocorrência;	04
m)	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia, contados a partir da data de notificação;	02
n)	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Contrato 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 ocorrência;	02
p)	Disponibilizar, a partir do início do Contrato, <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11	Permitir:	
a)	A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia ;	01
b)	A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01

2. MULTAS ESPECÍFICAS

a) Atraso no início da execução dos serviços contratados:

Poderá haver rescisão unilateral do contrato em face de inexecução total dos serviços contratados por mais de 30 (trinta) dias, não obstante ocorrendo o atraso injustificado para dar início à execução dos serviços, ao CONCESSIONÁRIO será imposta a multa compensatória de 10% do valor mensal estimado para a contratação. Cumulativamente será aplicada multa moratória sobre o valor mensal estimado da contratação, de acordo com a seguinte tabela:

FAIXA	DIAS DE ATRASO	(%) / DIA	MULTA (%)
01	1° ao 10°	0,3	0,3 a 3,0
02	11° ao 20°	0,6	3,6 a 9,0
03	21° em diante	1,0	10,0 a 50,0






b) Atraso no recolhimento das despesas de água, luz e telefone:

Ocorrendo atraso no recolhimento dos valores das despesas de água, luz e telefone será imposta a multa compensatória de 10% do valor da(s) conta(s) não recolhida(s) até o 30° (trigésimo) dia de atraso. A partir do 31° (trigésimo primeiro) dia a multa passa a ser 20%. Cumulativamente será aplicada ao valor devido a atualização financeira até a data do seu efetivo pagamento com base na aplicação da taxa SELIC, conforme Acórdão nº 1603-TCU Plenário de 15/06/2011. Para cálculo do valor devido será utilizada a ferramenta disponibilizada pelo TCU no seguinte endereço eletrônico: <https://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>

* O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido será descontado da garantia de que trata o especificado neste Termo de Contrato e, se não for suficiente, a diferença será cobrada na forma da legislação em vigor, independente de sua prescrição;

**** Mediante avaliação formal da Administração poderão ser afastadas as penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pelo CONCESSIONÁRIO, em razão de caso fortuito ou força maior, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias da ocorrência, e aceito pelo MP, que fixará novo prazo, este prorrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.**

ANEXO “F-I” DO TERMO DE REFERÊNCIA
PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE

ITEM	 Muito Satisfeito	 Satisfeito	 Indiferente	 Insatisfeito	 Muito Insatisfeito
O cardápio como um todo					
Arroz					
Feijão					
Carnes					
Guarnição					
Sobremesa					
Saladas					
Higienização de talheres/pratos utilizados das mesas					
Recolhimento dos talheres/pratos utilizados das mesas					
Atendimento dispensado pelo garçom					
Reposição da comida					
Preços					
Atendimento no caixa					
Apresentação da comida					

OPINIÃO GERAL

Você pretende retornar ao Restaurante? **Sim ou Não / Por quê?**

SUGESTÕES (opcional):

ANEXO “F-II” DO TERMO DE REFERÊNCIA

PESQUISA DE SATISFAÇÃO - LANCHONETE

ITEM	Muito Satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito Insatisfeito
O cardápio como um todo					
misto quente					
salgados					
vitaminas					
sucos					
bolos					
Salada de frutas					
Higienização copos, xícaras, colheres e garrafas térmicas					
Recolhimento dos copos/xícaras					
Atendimento dispensado pelo atendente					
leite/achocolatado					
Preços					
Atendimento no caixa					
Apresentação do café colonial					

OPINIÃO GERAL

Você pretende retornar ao Restaurante? **Sim ou Não / Por quê?**

SUGESTÕES (opcional):



Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP

Diretoria de Administração - DIRAD

Coordenação-Geral de Administração Predial - CGDAP

Termo de Responsabilidade por Unidade

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

Item	Patrimônio	Descrição	Sit. Física	Valor Aquisição	Valor Líquido
1	007273	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: MED. 170X50X195 CM	Bom	0,02	0 , 02
2	007274	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: MED. 170X50X195 CM	Bom	0,02	0 , 02
3	007536	COIFA - INDUSTRIAL - DESCRICAÇÃO: MED. 430X147 CM - MARCA: Geral	Bom	0,01	0 , 01
4	007537	COIFA - INDUSTRIAL - DESCRICAÇÃO: MED. 288X147 CM - MARCA: Geral	Bom	0,01	0 , 01
5	007538	COIFA - INDUSTRIAL - DESCRICAÇÃO: MED. 288X147 CM - MARCA: Geral	Bom	0,01	0 , 01
6	011551	MESA PARA TELEFONE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: MED. 60X40 CM	Bom	0,02	0 , 02
7	020743	SOFA - EM TECIDO PARA 03 LUGARES - DESCRICAÇÃO: COM ALMOFADA SOLTA ESPESSURA DE 12 CM, COM DENSIDADE D-33 MED. 2,00X0,80X0,90CM, COM BRAÇOS, ESTRUTURA EM MADEIRA	Bom	60,00	60 , 00
8	032661	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.600 X 500 X 1.700 MM	Bom	103,76	103,76
9	032690	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	23,80	23 , 80

10	032738	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA C/ 4 PLANOS, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	84,80	84 , 80
11	032739	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	23,80	23 , 80
12	032743	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.400 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	90,97	90 , 97
13	032744	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	23,80	23 , 80
14	041121	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94
15	041122	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94
16	041123	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94
17	041124	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

18	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	5 , 94
19	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	5 , 94
20	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	5 , 94
21	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	5 , 94
22	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	5 , 94
23	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	5 , 94
24	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	5 , 94
25	041132	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
26	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	5 , 94
27	041134	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	5 , 94
28	041135	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	5 , 94
29	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	5 , 94
30	041137	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	5 , 94
31	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

32	041139	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA	Bom	5,94	5 , 94
----	--------	---	-----	------	--------

		EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
33	041140	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	5 , 94
34	041141	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	5 , 94
35	041142	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	5 , 94
36	041143	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	5 , 94
37	041144	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	5 , 94
38	041145	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	5 , 94
39	041146	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	5 , 94

40	041147	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	5 , 94
41	041148	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	5 , 94
42	041149	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	5 , 94
43	041150	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	5 , 94
44	041151	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	5 , 94
45	041152	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

46	041153	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	5 , 94
47	041154	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	5 , 94
48	041155	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	5 , 94
49	041156	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	5 , 94
50	041157	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	5 , 94
51	041158	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	5 , 94
52	041159	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	5 , 94

53	041160	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	5 , 94
54	041161	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	5 , 94
55	041162	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	5 , 94
56	041163	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	5 , 94
57	041164	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	5 , 94
58	041165	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	5 , 94
59	041166	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

60	041167	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	5 , 94
61	041168	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	5 , 94
62	041169	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	5 , 94
63	041170	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	5 , 94
64	041171	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	5 , 94
65	041172	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	5 , 94
66	041173	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	5 , 94
67	041174	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
68	041175	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	5 , 94
69	041176	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	5 , 94
70	041177	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	5 , 94
71	041178	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	5 , 94
72	041179	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	5 , 94
73	041180	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

74	041181	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA	Bom	5,94	5 , 94
----	--------	---	-----	------	--------

		EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
75	041182	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	5 , 94
76	041183	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	5 , 94
77	041184	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	5 , 94
78	041185	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	5 , 94
79	041186	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	5 , 94
80	041187	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	5 , 94
81	041188	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	5 , 94

82	041189	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	5 , 94
83	041190	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	5 , 94
84	041191	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	5 , 94
85	041192	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	5 , 94
86	041193	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	5 , 94
87	041194	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

88	041195	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	5 , 94
----	--------	--	-----	------	--------

89	041196	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	5 , 94
90	041197	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	5 , 94
91	041198	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	5 , 94
92	041199	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	5 , 94
93	041200	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	5 , 94
94	041201	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	5 , 94
95	041202	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	5 , 94
96	041203	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
97	041204	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	5 , 94
98	041205	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	5 , 94
99	041206	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	5 , 94
100	041207	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	5 , 94
101	041208	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

102	041209	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	5 , 94
103	041211	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE	Bom	5,94	5 , 94

		ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
104	041212	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	5 , 94
105	041214	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	5 , 94
106	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	5 , 94
107	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	5 , 94
108	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	5 , 94
109	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	5 , 94
110	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	5 , 94
111	041220	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE	Bom	5,94	5 , 94

		ENCOSTO, TODA ESTRUTURA METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
112	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	5 , 94
113	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	5 , 94
114	041383	PRATELEIRA - - - DESCRICAO: SUPERIOR LISA EM AÇO ONOXIDAVEL, MED. 1850X400MM	Bom	127,60	42 , 34
115	041387	ESTANTE - - - DESCRICAO: GRADEADA EM AÇO INOX, MED. 1200X500X1700MM MARCA: Servinox	Bom	420,20	139,84
116	041389	BANCADA - - - DESCRICAO: LISA, MED. 1000X700X850MM - MARCA: Servinox	Bom	155,80	51 , 68

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

117	041409	BANCADA - - - DESCRICAO: LISA CONFECCIONADA EM AÇO INOX, DOTADA DE DUAS PRATELEIRAS INTERMEDIÁRIAS - MARCA: Servinox	Bom	434,90	144,73
118	041412	PRATELEIRA - - - DESCRICAO: SUPERIOR LISA EM AÇO ONOXIDAVEL, MED. 1850X400MM	Bom	127,60	42 , 34
119	041423	COIFA - - - DESCRICAO: EM FORMATO TRONCO PIRAMIDAL CONFECCIONADO EM AÇO INOXODAVEL - MARCA: Servinox	Bom	667,00	221,88
120	041439	BANCADA - - - DESCRICAO: LISA EM AÇO INOXIDAVEL MED. 800X700X850MM - MARCA: Servinox	Bom	162,80	54 , 22

121	041440	PRATELEIRA - - - DESCRICAO: SUPERIOR TUBULAR CONFECCIONADA SOB MEDIDA 185X400 MM	Bom	273,60	91 , 09
122	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	0 , 68
123	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	0 , 68
124	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	0 , 68
125	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	0 , 68
126	041930	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	Bom	6,79	0 , 68

		DESENGRAXANTE - MARCA: Metal Base			
127	041933	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	0 , 68
128	041934	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	0 , 68
129	041935	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	0 , 68
130	041936	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	0 , 68
131	041937	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	Bom	6,79	0 , 68

		DESENGRAXANTE - MARCA: Metal Base			
--	--	--------------------------------------	--	--	--

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

132	041938	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	0 , 68
133	041940	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	0 , 68
134	041941	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	0 , 68
135	041942	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	0 , 68

136	041943	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	0 , 68
137	041944	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	0 , 68
138	041945	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	0 , 68
139	041946	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	0 , 68
140	041947	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	0 , 68

141	041948	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	0 , 68
142	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	0 , 68
143	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	0 , 68
144	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	0 , 68
145	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	0 , 68

Nº do Termo: 2017000165 Data: 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

146	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	0 , 68
147	041955	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	0 , 68
148	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	0 , 68
149	041957	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	0 , 68
150	060053	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDA EM TECIDO NA COR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO,	Bom	115,17	11 , 52

		INCLINAÇÃO DO ASSENTO/ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17			
151	060578	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, SEM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDA EM TECIDO NA COR AZUL, REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO/ENCOSTO COM RODIZIOS, MODELO: FO-354-17	Bom	105,57	10 , 56
152	060615	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, SEM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDA EM TECIDO NA COR AZUL, REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO/ENCOSTO COM RODIZIOS, MODELO: FO-354-17	Bom	105,57	10 , 56
153	061402	MESA - - - DESCRICAO: EM MADEIRA COM 01 GAVETEIRO, MED. 1400X700X750MM	Bom	154,00	15 , 40
154	061547	MESA - - - DESCRICAO: EM MADEIRA COM 01 GAVETEIRO, MED. 1400X700X750MM	Bom	154,00	15 , 40
155	062291	ESTANTE - - - DESCRICAO: EM MADEIRA COM PARTE SUPERIOR ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS REGULAVEIS, PARTE INFERIOR FECHADA COM 02 PORTAS, MED. 1600X900X440 MM	Bom	165,75	16 , 58
156	065761	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	131,43	13 , 14
157	065828	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM	Bom	131,43	13 , 14

		REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17			
158	065843	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	131,43	13 , 14
159	065955	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	131,43	13 , 14

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

160	072410	<p>MESA - - - DESCRICAO: PARA ESCRITORIO SEM GAVETEIRO EM MADEIRA MDF, REVESTIDA EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADA DE ALTA PRESSÃO, POST FORMING, PADRÃO MOGNO, TAMPO COM BORDAS FRONTAL E POSTERIOR ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATE LATERAIS EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL S LATERAI S EM MOGNO EM AMBAS AS FACES, COM ACABAMENTO EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA EM SUAS EXTREMIDADES INFERIORES E SAPATAS REGULADORAS DE ALTURA EM NYLON, PAINEL FRONTAL EM MOGNO EM AMBAS AS FACES COM ACABAMENTO INFERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, MEDINDO 1000X500X750MM</p>	Bom	126,57	12 , 66
161	072457	<p>MESA - - - DESCRICAO: PARA REUNIÃO REDONDA EM MADEIRA MDF, REVESTIDA EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADO DE ALTA PRESSÃO POST FORMING, TAMPO PADRÃO MOGNO EM AMBAS AS FACES COM BORDAS FRONTAL E POSTERIOR ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATES LATERAIS EM FITA DE PVC DE 1,00MM DE ESPESSURA COLADA, MEDINDO 1200MM DE DIAMETRO POR 750MM DE ALTURA</p>	Bom	155,83	15 , 58

162	072535	<p>MESA - - - DESCRICAO: PARA ESCRITORIO SEM GAVETA EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADO DE ALTA PRESSÃO POST FORMING, PADRÃO MOGNO, TAMPO COM BORDAS FRONTAL E POSTERIOR ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATE LATERAIS EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAIS EM MOGNO EM AMBAS AS FACES, COM ACABAMENTO EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA EM SUAS EXTREMIDADES INFERIORES E SAPATAS REGULADORAS DE ALTURA EM NYLON, PAINEL FRONTAL EM MOGNO EM AMBAS FACES COM ACABAMENTO INFERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA, COLADA, MEDINDO 1200X700X750MM</p>	Bom	141,39	14 , 14
163	072896	<p>GAVETEIRO - - - DESCRICAO: VOLANTE COM 04 GAVETAS, EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO DE ALTA PRESSÃO, PADRÃO MOGNO COM BORDA FRONTAL ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATES LATERAIS E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1 ,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAL COM ARREMATES NAS BORDAS FRONTAL E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM, BASE COM 04 RODIZIOS ESFERICOS DUPLOS COM DUPLO GIRO, COM MOVIMENTOS INDEPENDENTES DE NYLON DE ALTO IMPACTO, CARÇAÇAS E ROLDANAS EM NYLON, GAVETAS COM AUTO TRAVAMENTO E OU LIMITADOR DE ABERTURA, PUXADORES DO TIPO ALÇA, EM AÇO COM ACABAMENTO CROMADO FOSCO, FECHADURA COM TRAVAMENTO SIMUTANEO DAS GAVETAS, ACOMPANHADA DE 02 CHAVES, MEDINDO 670X500X470MM</p>	Bom	133,15	13 , 32

164	072980	<p>GAVETEIRO - - - DESCRICAO: VOLANTE COM 04 GAVETAS, EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO DE ALTA PRESSÃO, PADRÃO MOGNO COM BORDA FRONTAL ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATES LATERAIS E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAL COM ARREMATES NAS BORDAS FRONTAL E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM, BASE COM 04 RODÍZIOS ESFÉRICOS DUPLOS COM DUPLO GIRO, COM MOVIMENTOS INDEPENDENTES DE NYLON DE ALTO IMPACTO, CARÇAÇAS E ROLDANAS EM NYLON, GAVETAS COM AUTO TRAVAMENTO E OU LIMITADOR DE ABERTURA, PUXADORES DO TIPO ALÇA, EM AÇO COM ACABAMENTO CROMADO FOSCO, FECHADURA COM TRAVAMENTO SIMULTANEO DAS GAVETAS, ACOMPANHADA DE 02 CHAVES, MEDINDO 670X500X470MM</p>	Bom	133,15	13 , 32
165	073926	<p>ESTANTE - - - DESCRICAO: EM MADEIRA MDF, PARTE SUPERIOR A BORDA E PARTE INFERIOR COM 02 PORTAS DE ABRIR REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO, PADRÃO MOGNO, COM 04 PRATELEIRAS, LATERAIS, TAMPO, BASE, FUNDO, PRATELEIRAS ENCABEÇADAS COM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA, PÉS COM 03 TRAVESSAS DE AÇO, PRETA COM SAPATAS DE NYLON REVESTIDAS COM CAPA DE AÇO REGULAVEIS, PORTAS COM 06 DOBRADIÇAS METÁLICAS COM 02 FECHADURAS METÁLICAS CILÍNDRICAS, CHAVES DUPLICADAS, ENCABEÇADAS EM TODOS OS LADOS COM FITA DE PVC DE 1,0MM COM 02 PUXADORES METÁLICOS TIPO ALÇA, MEDINDO- 1600X900X440MM</p>	Bom	246,10	24 , 61

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

166	073966	ARMARIO - - - DESCRICAO: EM MADEIRA MDF CREDENZA COM 02 PORTAS DE CORRER, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO PADRÃO MOGNO COM 02 PRATELEIRAS REGULAVEIS NA ALTURA, COM DIVISÃO CENTRAL, LATERAIS TAMPO E BASE ENCABEÇADAS COM FITA DE PVC DE 1,0MM, PORTAS COM FECHADURAS METALICAS CILINDRICA, CHAVES DUPLICADAS COM 02 PUXADORES METALICOS TIPO ALÇA, PÉS COM 03 TRAVESSA DE AÇO NA COR PRETA, SAPATAS DE NYLON REVESTIDA COM CAPA DE AÇO REGULAVEIS, MEDINDO- 850X1000X440MM	Bom	139,20	13 , 92
167	088050	ARMARIO ALTO - EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	Bom	278,52	27 , 85
168	088063	ARMARIO ALTO - EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	Bom	278,52	27 , 85
169	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	597,07
170	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	597,07
171	125482	FREEZER - HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE	Bom	1.493,00	597,07

		ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: Electrolux SERIE: 02202085			
172	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	597,07
173	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	597,07
174	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	Bom	4.300,00	3.042,27
		REGILAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300 MM			
175	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	Bom	4.300,00	3.042,27

		TRANSPARENTE, PES COM SAPATA			
		REGILAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300 MM			

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

176	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 1880X3 X13MM	Bom	4.470,00	3.162,71
177	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	Bom	4.470,00	3.162,71

		GABINETE, MEDINDO 1880X3 X13MM			
178	141084	ARMARIO - - - DESCRICAO: BAIXO- AB; EM MADEIRA AGLOMERADA; COM BATENTE EM ACO; PUXADOR MODELO REALE CROMADO. (0,80 X 0,45 X 1,10)	Bom	457,14	258,21
179	141086	ARMARIO - - - DESCRICAO: BAIXO- AB; EM MADEIRA AGLOMERADA; COM BATENTE EM ACO; PUXADOR MODELO REALE CROMADO. (0,80 X 0,45 X 1,10)	Bom	457,14	258,21
180	149574	CONDICIONADOR DE AR - - - DESCRICAO: TIPO SPLIT HIWALL, 24.000 BTUS ECOTURBO, FRIO, 220V, DISPLAY DIGITAL NA EVAPORADORA, CONTROLE REMOTO, COR BRANCA, MODELO TE / TI24F - MARCA: Electrolux - SERIE: 30100224	Bom	3.068,00	2.009,54
181	150783	CADEIRA - - - DESCRICAO: GIRATORIA SEM BRACOS PARA DIGITADOR. ASSENTO CONCHA EM COMPENSADO MULTILAMINAS DE MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, LARGURA DE 450MM E PROFUNDIDADE DE 410MM. ENCOSTO COM CONCHA ESTRUTURADA EM POLIPROPILENO INJETADO. ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA DE POLIURETANO FLEXIVEL. LARGURA 410MM X ALTURA 260MM. COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA. REVESTIMENTO EM TECIDO CREPE 100% POLIESTER NA COR PRETA / AZUL. ENCOSTO COM INCLINACAO REGULAVEL. BASE GIRATORIA COM 5 PAS EM TUBO DE ACO. DOTADA DE 5 RODIZIOS DUPLOS, COM RODAS E CAVALETE INJETADOS EM POLIAMIDA. - MARCA: Flexform	Bom	435,00	294,81

182	150795	<p>CADEIRA - - - DESCRICAO: GIRATORIA SEM BRACOS PARA DIGITADOR. ASSENTO CONCHA EM COMPENSADO MULTILAMINAS DE MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, LARGURA DE 450MM E PROFUNDIDADE DE 410MM. ENCOSTO COM CONCHA ESTRUTURADA EM POLIPROPILENO INJETADO. ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA DE POLIURETANO FLEXIVEL. LARGURA 410MM X ALTURA 260MM. COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA. REVESTIMENTO EM TECIDO CREPE 100% POLIESTER NA COR PRETA / AZUL. ENCOSTO COM INCLINACAO REGULAVEL. BASE GIRATORIA COM 5 PAS EM TUBO DE ACO. DOTADA DE 5 RODIZIOS DUPLOS, COM RODAS E CAVALETE INJETADOS EM POLIAMIDA. - MARCA: Flexform</p>	Bom	435,00	294,81
183	150832	<p>CADEIRA - - - DESCRICAO: GIRATORIA SEM BRACOS PARA DIGITADOR. ASSENTO CONCHA EM COMPENSADO MULTILAMINAS DE MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, LARGURA DE 450MM E PROFUNDIDADE DE 410MM. ENCOSTO COM CONCHA ESTRUTURADA EM POLIPROPILENO INJETADO. ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA DE POLIURETANO FLEXIVEL. LARGURA 410MM X ALTURA 260MM. COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA. REVESTIMENTO EM TECIDO CREPE 100% POLIESTER NA COR PRETA / AZUL. ENCOSTO COM INCLINACAO REGULAVEL. BASE GIRATORIA COM 5 PAS EM TUBO DE ACO. DOTADA DE 5 RODIZIOS DUPLOS, COM RODAS E CAVALETE</p>	Bom	435,00	294,81

		INJETADOS EM POLIAMIDA. - MARCA: Flexform			
--	--	--	--	--	--

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

184	154769	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	384,08
185	158419	ARMARIO ALTO - EM ACO - DESCRICAO: TIPO ROUPEIRO COM 08 PORTAS. FECHADURA COM 02 COPIAS DE CHAVE EM CADA PORTA; COM REFORCO INTERNO, CABIDE FIXO EM FORMA DE GANCHO E VENEZIANAS PARA VENTILACAO; PES EM ACO REFORCADO E FIXADO DIRETAMENTE NO ARMARIO; DIMENSOES APROXIMADAS 1,975 MM X 1,230MM X 420MM. NA COR CINZA.	Bom	520,91	407,54
186	158423	ARMARIO ALTO - EM ACO - DESCRICAO: TIPO ROUPEIRO COM 08 PORTAS. FECHADURA COM 02 COPIAS DE CHAVE EM CADA PORTA; COM REFORCO INTERNO, CABIDE FIXO EM FORMA DE GANCHO E VENEZIANAS PARA VENTILACAO; PES EM ACO REFORCADO E FIXADO DIRETAMENTE NO ARMARIO; DIMENSOES APROXIMADAS 1,975 MM X 1,230MM X 420MM. NA COR CINZA.	Bom	520,91	407,54
187	165864	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18

188	165865	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
189	165866	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
190	165867	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
191	165868	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
192	165869	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
193	165870	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
194	165871	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
195	165872	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
196	165873	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
197	165874	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
198	165875	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
199	165876	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
200	165877	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
201	165878	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
202	165879	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
203	165880	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18

Nº do Termo: 2017000165 Data: 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

204	165881	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
205	165882	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
206	165883	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
207	165884	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
208	165885	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
209	165886	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
210	165887	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
211	165888	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
212	165889	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
213	165890	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
214	165891	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
215	165892	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
216	165893	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
217	165894	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
218	165895	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
219	165896	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
220	165897	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
221	165898	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
222	167359	CONDICIONADOR DE AR - - - DESCRICAO: TIPO SPLIT PISO E TETO DE 58.000 BTUS - Bom 6.400,00 5.728,00 MARCA: Elgin	Bom	6.400,00	5.728,00
223	167360	CONDICIONADOR DE AR - - - DESCRICAO: TIPO SPLIT PISO E TETO DE 58.000 BTUS - Bom 6.400,00 5.728,00 MARCA: Elgin	Bom	6.400,00	5.728,00
Total (R\$)				73.367,86	52.930,17

- Bens Extraviados

** - Bens Adicionados

&& - Bens de Terceiros

Emitido em: 22/06/2017 08:59:58

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017
Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP
U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP
U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO
U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP
Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR
Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

Declaro ter recebido o(s) bem(ns) relacionados no presente termo, no estado de conservação indicado, pelo(s) qual(is) assumo total responsabilidade pela guarda e conservação comprometendo-me, inclusive, a informar à Seção de Patrimônio sobre todas as ocorrências relativas ao(s) bem(ns) e, ainda, ressarcir o Órgão por perdas e danos, caso comprovada a omissão de responsabilidade de minha parte.

Em ____/____/____

Assinatura do Responsável

Em ____/____/____

Assinatura do Co-Responsável

- Bens Extraviados
** - Bens Adicionados
&& - Bens de Terceiros

**ANEXO III DO EDITAL
MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL**

(em papel personalizado da empresa)

**Ao: Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão
A/C: Sr. Pregoeiro**

**Pregão Eletrônico nº 20/2017
PROCESSO Nº 03110.003768/2017-32**

Prezado Senhor,

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços, detalhada em Planilha de Formação de Preços nos termos anexos para 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, lanchonete e café colonial, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Edital e seus anexos.

Declaramos que conhecemos os termos do **Edital do Pregão Eletrônico nº 20/2017** 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 Pregão Eletrônico nº 20/2017.

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 o CONCESSIONÁRIO explora atividade comercial nos moldes previstos neste Edital.

ANEXO “A” DO MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

RESTAURANTE

ITEM A - <i>Self service</i> com grelhados - preço da Refeição/kilo (Kg)	R\$
Sobremesa (Kg) (não faz parte do critério de seleção)	R\$

* O valor do item A não poderá ser superior ao valor de R\$ 27,91 sob pena de desclassificação.

LANCHONETE – ITEM B

Sanduíches naturais (composição variadas)	R\$
Queijo quente	R\$
Misto (queijo mussarela e presunto)	R\$
Misto (peito de peru e queijo branco)	R\$
Pão (integral e branco) com manteiga	R\$
Torrada	R\$
Pão 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	R\$
Bolo em fatia (mínimo um tipo): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros	R\$
Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml)	R\$
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$
Sucos naturais e de poupas (copo 300ml)	R\$
Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml)	R\$
Café expresso (50ml)	R\$
Refrigerantes(lata)	R\$
Refrigerantes (2 litros)	R\$
Vitaminas simples e compostas (copo 300ml)	R\$
Café colonial (kilo)	R\$
Total do Somatório do ITEM B	R\$

FÓRMULA:

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

Identificação dos itens:

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

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

ANEXO IV-A DO EDITAL

TERMO DE VISTÓRIA

Na forma do item ____ do Edital de Licitação n.º ____/2017, declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, por meio do Sr.(a) _____, portador da Cédula de Identidade n.º _____, devidamente identificado, tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação em epígrafe, por meio de visita técnica às instalações do restaurante do Bloco K, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta a ser oferecida na execução dos trabalhos pertinentes.

Brasília, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do responsável técnico

Nome da Empresa

Nome e doc. do responsável técnico

ANEXO IV-B DO EDITAL

DECLARAÇÃO

Na forma do item _____ do Edital de Licitação n.º ____/2017, declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, por meio do Sr. _____, portador da Cédula de Identidade n.º _____, devidamente identificado, optou por não realizar Vistoria Técnica ao ambiente do restaurante do Bloco K, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão – MP e que, por isso, declara que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, e assume total responsabilidade por esse fato, de forma que a falta de conhecimento das condições do local, onde serão executados os serviços, não será utilizada para quaisquer questionamentos futuros que ensejem avenças técnicas ou financeiras com o MP.

Brasília, _____ de _____ de 2017.

Assinatura do responsável técnico

Nome da Empresa

Nome e doc. do responsável técnico

**ANEXO V DO EDITAL
MINUTA DO TERMO DE CONTRATO**

CONTRATO ADMINISTRATIVO Nº xx/xxxx

PROCESSO Nº 03110.003768/2017-32

**TERMO DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE
USO Nº/....., QUE FAZEM ENTRE SI A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO (A) MINISTÉRIO
DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E
GESTÃO E A EMPRESA**

.....

A União, por intermédio do MINISTERIO DO PLANEJAMENTO, DESENVOLVIMENTO E GESTÃO, com sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco K, na cidade de Brasília /Estado DF – CEP 70040-906, inscrito(a) 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 9.035, de 20 de abril de 2017**, e o Regimento Interno aprovado pelo Anexo II à Portaria GM/MP nº 220, de 25 de junho de 2014, neste ato representado pelo Diretor de Administração, Senhor WALMIR GOMES DE SOUSA, brasileiro, casado, portador da Carteira de Identidade nº 666.020, expedida pela SSP/DF e do CPF nº 334.034.061-72, residente e domiciliado em Brasília/DF, nomeado pela Portaria nº 1.625, de 03 de agosto de 2016, publicada no D.O.U. de 04 de agosto de 2016, doravante denominado CONCEDENTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designado CONCESSIONÁRIO, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº 03110.003768/2017-32 e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº 20/2017, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é 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, lanchonete e café colonial, que serão prestados nas condições estabelecidas neste contrato e seus Anexos.

1.2. Os serviços serão prestados no endereço abaixo:

Item	Local de Prestação do Serviço	Área Total
01	Esplanada dos Ministérios, Bloco K , Brasília- DF – Restaurante e Lanchonete Localizado no 9º andar.	680m ²

1.3. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é de 12 meses, com início na data de/...../..... e encerramento em/...../....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.2. A Administração mantenha interesse na realização do serviço;

2.1.3. O valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e

2.1.4. O CONCESSIONÁRIO manifeste expressamente interesse na prorrogação.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.3. **O CONCESSIONÁRIO não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.**

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1. O preço a ser praticado para os produtos da lanchonete e para a refeição deverá seguir a tabela de preços indicada pelo CONCESSIONÁRIO quando da licitação;

Restaurante *self service* com grelhados - preço da refeição/kiloR\$
Sobremesa (kilo)R\$
Lanchonete - preço dos produtos constantes da tabela básica (anexo B).....R\$
Café colonial (kilo)R\$

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

4. CLÁUSULA QUARTA - DO PRAZO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. O CONCESSIONÁRIO deverá iniciar os serviços no prazo máximo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato.

5. CLÁUSULA QUINTA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

5.1. O CONCESSIONÁRIO, de acordo, com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, deverá, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis a contar da data de assinatura do Contrato, prestar garantia para assegurar o fiel cumprimento das obrigações assumidas, no percentual de 1% (um por cento) do valor total anual estimado de refeições *self service*, tomando por base o quantitativo estimado informado no subitem 6.8 da Cláusula Sexta deste Termo de Contrato.

5.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

5.1.2. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o CONCEDENTE 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 n. 8.666 de 1993.

5.2. O valor anual da contratação para efeito de aplicação do estabelecido no subitem 5.1 será calculado mediante a seguinte fórmula:

$$\text{Valor Estimado da Contratação} = PQ \times D \times 0,5kg \times 22 \text{ dias} \times 12 \text{ meses}$$

PQ = Preço da refeição/quilo contratado, referente ao valor cotado pela empresa;

D = Demanda Diária estimada de refeições do subitem 3.8 do Termo de Referência relativos ao almoço;

0,5kg = Peso médio da refeição consumida por pessoa (estimado em 500g, com base em indicativos gerais de estudos de mercado levantados na internet);

22 dias = quantidade de dias úteis no mês;

12 meses = quantidade de meses no ano.

5.3. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.

5.4. O CONCESSIONÁRIO deverá providenciar garantia, na forma do subitem 5.5 a ser apresentada em até **40 dias da data de assinatura do contrato**, no valor total dos bens disponibilizados pelo Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP, e por ela utilizados, que deverá ter cobertura durante toda vigência contratual. A garantia terá seu valor complementado ou reduzido na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados;

5.2.1 Na eventualidade de adoção do seguro-garantia, este deverá ter cobertura que assegure indenização na forma de reparo ou reposição dos bens

disponibilizados e utilizados pelo CONCESSIONÁRIO na eventual ocorrência de danos. O seguro garantia contratado deverá ter cobertura que assegure a devolução da totalidade dos bens disponibilizados e utilizados pelo CONCESSIONÁRIO ao final da vigência do contrato.

5.5. Para prestação das garantias nos subitens anteriores, o CONCESSIONÁRIO poderá optar por uma das seguintes modalidades abaixo:

5.5.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

5.5.2. Seguro – garantia; ou

5.5.3. Fiança bancária;

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

5.6.1. prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;

5.6.2. prejuízos diretos causados à Administração decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

5.6.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração ao concessionário; e

5.6.4. obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada, quando couber.

5.7. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008, observada a legislação que rege a matéria.

5.8. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante;

5.9. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

5.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, o CONCESSIONÁRIO obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada.

5.11. O CONCESSIONÁRIO executará a garantia na forma prevista na legislação que rege a matéria.

5.12. Será considerada extinta a garantia:

5.12.1. com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração do CONCEDENTE, mediante termo circunstanciado, de que o CONCESSIONÁRIO cumpriu todas as cláusulas do contrato;

5.12.2. no prazo de três meses após o término da vigência **contratual**, caso o CONCEDENTE não comunique a ocorrência de sinistros.

6. CLÁUSULA SEXTA – DO REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

6.1. Os serviços serão prestados pelo CONCESSIONÁRIO 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:

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

6.2. 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;

6.3. 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;

6.4. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições do tipo *self service* com grelhados e sobremesas, lanchonete e café colonial;

6.5. 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 deste contrato;

6.6. 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;

6.7. 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;

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

Tipo	Quantidade Servida
Café da manhã	100
Almoço	400
Lanche da tarde	100

6.8.1. 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 pelo CONCESSIONÁRIO ;

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

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

6.10. O CONCESSIONÁRIO deverá compilar no preço da refeição os custos diretos e indiretos envolvidos;

6.11. PARA ATENDIMENTO NO SERVIÇO SELF SERVICE SERÃO CONSIDERADOS:

- f) O CONCESSIONÁRIO 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 as 14h30min).
- g) O CONCESSIONÁRIO deverá oferecer diariamente um tipo de pescado, em cortes de filé ou posta, dentre as espécies listadas 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
 - saint peter.
- h) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, o CONCESSIONÁRIO deverá oferecer uma preparação elaborada com CAMARÃO TAMANHO MÉDIO ou BACALHAU
- i) Em um dia da semana, excetuadas às sextas-feiras, o CONCESSIONÁRIO deverá oferecer uma preparação elaborada com FILÉ MIGNON.
- j) O CONCESSIONÁRIO 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.

6.11.1. O modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas deverá ser o seguinte:

Tipo da carne	modo de preparo/corte
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 DO CONCESSIONÁRIO

- 6.11.2. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.
- 6.11.3. Às sextas-feiras, o CONCESSIONÁRIO deverá servir feijoada completa conforme a seguinte disposição:
- h) Uma cuba/panela de feijoada sem carne com o feijão da feijoada;
 - i) Uma cuba/panela de feijoada com paio e calabresa (linguiça toscana);
 - j) Uma cuba/panela de feijoada com carne de charque;
 - k) Uma cuba/panela de feijoada com lombo e costela suínos;
 - l) Uma cuba/panela de feijoada com miúdos suínos (pé, orelha, rabo e toucinho);
 - m) Uma cuba/recipientes com molho de feijão com pimenta.
 - n) O CONCESSIONÁRIO deverá manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodelas e farinha de mandioca - durante todo o horário do almoço.
- 6.11.4. O CONCESSIONÁRIO deverá oferecer diariamente um prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que não haja repetição na mesma semana.
- 6.11.5. O CONCESSIONÁRIO deverá oferecer diariamente um tipo de farofa, devendo sempre haver variação.
- 6.11.6. O CONCESSIONÁRIO deverá oferecer, diariamente, no mínimo 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, batata doce c/ frango
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão
Batata frita, gratinada, corada, sauté
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis

Polenta
Cogumelo shitake
Outros do mesmo padrão

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

- i) Dois tipos de alfaces, variando entre um tipo e outro na forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada).
- j) Um tipo de folhoso cru, que dever ser variado diariamente entre acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória.
- k) Dois tipos de hortaliça preparado no vapor ou refogado, entre couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre, etc.
- l) Um tipo de leguminosa em forma de salada (grão-de-bico, lentilha, feijões, etc.).
- m) Um tipo de tomate, variando a apresentação diariamente.
- n) Dois tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará, batata baroa...) preparados no vapor ou refogados.
- o) Um tipo de salada de maionese ou salpicão.
- p) Três tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes).

6.11.8. O CONCESSIONÁRIO 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 .

6.11.9. 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.

6.11.10. 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 mesmo praticados na lanchonete.

6.11.11. O CONCESSIONÁRIO deverá disponibilizar à clientela refeição do tipo “PRATO FEITO”, em marmitex, comercializada ao preço de até R\$ 7,60 (sete reais e sessenta centavos), com a seguinte composição mínima:

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

6.11.12. O CONCESSIONÁRIO deverá utilizar, no restaurante *self service*, pratos de louça branca de boa qualidade e em forma circular ou ovalada.

6.11.13. O CONCESSIONÁRIO deverá manter palitos em sachês, guardanapos de papel (acondicionados apropriadamente) e sachês de sal, açúcar e adoçantes sobre todas as mesas.

6.11.14. O CONCESSIONÁRIO deverá manter, diariamente, sobre os balcões de atendimento do restaurante *self service*.

d) 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.

e) Três molhos para saladas.

f) 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.

6.11.15. 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:

d) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977.

e) Código de Defesa do Consumidor.

f) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

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

6.12. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por meio de um representante (denominado Fiscal) e um substituto, designados pelo MP, 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 ao CONCESSIONÁRIO, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações;

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

6.14. A Fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade do CONCESSIONÁRIO em razão dos serviços executados para outras entidades;

6.15. 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 o CONCESSIONÁRIO refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais a este Ministério;

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DA PESQUISA DE OPINIÃO PÚBLICA

7.1. 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;

7.2. A pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado nos Anexos E-I e E-II deste Termo de Contrato, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente ao CONCESSIONÁRIO;

7.2.1. Para efeito de apuração do grau de satisfação do usuário, o CONCESSIONÁRIO 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 o CONCESSIONÁRIO a reavaliar os quesitos apontados e adequar aos procedimentos necessários;

7.3. Ocorrendo a situação prevista no item 7.2.1, 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.

8. DA CLÁUSULA OITAVA – DO QUANTITATIVO DE PROFISSIONAIS

8.1. O CONCESSIONÁRIO 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;

8.2. O CONCESSIONÁRIO deverá manter no local de trabalho um Nutricionista com registro no CRN, para atender com eficiência os serviços de restaurante e lanchonete;

9. DA CLÁUSULA NONA – DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS

9.1. O CONCESSIONÁRIO deverá receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

9.2. As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade do CONCESSIONÁRIO, exceto aquelas relacionadas no subitem 9.5;

9.3. Realizar as benfeitorias que julgar necessária no ambiente cedido, somente mediante autorização do MP, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista o CONCESSIONÁRIO o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

9.4. O CONCESSIONÁRIO deverá manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade, podendo o MP solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;

9.5. 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;

9.6. Comunicar ao MP sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete, informando suas respectivas.

10. DA CLÁUSULA DÉCIMA – DO RESSARCIMENTO DAS DESPESAS

10.1. O CONCESSIONÁRIO 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;

10.2. Como subsídio o CONCESSIONÁRIO, informamos que a média/mensal de consumo de água e energia elétrica no ano de 2016 foi de:

- água: R\$ 2.765,50 (dois mil, setecentos e sessenta e cinco reais e cinquenta centavos)
- luz: R\$ 3.231,51 (três mil, duzentos e trinta e um reais e cinquenta e um centavos).

10.2.1. Cabe ressaltar que os valores acima mencionados podem variar de acordo com conduta DO CONCESSIONÁRIO;

10.3. O ressarcimento das despesas ao MP 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;

10.4. O CONCESSIONÁRIO 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 MP e instalado no restaurante/lanchonete, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

10.5. Nos casos de eventuais atrasos de ressarcimento, desde que o CONCESSIONÁRIO não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida pelo CONCESSIONÁRIO, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela, será calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento.

VP = Valor da Parcela a ser pagada.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = (TX) \quad I = \frac{(6 / 100)}{365} \quad I = 0,00016438 \quad TX = \text{Percentual da taxa anual} = 6\%$$

10.6. O CONCESSIONÁRIO 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.

11. DA CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DOS CRITÉRIOS E PRÁTICA DE SUSTENTABILIDADE

11.1. Em atenção ao Decreto nº 7.746, de 5 de junho de 2012, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666/93, estabelecendo critérios, práticas e diretrizes gerais de sustentabilidade nas contratações realizadas pela administração pública federal, o CONCESSIONÁRIO deverá realizar o gerenciamento de resíduos sólidos, em especial o óleo de cozinha utilizado na cocção dos alimentos, da seguinte forma:

- 11.1.1. Recolher e armazenar adequadamente o óleo usado nas frituras ou outros que gerem resíduos, encaminhando à reciclagem ou destinação ambientalmente correta conforme recomendação do órgão ambiental;
- 11.1.2. O resíduo deverá ser acondicionado adequadamente até o descarte, não podendo ter como destino pias, bueiros, ralos ou guias da calçada, para evitar o entupimento das tubulações de esgoto e caixa de gordura deste Ministério, bem como prejudicar a rede de esgoto pública e estação de tratamento de esgoto, contribuindo para morte de seres vivos nos lagos, córregos e rios.
- 11.1.3. A inobservância sujeitará o CONCESSIONÁRIO a sanções previstas no contrato, bem como ressarcir o Ministério, por eventuais danos causados a sua rede de esgoto, se constatada que a causa foi decorrente do óleo de cozinha não ter sido descartado de forma correta;

11.2. O Ministério em atenção ao Decreto nº 5.940, de 25 de outubro de 2006, disciplina a separação dos resíduos recicláveis descartados pelos órgãos e empresas prestadores de serviços diretos, na fonte geradora, e dará sua destinação às associações e cooperativas dos catadores de materiais recicláveis, assim:

- 11.2.1. O restaurante deverá destinar seu lixo “SECO” (caixas de papelão, recipientes plásticos devidamente higienizados, vidros, embalagens metálicas) à Coleta Seletiva Solidária do órgão;
- 11.2.2. O descarte de qualquer material na coleta do órgão não poderá ter resto de comidas, resíduos de carnes e/ou sangue, causando danos ao lixo já reservado para doação ou promover contaminações de insetos ao ambiente reservado à coleta, ficando o restaurante passível de sanções;
- 11.2.3. Privilegiar o uso de produtos não descartáveis;

11.2.4. Utilizar copos descartáveis produzidos por material não poluente, em polipropileno (pp) ou a base de amido de milho ou papelão.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

12.1. Comunicar ao CONCESSIONÁRIO 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 Termo, 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 DO CONCESSIONÁRIO ;

12.6. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições DO CONCESSIONÁRIO 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. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCESSIONÁRIO

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

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

13.3. 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 disponibilizar, quantos forem necessários, contêineres próprios, com cadeado e identificação do restaurante, para o acondicionamento do lixo seco e orgânico recolhidos, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços; além da destinação final do lixo produzido nos termos do Decreto nº 37.568, de 24 de agosto de 2016.

13.4. 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;

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

13.6. 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 o CONCESSIONÁRIO, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

13.7. Credenciar, por escrito, junto ao MP, um preposto idôneo, com poderes para representar o CONCESSIONÁRIO em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

13.8. 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;

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

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

13.11. 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;

13.12. 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;

13.13. 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;

13.14. 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;

13.15. 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;

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

13.17. 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, às custas DO CONCESSIONÁRIO, nos diversos setores da cozinha e áreas afins, assim como os recipientes para álcool;

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

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

13.20. 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);

13.21. 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;

13.22. 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;

13.23. 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;

13.24. 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;

13.25. 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;

13.26. 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;

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

13.28. 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;

13.29. 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;

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

13.31. 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;

13.32. 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;

13.33. 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, inclusive no que diz respeito às leis trabalhistas e previdenciárias, bem como pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

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

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

13.36. Utilizar, para carga e descarga de material, as áreas e elevador de serviços dos prédios, responsabilizando-se pela limpeza do local quando houver o derramamento de quaisquer produtos ou alimentos decorrente do procedimento de carga ou descarga;

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

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

13.39. 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;

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

13.41. 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 pelo CONCESSIONÁRIO e com o conhecimento prévio da Administração;

13.42. 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;

13.43. 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;

13.44. 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;

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

13.46. 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;

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

13.48. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do MP;

13.49. Manter sob rigoroso processo de higienização, os pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

13.50. 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;

13.51. 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 do MP quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

13.52. Disponibilizar o serviço “disque lanche” para os produtos ofertados nas lanchonetes, devendo efetuar a entrega durante todo o horário de funcionamento da lanchonete de qualquer item, sem acréscimo no preço;

- 13.53. Disponibilizar, diariamente, todos os itens constantes do cardápio da lanchonete;
- 13.54. Franquear a fiscalização/MP, a qualquer momento, os locais de recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria e fiscalização;
- 13.55. Disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de crédito/débito e vales de alimentação/refeição (analisar o vales utilizados pelos terceirizados do MP);
- 13.56. 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 tóxicas/poluentes substituindo-as por outras atóxicas ou de menor toxicidade;
- 13.57. Usar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 13.58. Observar a Resolução CONAMA nº 01 08/03/90, e legislação correlata, quanto aos equipamentos que gerem ruídos em seu funcionamento;
- 13.59. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;
- 13.60. 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;
- 13.61. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, quanto a critérios higiênico sanitários e nutricionais;
- 13.62. Promover periodicamente treinamento em manipulação de alimentos visando à reciclagem dos funcionários;
- 13.63. O CONCESSIONÁRIO deverá manter em seu quadro de empregados pelo menos um nutricionista, o qual deverá realizar atividades de educação nutricional através de informativos e outros recursos.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

14.1. O CONCESSIONÁRIO que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida neste Termo, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em Edital e no contrato e das demais cominações legais.

14.2. Pela inexecução total ou parcial do Contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar ao CONCESSIONÁRIO, observando a gravidade das faltas cometidas, as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multa (o valor da multa será aplicado conforme estabelecido no anexo “D” deste Termo de Contrato);
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o MP, 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.

14.2.1. 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.

14.2.2. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c” e “d” do subitem 14.2 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.

14.2.3. A sanção estabelecida no inciso “d” do subitem 14.2 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.

14.3. 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).

14.4. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso da aplicação da penalidade descrita na alínea “d” do subitem 14.2, o CONCESSIONÁRIO deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e das demais cominações legais.

14.5. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente **nos termos do subitem 14.2.2**, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

14.6. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, será assegurado o CONCESSIONÁRIO o contraditório e a ampla defesa.

14.7. É caracterizada como falta grave (grau 06), compreendida como falha na execução do contrato, o não recolhimento do FGTS dos empregados e das contribuições sociais previdenciárias, bem como o não pagamento do salário, do vale-transporte e do auxílio alimentação, que poderá dar ensejo à rescisão do contrato, sem prejuízo da aplicação de sanção pecuniária e da declaração de impedimento para licitar e contratar com a União, no âmbito do MP, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/2002.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO 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;

I°= 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 CEDENTE, 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. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

16.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas na CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA.

16.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se ao CONCESSIONÁRIO o direito à prévia e ampla defesa.

16.3. O CONCESSIONÁRIO reconhece os direitos do CONCEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

16.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

16.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.4.3. Indenizações e multas.

17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – VEDAÇÕES

17.1. É vedado ao CONCESSIONÁRIO:

17.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

17.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte do CONCEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – ALTERAÇÕES

18.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.2. O CONCESSIONÁRIO é obrigado a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

18.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes CONCEDENTES poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS

19.1. Os casos omissos serão decididos pelo CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – PUBLICAÇÃO

20.1. Incumbirá ao CONCEDENTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – FORO

21.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

....., de..... de 2017.

Representante legal do CONCEDENTE

Representante legal do CONCESSIONÁRIO

TESTEMUNHAS:

**ANEXO “A” DO
TERMO DE CONTRATO**

**INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO
RESTAURANTE/LANCHONETE – VARIAÇÃO MÍNIMA DIÁRIA DE:**

2. Itens que devem ser comercializados por quilo diariamente no restaurante (mínimo):

n) Cinco tipos de carne, sendo: duas de preparo contínuo na chapa do refeitório *self service*, utilizando-se peito de frango e contrafilé, e três servidas nas cubas observando o seguinte:

- Servir, alternando a variedade diariamente, um tipo de pescado entre robalo, pescada amarela, surubin, badejo, saint peter e salmão, sendo que este último deve ser obrigatoriamente servido uma vez por semana;
- Servir uma vez por semana camarão;
- Servir uma vez por semana bacalhau;
- Servir uma vez por semana filé mignon;

o) Uma preparação com ovos;

p) Uma preparação de soja;

q) Feijoadada uma vez por semana.

r) Doze variedades de salada sendo:

- Dois tipos de alface. A alface americana deve ser oferecida todos os dias da semana;
- Um tipo de folhoso verde cru entre as opções:
- 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);

s) **Três tipos de arroz**, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral.

t) **Dois tipos de feijão com caldo.**

u) **Dois guarnições**

v) **Um prato com MASSA.**

w) **Três tipos de molho para salada, preparados diariamente.**

x) **Azeite de oliva extra virgem.**

y) **Um tipo de farofa.**

z) **Sobremesas diversificadas** entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas, mousses, e opções diet;

4. Itens não cobrados – servidos como cortesia:

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

5. Itens que devem ser comercializados por quilo diariamente no café colonial servido na lanchonete (mínimo)

- j) Cinco tipos de mini salgados** (entre assados e fritos),
- k) Três tipos de pães** (integral, branco e com recheio)
- l) Um tipo de torta salgada;**
- m) Um tipo de bolo** (variando entre simples e confeitado);
- n) Tapiocas feitas na hora** (com opções de recheio);
- o) Opções de frios** (peito de peru, presente, queijo minas dentre outros)
- p) Salada de frutas;**
- q) Ovos mexidos,**
- r) Molho para cachorro quente.**

**ANEXO “B” DO
TERMO DE CONTRATO**

TABELA BÁSICA

RESTAURANTE

Restaurante <i>self service</i> com grelhados - preço da Refeição/kilo	R\$
Sobremesa(kilo)	R\$

LANCHONETE (itens mínimos)

Sanduíches naturais (composição variadas)	R\$
Queijo quente	R\$
Misto quente (queijo mussarela e presunto)	
Misto quente (peito de peru e queijo branco)	R\$
Pão (integral e branco) com manteiga	R\$
Torrada	R\$
Pão 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	R\$
Bolo em fatia (mínimo um tipo): fubá, cenoura, chocolate, integral, confeitados e outros	R\$
Leite puro (integral e desnatado) (copo de 300ml)	R\$
Achocolatado (copo 300 ml)	R\$
Sucos naturais e de poupas (copo 300ml)	R\$
Água mineral com e sem gás (garrafa 300ml)	R\$
Café expresso (50ml)	R\$
Refrigerantes(lata)	R\$
Refrigerantes (2 litros)	R\$
Vitaminas simples e compostas (copo 300ml)	R\$
Café colonial (kilo)	R\$

ANEXO “C” DO TERMO DE CONTRATO

PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante/Lanchonete, o CONCESSIONÁRIO deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene abaixo elencados, além daqueles previsto na legislação específica vigente:

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 DO CONCESSIONÁRIO, 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 “D” DO
TERMO DE CONTRATO**

1. TABELA DE MULTAS

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 70,00
02	R\$ 100,00
03	R\$ 150,00
04	R\$ 300,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

ITEM	INFRAÇÃO	GRAU
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia;	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas Tabelas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por ocorrência;	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 ocorrência;	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 ocorrência;	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia contados a partir da data de notificação.	02
10	Deixar de:	
a)	Manter nutricionista nas dependências do Ministério por dia, salvo por falta justificada;	03

b)	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 ocorrência;	03
c)	Manter preposto para responder perante o Ministério, por dia de ocorrência;	01
d)	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia;	03
e)	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia;	01
f)	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por cada alimento impróprio;	03
g)	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia;	02
h)	Manter Tabela de preços em lugar visível, por dia;	01
i)	Prestar a manutenção dos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito ou deixar de comunicar ao setor fiscalizador do Contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia;	01
j)	Manter documentação legal, por ocorrência;	02
k)	Remover o lixo, por dia;	04
l)	Cumprir o horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por dia de ocorrência;	04
m)	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia, contados a partir da data de notificação;	02
n)	Cumprir quaisquer dos itens do Termo de Contrato 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 ocorrência;	02
p)	Disponibilizar, a partir do início do Contrato, <i>contêineres</i> para coleta, respectivamente, de lixo seco e molhado;	06
11	Permitir:	

a)	A presença de empregado sem uniforme, sem identificação, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia;	01
b)	A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	01

2. MULTAS ESPECÍFICAS

a) Atraso no início da execução dos serviços contratados:

Poderá haver rescisão unilateral do contrato em face de inexecução total dos serviços contratados por mais de 30 (trinta) dias, não obstante ocorrendo o atraso injustificado para dar início à execução dos serviços, ao CONCESSIONÁRIO será imposta a multa compensatória de 10% do valor mensal estimado para a contratação. Cumulativamente será aplicada multa moratória sobre o valor mensal estimado da contratação, de acordo com a seguinte tabela:

FAIXA	DIAS DE ATRASO	(%) / DIA	MULTA (%)
01	1º ao 10º	0,3	0,3 a 3,0
02	11º ao 20º	0,6	3,6 a 9,0
03	21º em diante	1,0	10,0 a 50,0

b) Atraso no recolhimento das despesas de água, luz e telefone:






Ocorrendo atraso no recolhimento dos valores das despesas de água, luz e telefone será imposta a multa compensatória de 10% do valor da(s) conta(s) não recolhida(s) até o 30º (trigésimo) dia de atraso. A partir do 31º (trigésimo primeiro) dia a multa passa a ser 20%. Cumulativamente será aplicada ao valor devido a atualização financeira até a data do seu efetivo pagamento com base na aplicação da taxa SELIC, conforme Acórdão nº 1603-TCU Plenário de 15/06/2011. Para cálculo do valor devido será utilizada a ferramenta disponibilizada pelo TCU no seguinte endereço eletrônico: <https://contas.tcu.gov.br/debito/Web/Debito/CalculoDeDebito.faces>

* O valor das multas aplicadas à prestadora de serviços e não recolhido será descontado da garantia de que trata o especificado neste Termo de Contrato e, se não for suficiente, a diferença será cobrada na forma da legislação em vigor, independente de sua prescrição;

**** Mediante avaliação formal da Administração poderão ser afastadas as penalidades, no todo ou em parte, quando o descumprimento das obrigações for devidamente justificado pelo CONCESSIONÁRIO, em razão de caso fortuito ou força maior, por escrito, no prazo máximo de 05 (cinco) dias da ocorrência, e aceito pelo MP, que fixará novo prazo, este improrrogável, para a completa execução das obrigações assumidas.**

**ANEXO “E-I” DO
TERMO DE CONTRATO**

PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE

ITEM	 Muito Satisfeito	 Satisfeito	 Indiferente	 Insatisfeito	 Muito Insatisfeito
O cardápio como um todo					
Arroz					
Feijão					
Carnes					
Guarnição					
Sobremesa					
Saladas					
Higienização de talheres/pratos utilizados das mesas					
Recolhimento dos talheres/pratos utilizados das mesas					
Atendimento dispensado pelo garçom					
Reposição da comida					
Preços					
Atendimento no caixa					
Apresentação da comida					

OPINIÃO GERAL

Você pretende retornar ao Restaurante? **Sim ou Não / Por quê?**

SUGESTÕES (opcional):

**ANEXO “E-II” DO
TERMO DE CONTRATO**

PESQUISA DE SATISFAÇÃO - LANCHONETE

ITEM	Muito Satisfeito	Satisfeito	Indiferente	Insatisfeito	Muito Insatisfeito
O cardápio como um todo					
misto quente					
salgados					
vitaminas					
sucos					
bolos					
Salada de frutas					
Higienização copos, xícaras, colheres e garrafas térmicas					
Recolhimento dos copos/xícaras					
Atendimento dispensado pelo atendente					
leite/achocolatado					
Preços					
Atendimento no caixa					
Apresentação do café colonial					

OPINIÃO GERAL

Você pretende retornar ao Restaurante? **Sim ou Não / Por quê?**

SUGESTÕES (opcional):



Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP

Diretoria de Administração - DIRAD

Coordenação-Geral de Administração Predial - CGDAP

Termo de Responsabilidade por Unidade

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

Item	Patrimônio	Descrição	Sit. Física	Valor Aquisição	Valor Líquido
1	007273	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: MED. 170X50X195 CM	Bom	0,02	0 , 02
2	007274	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: MED. 170X50X195 CM	Bom	0,02	0 , 02
3	007536	COIFA - INDUSTRIAL - DESCRICAÇÃO: MED. 430X147 CM - MARCA: Geral	Bom	0,01	0 , 01
4	007537	COIFA - INDUSTRIAL - DESCRICAÇÃO: MED. 288X147 CM - MARCA: Geral	Bom	0,01	0 , 01
5	007538	COIFA - INDUSTRIAL - DESCRICAÇÃO: MED. 288X147 CM - MARCA: Geral	Bom	0,01	0 , 01
6	011551	MESA PARA TELEFONE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: MED. 60X40 CM	Bom	0,02	0 , 02
7	020743	SOFA - EM TECIDO PARA 03 LUGARES - DESCRICAÇÃO: COM ALMOFADA SOLTA ESPESSURA DE 12 CM, COM DENSIDADE D-33 MED. 2,00X0,80X0,90CM, COM BRAÇOS, ESTRUTURA EM MADEIRA	Bom	60,00	60 , 00
8	032661	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.600 X 500 X 1.700 MM	Bom	103,76	103,76
9	032690	ESTANTE - EM ACO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS,	Bom	23,80	23 , 80

		MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox			
10	032738	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA C/ 4 PLANOS, MED: 1.000 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	84,80	84 , 80
11	032739	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	23,80	23 , 80
12	032743	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.400 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	90,97	90 , 97
13	032744	ESTANTE - EM AÇO - DESCRICAÇÃO: INOX, TIPO "U", GRADEADA, C/ 4 PLANOS, MED: 1.200 X 500 X 1.700 MM - MARCA: Servinox	Bom	23,80	23 , 80
14	041121	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94
15	041122	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94
16	041123	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94
17	041124	CADEIRA - - - DESCRICAÇÃO: 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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

18	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	5 , 94
19	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	5 , 94
20	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	5 , 94
21	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	5 , 94
22	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	5 , 94
23	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	5 , 94
24	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	5 , 94
25	041132	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
26	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	5 , 94
27	041134	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	5 , 94
28	041135	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	5 , 94
29	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	5 , 94
30	041137	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	5 , 94
31	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

32	041139	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	5 , 94
33	041140	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	5 , 94
34	041141	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	5 , 94
35	041142	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	5 , 94
36	041143	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	5 , 94
37	041144	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	5 , 94
38	041145	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	5 , 94
39	041146	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
40	041147	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	5 , 94
41	041148	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	5 , 94
42	041149	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	5 , 94
43	041150	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	5 , 94
44	041151	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	5 , 94
45	041152	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

46	041153	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	5 , 94
47	041154	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	5 , 94
48	041155	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	5 , 94
49	041156	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	5 , 94
50	041157	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	5 , 94
51	041158	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	5 , 94
52	041159	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
53	041160	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	5 , 94
54	041161	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	5 , 94
55	041162	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	5 , 94
56	041163	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	5 , 94
57	041164	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	5 , 94
58	041165	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	5 , 94
59	041166	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

60	041167	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	5 , 94
61	041168	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	5 , 94
62	041169	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	5 , 94
63	041170	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	5 , 94
64	041171	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	5 , 94
65	041172	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	5 , 94
66	041173	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	5 , 94

67	041174	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	5 , 94
68	041175	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	5 , 94
69	041176	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	5 , 94
70	041177	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	5 , 94
71	041178	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	5 , 94
72	041179	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	5 , 94
73	041180	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

74	041181	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	5 , 94
75	041182	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	5 , 94
76	041183	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	5 , 94
77	041184	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	5 , 94
78	041185	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	5 , 94
79	041186	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	5 , 94
80	041187	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	5 , 94
81	041188	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
82	041189	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	5 , 94
83	041190	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	5 , 94
84	041191	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	5 , 94
85	041192	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	5 , 94
86	041193	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	5 , 94
87	041194	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

88	041195	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	5 , 94
89	041196	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	5 , 94
90	041197	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	5 , 94
91	041198	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	5 , 94
92	041199	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	5 , 94
93	041200	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	5 , 94
94	041201	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	5 , 94
95	041202	CADEIRA - - - DESCRICAO: ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO 1X1,5MM, DE ESPESSURA EM CHAPA DE 2MM, TIRAS DE ENCOSTO, TODA ESTRUTURA	Bom	5,94	5 , 94

		METALICA FOSFATIZANTE, ASSENTO DE FIBERGEL			
96	041203	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	5 , 94
97	041204	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	5 , 94
98	041205	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	5 , 94
99	041206	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	5 , 94
100	041207	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	5 , 94
101	041208	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	5 , 94

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

102	041209	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	5 , 94
103	041211	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	5 , 94
104	041212	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	5 , 94
105	041214	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	5 , 94
106	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	5 , 94
107	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	5 , 94
108	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	5 , 94
109	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	5 , 94

110	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	5 , 94
111	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	5 , 94
112	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	5 , 94
113	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	5 , 94
114	041383	PRATELEIRA - - - DESCRICAO: SUPERIOR LISA EM AÇO ONOXIDAVEL, MED. 1850X400MM	Bom	127,60	42 , 34
115	041387	ESTANTE - - - DESCRICAO: GRADEADA EM AÇO INOX, MED. 1200X500X1700MM MARCA: Servinox	Bom	420,20	139,84
116	041389	BANCADA - - - DESCRICAO: LISA, MED. 1000X700X850MM - MARCA: Servinox	Bom	155,80	51 , 68

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

117	041409	BANCADA - - - DESCRICAO: LISA CONFECCIONADA EM AÇO INOX, DOTADA DE DUAS PRATELEIRAS INTERMEDIÁRIAS - MARCA: Servinox	Bom	434,90	144,73
118	041412	PRATELEIRA - - - DESCRICAO: SUPERIOR LISA EM AÇO	Bom	127,60	42 , 34

		ONOXIDAVEL, MED. 1850X400MM			
119	041423	COIFA - - - DESCRICAO: EM FORMATO TRONCO PIRAMIDAL CONFECCIONADO EM AÇO INOXODAVEL - MARCA: Servinox	Bom	667,00	221,88
120	041439	BANCADA - - - DESCRICAO: LISA EM AÇO INOXIDAVEL MED. 800X700X850MM - MARCA: Servinox	Bom	162,80	54 , 22
121	041440	PRATELEIRA - - - DESCRICAO: SUPERIOR TUBULAR CONFECCIONADA SOB MEDIDA 185X400 MM	Bom	273,60	91 , 09
122	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	0 , 68
123	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	0 , 68
124	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	0 , 68
125	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,	Bom	6,79	0 , 68

		ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: Metal Base			
126	041930	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	0 , 68
127	041933	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	0 , 68
128	041934	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	0 , 68
129	041935	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	0 , 68
130	041936	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	Bom	6,79	0 , 68

		DESENGRAXANTE - MARCA: Metal Base			
131	041937	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	0 , 68

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

132	041938	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	0 , 68
133	041940	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	0 , 68
134	041941	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	0 , 68

135	041942	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	0 , 68
136	041943	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	0 , 68
137	041944	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	0 , 68
138	041945	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	0 , 68
139	041946	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	0 , 68

140	041947	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	0 , 68
141	041948	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	0 , 68
142	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	0 , 68
143	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	0 , 68
144	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	0 , 68

145	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	0 , 68
-----	--------	---	-----	------	--------

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

146	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	0 , 68
147	041955	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	0 , 68
148	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	0 , 68
149	041957	CADEIRA - - - DESCRICAO: FIXA, ESTRUTURA TUBULAR EM AÇO DE 1X1,5MM DE ESPESSURA COM DESENHO EM CHAPA DE 2MM DE	Bom	6,79	0 , 68

		ESPESSURA 9 TIRAS DE ENCOSTO, ESTRUTURA METÁLICA FOSFATIZADA DESENGRAXANTE - MARCA: Metal Base			
150	060053	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDA EM TECIDO NA COR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO/ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	115,17	11 , 52
151	060578	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, SEM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDA EM TECIDO NA COR AZUL, REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO/ENCOSTO COM RODIZIOS, MODELO: FO-354-17	Bom	105,57	10 , 56
152	060615	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, SEM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDA EM TECIDO NA COR AZUL, REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO/ENCOSTO COM RODIZIOS, MODELO: FO-354-17	Bom	105,57	10 , 56
153	061402	MESA - - - DESCRICAO: EM MADEIRA COM 01 GAVETEIRO, MED. 1400X700X750MM	Bom	154,00	15 , 40
154	061547	MESA - - - DESCRICAO: EM MADEIRA COM 01 GAVETEIRO, MED. 1400X700X750MM	Bom	154,00	15 , 40
155	062291	ESTANTE - - - DESCRICAO: EM MADEIRA COM PARTE SUPERIOR ABERTA, COM 04 PRATELEIRAS REGULAVEIS, PARTE INFERIOR FECHADA COM 02 PORTAS, MED. 1600X900X440 MM	Bom	165,75	16 , 58
156	065761	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM	Bom	131,43	13 , 14

		ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17			
157	065828	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	131,43	13 , 14
158	065843	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	131,43	13 , 14
159	065955	POLTRONA - - - DESCRICAO: GIRATÓRIA, COM BRAÇOS, ESPALDAR MÉDIO, ESTOFADA EM ESPUMA REVESTIDO EM TECIDO NA CÔR AZUL, COM REGULAGEM DE ALTURA DO ASSENTO, INCLINAÇÃO DO ASSENTO E ENCOSTO, COM RODIZIOS, MODELO: FO-254-17	Bom	131,43	13 , 14

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

160	072410	<p>MESA - - - DESCRICAO: PARA ESCRITORIO SEM GAVETEIRO EM MADEIRA MDF, REVESTIDA EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADA DE ALTA PRESSÃO, POST FORMING, PADRÃO MOGNO, TAMPO COM BORDAS FRONTAL E POSTERIOR ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATE LATERAIS EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAIS EM MOGNO EM AMBAS AS FACES, COM ACABAMENTO EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA EM SUAS EXTREMIDADES INFERIORES E SAPATAS REGULADORAS DE ALTURA EM NYLON, PAINEL FRONTAL EM MOGNO EM AMBAS AS FACES COM ACABAMENTO INFERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, MEDINDO 1000X500X750MM</p>	Bom	126,57	12 , 66
161	072457	<p>MESA - - - DESCRICAO: PARA REUNIÃO REDONDA EM MADEIRA MDF, REVESTIDA EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADO DE ALTA PRESSÃO POST FORMING, TAMPO PADRÃO MOGNO EM AMBAS AS FACES COM BORDAS FRONTAL E POSTERIOR ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATES LATERAIS EM FITA DE PVC DE 1,00MM DE ESPESSURA COLADA, MEDINDO 1200MM DE DIAMETRO POR 750MM DE ALTURA</p>	Bom	155,83	15 , 58

162	072535	<p>MESA - - - DESCRICAO: PARA ESCRITORIO SEM GAVETA EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO TEXTURIZADO DE ALTA PRESSÃO POST FORMING, PADRÃO MOGNO, TAMPO COM BORDAS FRONTAL E POSTERIOR ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATE LATERAIS EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAI S EM MOGNO EM AMBAS AS FACES, COM ACABAMENTO EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA EM SUAS EXTREMIDADES INFERIORES E SAPATAS REGULADORAS DE ALTURA EM NYLON, PAINEL FRONTAL EM MOGNO EM AMBAS FACES COM ACABAMENTO INFERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA, COLADA, MEDINDO 1200X700X750MM</p>	Bom	141,39	14 , 14
163	072896	<p>GAVETEIRO - - - DESCRICAO: VOLANTE COM 04 GAVETAS, EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO DE ALTA PRESSÃO, PADRÃO MOGNO COM BORDA FRONTAL ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATES LATERAIS E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1 ,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAL COM ARREMATES NAS BORDAS FRONTAL E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM, BASE COM 04 RODIZIOS ESFERICOS DUPLOS COM DUPLO GIRO, COM MOVIMENTOS INDEPENDENTES DE NYLON DE ALTO IMPACTO, CARÇAÇAS E ROLDANAS EM NYLON, GAVETAS COM AUTO TRAVAMENTO E OU LIMITADOR DE ABERTURA, PUXADORES DO TIPO ALÇA, EM AÇO COM ACABAMENTO CROMADO FOSCO, FECHADURA COM TRAVAMENTO SIMUTANEO DAS GAVETAS, ACOMPANHADA DE 02 CHAVES, MEDINDO 670X500X470MM</p>	Bom	133,15	13 , 32

164	072980	<p>GAVETEIRO - - - DESCRICAO: VOLANTE COM 04 GAVETAS, EM MADEIRA MDF, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO DE ALTA PRESSÃO, PADRÃO MOGNO COM BORDA FRONTAL ENCABEÇADAS E ARREDONDADAS, ARREMATES LATERAIS E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA COLADA, PAINEL LATERAL COM ARREMATES NAS BORDAS FRONTAL E POSTERIOR EM FITA DE PVC DE 1,0MM, BASE COM 04 RODIZIOS ESFERICOS DUPLOS COM DUPLO GIRO, COM MOVIMENTOS INDEPENDENTES DE NYLON DE ALTO IMPACTO, CARÇAÇAS E ROLDANAS EM NYLON, GAVETAS COM AUTO TRAVAMENTO E OU LIMITADOR DE ABERTURA, PUXADORES DO TIPO ALÇA, EM AÇO COM ACABAMENTO CROMADO FOSCO, FECHADURA COM TRAVAMENTO SIMUTANEO DAS GAVETAS, ACOMPANHADA DE 02 CHAVES, MEDINDO 670X500X470MM</p>	Bom	133,15	13 , 32
165	073926	<p>ESTANTE - - - DESCRICAO: EM MADEIRA MDF, PARTE SUPERIOR A BORDA E PARTE INFERIOR COM 02 PORTAS DE ABRIR REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO, PADRÃO MOGNO, COM 04 PRATELEIRAS, LATERAIS, TAMPO, BASE, FUNDO, PRATELEIRAS ENCABEÇADAS COM FITA DE PVC DE 1,0MM DE ESPESSURA, PÉS COM 03 TRAVESSAS DE AÇO, PRETA COM SAPATAS DE NYLON REVESTIDAS COM CAPA DE AÇO REGULAVEIS, PORTAS COM 06 DOBRADIÇAS METALICAS COM 02 FECHADURAS METALICAS CILINDRICAS, CHAVES DUPLICADAS, ENCABEÇADAS EM TODOS OS LADOS COM FITA DE PVC DE 1,0MM COM 02 PUXADORES METALICOS TIPO ALÇA, MEDINDO- 1600X900X440MM</p>	Bom	246,10	24 , 61

Nº do Termo: 2017000165 Data: 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

166	073966	ARMARIO - - - DESCRICAO: EM MADEIRA MDF CREDENZA COM 02 PORTAS DE CORRER, REVESTIDO EM LAMINADO MELAMINICO PADRÃO MOGNO COM 02 PRATELEIRAS REGULAVEIS NA ALTURA, COM DIVISÃO CENTRAL, LATERAIS TAMPO E BASE ENCABEÇADAS COM FITA DE PVC DE 1,0MM, PORTAS COM FECHADURAS METALICAS CILINDRICA, CHAVES DUPLICADAS COM 02 PUXADORES METALICOS TIPO ALÇA, PÉS COM 03 TRAVESSA DE AÇO NA COR PRETA, SAPATAS DE NYLON REVESTIDA COM CAPA DE AÇO REGULAVEIS, MEDINDO- 850X1000X440MM	Bom	139,20	13 , 92
167	088050	ARMARIO ALTO - EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	Bom	278,52	27 , 85
168	088063	ARMARIO ALTO - EM MADEIRA - DESCRICAO: AGLOMERADA DE 02 PORTAS, TIPO 1 -AA1, COM 0,80X0,45X1,60M. MARCA: BRADIV.	Bom	278,52	27 , 85
169	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	597,07
170	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	597,07
171	125482	FREEZER - HORIZONTAL - DESCRICAO: H500 BRANCO, COM CAPACIDADE DE	Bom	1.493,00	597,07

		ARMAZENAGEM 477L. ALT. 955MM, LARG. 1555MM, PROF. 763MM. TENSAO 220V, FREQUENCIA 60HZ- COM RODIZIOS, PUXADORES ERGONOMICOS. - MARCA: Electrolux SERIE: 02202085			
172	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	597,07
173	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	597,07
174	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	Bom	4.300,00	3.042,27
		REGILAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300 MM			
175	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	Bom	4.300,00	3.042,27

		TRANSPARENTE, PES COM SAPATA			
		REGILAVEIS COM ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, TERMOSTATO ELETRONICO PARA CONTROLE DE TEMPERATURA, SISTEMA DE AQUECIMENTO POR RESISTENCIA DE IMERSÃO, MEDINDO 2200X1300X1300 MM			

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

176	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 1880X3 X13MM	Bom	4.470,00	3.162,71
177	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	Bom	4.470,00	3.162,71

		ROSQUEAMENTO EMBUTIDO, COMPRESSOR EMBUTIDO NO GABINETE, MEDINDO 1880X3 X13MM			
178	141084	ARMARIO - - - DESCRICAO: BAIXO- AB; EM MADEIRA AGLOMERADA; COM BATENTE EM ACO; PUXADOR MODELO REALE CROMADO. (0,80 X 0,45 X 1,10)	Bom	457,14	258,21
179	141086	ARMARIO - - - DESCRICAO: BAIXO- AB; EM MADEIRA AGLOMERADA; COM BATENTE EM ACO; PUXADOR MODELO REALE CROMADO. (0,80 X 0,45 X 1,10)	Bom	457,14	258,21
180	149574	CONDICIONADOR DE AR - - - DESCRICAO: TIPO SPLIT HIWALL, 24.000 BTUS ECOTURBO, FRIO, 220V, DISPLAY DIGITAL NA EVAPORADORA, CONTROLE REMOTO, COR BRANCA, MODELO TE / TI24F - MARCA: Electrolux - SERIE: 30100224	Bom	3.068,00	2.009,54
181	150783	CADEIRA - - - DESCRICAO: GIRATORIA SEM BRACOS PARA DIGITADOR. ASSENTO CONCHA EM COMPENSADO MULTILAMINAS DE MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, LARGURA DE 450MM E PROFUNDIDADE DE 410MM. ENCOSTO COM CONCHA ESTRUTURADA EM POLIPROPILENO INJETADO. ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA DE POLIURETANO FLEXIVEL. LARGURA 410MM X ALTURA 260MM. COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA. REVESTIMENTO EM TECIDO CREPE 100% POLIESTER NA COR PRETA / AZUL. ENCOSTO COM INCLINACAO REGULAVEL. BASE GIRATORIA COM 5 PAS EM TUBO DE ACO. DOTADA DE 5 RODIZIOS DUPLOS, COM RODAS E CAVALETE INJETADOS EM POLIAMIDA. - MARCA: Flexform	Bom	435,00	294,81

182	150795	<p>CADEIRA - - - DESCRICAO: GIRATORIA SEM BRACOS PARA DIGITADOR. ASSENTO CONCHA EM COMPENSADO MULTILAMINAS DE MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, LARGURA DE 450MM E PROFUNDIDADE DE 410MM. ENCOSTO COM CONCHA ESTRUTURADA EM POLIPROPILENO INJETADO. ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA DE POLIURETANO FLEXIVEL. LARGURA 410MM X ALTURA 260MM. COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA. REVESTIMENTO EM TECIDO CREPE 100% POLIESTER NA COR PRETA / AZUL. ENCOSTO COM INCLINACAO REGULAVEL. BASE GIRATORIA COM 5 PAS EM TUBO DE ACO. DOTADA DE 5 RODIZIOS DUPLOS, COM RODAS E CAVALETE INJETADOS EM POLIAMIDA. - MARCA: Flexform</p>	Bom	435,00	294,81
183	150832	<p>CADEIRA - - - DESCRICAO: GIRATORIA SEM BRACOS PARA DIGITADOR. ASSENTO CONCHA EM COMPENSADO MULTILAMINAS DE MADEIRA, ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA, LARGURA DE 450MM E PROFUNDIDADE DE 410MM. ENCOSTO COM CONCHA ESTRUTURADA EM POLIPROPILENO INJETADO. ESTOFADO EM ESPUMA INJETADA DE POLIURETANO FLEXIVEL. LARGURA 410MM X ALTURA 260MM. COM SISTEMA DE REGULAGEM DE ALTURA. REVESTIMENTO EM TECIDO CREPE 100% POLIESTER NA COR PRETA / AZUL. ENCOSTO COM INCLINACAO REGULAVEL. BASE GIRATORIA COM 5 PAS EM TUBO DE ACO. DOTADA DE 5 RODIZIOS DUPLOS, COM RODAS E CAVALETE</p>	Bom	435,00	294,81

		INJETADOS EM POLIAMIDA. - MARCA: Flexform			
--	--	--	--	--	--

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

184	154769	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	384,08
185	158419	ARMARIO ALTO - EM ACO - DESCRICAO: TIPO ROUPEIRO COM 08 PORTAS. FECHADURA COM 02 COPIAS DE CHAVE EM CADA PORTA; COM REFORCO INTERNO, CABIDE FIXO EM FORMA DE GANCHO E VENEZIANAS PARA VENTILACAO; PES EM ACO REFORCADO E FIXADO DIRETAMENTE NO ARMARIO; DIMENSOES APROXIMADAS 1,975 MM X 1,230MM X 420MM. NA COR CINZA.	Bom	520,91	407,54
186	158423	ARMARIO ALTO - EM ACO - DESCRICAO: TIPO ROUPEIRO COM 08 PORTAS. FECHADURA COM 02 COPIAS DE CHAVE EM CADA PORTA; COM REFORCO INTERNO, CABIDE FIXO EM FORMA DE GANCHO E VENEZIANAS PARA VENTILACAO; PES EM ACO REFORCADO E FIXADO DIRETAMENTE NO ARMARIO; DIMENSOES APROXIMADAS 1,975 MM X 1,230MM X 420MM. NA COR CINZA.	Bom	520,91	407,54

187	165864	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
188	165865	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
189	165866	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
190	165867	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
191	165868	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
192	165869	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
193	165870	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
194	165871	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
195	165872	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
196	165873	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
197	165874	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
198	165875	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
199	165876	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
200	165877	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
201	165878	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
202	165879	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
203	165880	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

204	165881	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
205	165882	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
206	165883	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
207	165884	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
208	165885	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
209	165886	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
210	165887	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
211	165888	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
212	165889	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
213	165890	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
214	165891	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
215	165892	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
216	165893	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
217	165894	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
218	165895	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
219	165896	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
220	165897	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
221	165898	MESA - - - DESCRICAO: PLANA MEDINDO 1200X600X740MM	Bom	634,00	553,18
222	167359	CONDICIONADOR DE AR - - - DESCRICAO: TIPO SPLIT PISO E TETO DE 58.000 BTUS - Bom 6.400,00 5.728,00 MARCA: Elgin	Bom	6.400,00	5.728,00
223	167360	CONDICIONADOR DE AR - - - DESCRICAO: TIPO SPLIT PISO E TETO DE 58.000 BTUS - Bom 6.400,00 5.728,00 MARCA: Elgin	Bom	6.400,00	5.728,00
Total (R\$)				73.367,86	52.930,17

- Bens Extraviados

** - Bens Adicionados

&& - Bens de Terceiros

Emitido em: 22/06/2017 08:59:58

Nº do Termo: 2017000165 **Data:** 22/06/2017

Órgão: 001 - Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão-MP

U.G.: 201004 - Ministério do Planejamento - MP

U.A.: 115381 - DIRETORIA DE ADMINISTRACAO

U.L.: 6851 - RESTAURANTE/CGDAP

Localização: 060073 - BLOCO K - 9. ANDAR

Responsável: 04482427101 - ANNA KAROLINA NEIVA BLANCO FARIAS

Declaro ter recebido o(s) bem(ns) relacionados no presente termo, no estado de conservação indicado, pelo(s) qual(is) assumo total responsabilidade pela guarda e conservação comprometendo-me, inclusive, a informar à Seção de Patrimônio sobre todas as ocorrências relativas ao(s) bem(ns) e, ainda, ressarcir o Órgão por perdas e danos, caso comprovada a omissão de responsabilidade de minha parte.

Em ____/____/_____ _____ Assinatura do Responsável
--

Em ____/____/_____ _____ Assinatura do Co-Responsável

- Bens Extraviados

** - Bens Adicionados

&& - Bens de Terceiros