



**PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
SECRETARIA GERAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS
COORDENAÇÃO-GERAL DE LICITAÇÃO E CONTRATO**

EDITAL

**PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 080/2013
PROCESSO Nº 00088.001607/2013-17**

A União, por intermédio da Secretaria de Administração da Secretaria-Geral da Presidência da República, mediante o pregoeiro designado pela Portaria nº 237 de 26 de novembro de 2013, publicada na Seção 2 do Diário Oficial da União, de 27 de novembro de 2013, torna público para conhecimento dos interessados que fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA**, conforme descrito neste Edital. O procedimento licitatório que dele resultar obedecerá, integralmente, a Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, os Decretos nºs 5.450, de 31 de maio de 2005, 6.204, de 5 de setembro de 2007, e 7.203, de 4 de junho de 2010, a IN nº 02 SLTI/MP, de 30 de abril de 2008, e suas alterações, e a IN SLTI/MP nº 02, de 11 de outubro de 2010, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, bem como pelas normas e condições estabelecidas no presente edital.

1. OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a seleção e contratação de empresa para prestação de serviços de fornecimento de refeições (tipo porcionado padrão, por peso e especial transportada), café da manhã, lanche padrão, coffee break e coquetel, conforme as especificações constantes no **Termo de Referência – Anexo – I** deste edital.

2. ENDEREÇO, DATA E HORÁRIO DO CERTAME

2.1 A sessão pública deste pregão, na forma eletrônica, terá início com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances no endereço eletrônico, dia e horário abaixo discriminados:

DATA: 08 de agosto de 2014

HORÁRIO: 09h30 (Horário de Brasília)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

UASG: 110001

2.2 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, nos mesmos horário e endereço eletrônico anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do pregoeiro em contrário.

3. PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar deste pregão, na forma eletrônica, os interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, que estiverem previamente credenciados perante o provedor do sistema eletrônico e com o registro atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

3.2 Não poderão participar deste pregão, na forma eletrônica, empresas:

- a) em processo de recuperação judicial ou falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- b) que estejam suspensas de participar de licitação e impedido de contratar com a Presidência da República, durando o prazo da sanção aplicada;
- c) declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- d) impedidas de licitar e contratar com a União, durante o prazo de sanção aplicada;
- e) que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja a sua forma de constituição;
- f) estrangeiras que não funcionem no País.

4. CREDENCIAMENTO

4.1 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

4.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão, na forma eletrônica.

4.3 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Presidência da República, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5. PROPOSTA DE PREÇOS

5.1 Após a divulgação do edital no endereço eletrônico, as licitantes deverão encaminhar proposta com a descrição detalhada e o preço ofertado até a data e horário marcados para a abertura da sessão, **às 09h30 do dia 08 de agosto de 2014**, horário de Brasília, exclusivamente por meio do sistema eletrônico – www.comprasgovernamentais.gov.br, quando então encerrar-se-á, automaticamente, a fase de recebimento de propostas.

5.2 No momento da elaboração e envio da proposta, a licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:

- a) que está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no edital.
- b) que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.
- c) que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na

condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993

d) que a proposta foi elaborada de maneira independente, nos termos da Instrução Normativa Nº 2, de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MP.

e) que cumprem, no caso de Microempresa (ME) e Empresa de Pequeno Porte (EPP), os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu art. 34, declarando que a empresa está apta a usufruir o tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

5.2.1 As declarações mencionadas serão visualizadas pelo pregoeiro na fase de habilitação, quando serão impressas e anexadas aos autos do processo, não havendo necessidade de envio por meio de fax ou outra forma.

5.3 Até a abertura da sessão pública, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

5.4 Qualquer informação que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

5.5 O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste edital.

6. RECEPÇÃO E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 A partir das **09h30** do dia **08 de agosto de 2014**, data e horário previstos no **subitem 2.1** deste edital e, em conformidade com o **subitem 5.1**, terá início a sessão pública do **pregão, na forma eletrônica, nº 080/2013**, com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances.

6.2 A 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.

6.3 Incumbirá ainda à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, na forma eletrônica, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7. FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1 Iniciada a fase competitiva, as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

7.2 As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

7.3 Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance registrado pela própria licitante, podendo este ser superior ao menor preço registrado no sistema.

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

7.5 Durante o transcurso da sessão pública, as licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada a identificação do detentor do lance.

7.6 Em caso de empate prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

7.7 Os lances apresentados e levados em considera o para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer altera o.

7.8 Durante a fase de lances, o pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

7.9 Não será admitida a desistência da proposta/lance, após o início ou o encerramento da fase de lances, salvo, **excepcionalmente**, após o encerramento da fase de lances, em razão de motivo justo devidamente comprovado pela licitante, decorrente de fato superveniente, e aceito pelo Pregoeiro.

7.9.1 Não restando comprovado o atendimento aos requisitos fixados no **subitem 7.9** a licitante desistente ficará sujeita a aplica o das san es previstas neste edital.

7.10 No caso de desconexão, cada licitante deverá de imediato, sob sua inteira responsabilidade, providenciar sua conexão ao sistema.

7.11 A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro, ficando a cargo do sistema eletrônico encaminhar aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de **até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado**, findo o qual será automaticamente encerrada a recep o de lances.

8. CRITÉRIOS DE DESEMPATE

8.1 Benefício  s Microempresas e Empresa de Pequeno Porte

8.1.1 Após o encerramento da fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, caso se verifique a ocorrência de **empate ficto**, será assegurada, como critério de desempate, a **preferência de contrata o** para as MEs e EPPs, nos termos do art. 44 e 45 da Lei Complementar n  123/2006.

8.1.1.1 Entendendo-se por empate aquelas situa es em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores   melhor proposta classificada.

8.1.1.2 Na ocorrência de **empate ficto**, proceder-se-  da seguinte forma:

a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada terá a oportunidade de apresentar nova proposta, no prazo máximo de **5 minutos**, após o encerramento dos lances, sob pena de preclusão;

b) a nova proposta deverá ser inferior àquela apresentada pelo primeiro colocado, situa o em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contrata o, o objeto licitado será adjudicado em favor da detentora dessa nova proposta (ME ou EPP);

c) não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da alínea anterior, o sistema, de forma automática, convocará as ME's ou EPP's remanescentes, na ordem classificatória, que por ventura se enquadrarem na situa o descrita nesta condi o, para o exercício do mesmo direito;

d) no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no disposto na **alínea b**, o sistema realizará sorteio eletrônico entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

e) na hipótese da não contrata o nos termos previsto na **alínea b**, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8.1.2 O convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto no art. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

8.1.3 Havendo o empate ficto e ocorrer a hipótese de equivalência de valores das propostas entre ME/EPP (empate real), não havendo lances entre as licitantes, permanecendo o resultado de propostas empatadas em primeiro lugar, o sistema ordenará, de forma automática, as propostas.

9. ACEITABILIDADE DAS PROPOSTAS

9.1 A Proposta de Preços da licitante classificada em primeiro lugar deverá ser formulada e enviada, devidamente assinada e digitalizada, contendo as especificações detalhadas do objeto, atualizada em conformidade com o último lance ofertado ou valor negociado, num prazo **máximo de 03 (três) horas**, após o encerramento da etapa de lances, por meio de convocação do Pregoeiro pelo Sistema Eletrônico (**Convocação de anexo**).

9.1.1. A Proposta de Preços assinada e digitalizada também poderá ser remetida para o e-mail cpl@planalto.gov.br, ou por meio do **fac-símile (61) 3411-4305/3411-3425**, nos casos de **solicitação do Pregoeiro, sem prejuízo da disponibilização pelo Sistema Eletrônico (subitem 9.1)**, ou de comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento pelo Sistema Eletrônico, sendo que, nesta última hipótese, será providenciado, em momento posterior, o uso da funcionalidade “**Convocar anexo**”, de forma que a documentação seja inserida no **Sistema Eletrônico** e, assim, **fique à disposição das demais licitantes**.

9.1.2 Os originais dos documentos remetidos via fax ou e-mail deverão ser encaminhados, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, a contar da data do encerramento da sessão pública, à Coordenação de Licitação da Presidência da República, Palácio do Planalto – Anexo III, Ala “A”, Sala 207, em Brasília-DF, CEP 70.150-900, **em envelope fechado e rubricado no fecho**, especificando o número do pregão e os dados da empresa.

9.1.3 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro.

9.1.4 A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta seção, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste edital.

9.2 O julgamento das propostas será pelo critério de **MENOR PREÇO TOTAL ANUAL DO ITEM ÚNICO** e levará em consideração para a aceitabilidade da proposta o(s) preço(s) máximo(s) de referência constante da Planilha de Custos Estimados – **Item 03 do Termo de Referência – Anexo I** deste edital.

9.3 A proposta de preços será apresentada de forma clara e objetiva, em conformidade com o instrumento convocatório, devendo conter todos os elementos que influenciam no valor final da contratação, devendo ser preenchida conforme **Modelo de Proposta de Preços – Anexo II** deste edital (**Proposta Comercial**), e deverá, ainda, conter:

9.3.1 Descrição clara e completa do objeto, observada a descrição/especificação constante do **Termo de Referência – Anexo I** e seus **Apêndices**, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a ter mais de um resultado.

9.3.2 Preços unitários e valor total de todos os subitens, expressos em R\$ (reais), com aproximação de até duas casas decimais, não sendo admitida proposta contemplando parcialmente os subitens, sob pena de desclassificação se houver algum subitem sem cotação.

9.3.3 Prazo de validade de, no mínimo, **60 (sessenta) dias**, a contar da data de sua apresentação.

9.3.4 Declaração expressa de estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste pregão, nada mais sendo lícito pleitear a esse título.

9.3.5 Declaração que se compromete a produzir, transportar e servir todos os serviços descritos no objeto do **Termo de Referência – Anexo I do Edital** sob sua inteira responsabilidade, no caso de desativação e/ou intervenção temporária das instalações do Anexo IV da Presidência da República, ou das instalações e equipamentos de fornecimento de gás.

9.3.6 Razão social, endereço completo e CNPJ da licitante, referência ao número do edital do pregão, na forma eletrônica, bem como o número de sua conta corrente, o nome do banco e a respectiva agência onde deseja receber seus créditos.

9.3.7 Meios de comunicação disponíveis para contato, como por exemplo, telefone, fac-símile e endereço eletrônico.

9.3.8 Qualificação do preposto autorizado a firmar o contrato, ou seja, nome completo, CPF, carteira de identidade e nacionalidade.

9.4 A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

9.5 A contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos inciso do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666/93.

9.6 O Pregoeiro examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto e do preço ofertado com o valor estimado.

9.6.1 O Pregoeiro poderá solicitar parecer técnico de unidades da Presidência da República ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas, para orientar sua decisão.

9.7 Na análise da proposta de preços será verificado o atendimento de todas as especificações e condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.8 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste edital, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas das demais licitantes.

9.9 A apresentação da proposta implicará plena aceitação por parte do proponente das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

9.10 Serão desclassificadas as propostas que:

- a) contenham vícios ou ilegalidades;
- b) não apresentem as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- c) apresentem preços finais superiores aos preços máximos (unitário, mensal, global) estabelecidos neste edital;
- d) apresentarem preços manifestamente inexequíveis, não comprovada sua exequibilidade em relação ao preço apresentado.
- e) não comprovarem as exigências promovidas por eventuais diligências.

9.10.1 Consideram-se preços manifestamente inexequíveis aqueles que, comprovadamente, forem insuficientes para a cobertura dos custos decorrentes da contratação pretendida.

9.10.2 A inexecuibilidade dos valores referente a itens isolados da planilha de custos, desde que não contrariem instrumentos legais, não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta.

9.10.3 Se houver indícios de inexecuibilidade da proposta de preços, ou em caso de necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo adotar, entre outros, os procedimentos previstos na legislação vigente, no que couber.

9.10.4 Erros no preenchimento da Proposta de Preços não são motivo suficiente para a desclassificação da proposta, quando puder ser ajustada sem a necessidade de majoração do preço ofertado, e desde que se comprove que este é suficiente para arcar com todos os custos da contratação.

9.10.5 Serão ainda desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente edital e seus anexos, que forem omissas ou apresentarem irregularidades insanáveis.

9.11 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta.

9.11.1 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.12 O pregoeiro anunciará o lance vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou negociação e decisão acerca da aceitação do lance de menor valor.

9.13 O preço proposto será de exclusiva responsabilidade da licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob a alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

9.14 A omissão de qualquer despesa necessária ao perfeito cumprimento do objeto deste certame será interpretada como não existente ou já incluída no preço, não podendo a licitante pleitear acréscimo após a abertura da sessão.

9.15 As licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Presidência da República não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

9.16 Após a apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

9.17 As licitantes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

9.18 Se a proposta não for aceitável, o pregoeiro examinará a proposta subsequente, e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao edital.

9.18.1 Ocorrendo a situação referida no **subitem anterior**, o pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido preço melhor.

9.19 Analisada a aceitabilidade do preço obtido, o pregoeiro divulgará o resultado do julgamento das propostas de preços.

10. HABILITAÇÃO

10.1 Após o encerramento da fase de lances e aceitação da proposta, o pregoeiro procederá à verificação da habilitação da licitante classificada em primeiro lugar.

10.2 A habilitação da licitante será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos:

Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal Federal (Receita Federal do Brasil – certidão conjunta/FGTS e INSS e Certidão Negativa de Débito Trabalhista); **Regularidade Fiscal Estadual/Municipal** (Receita Estadual/Distrital e Receita Municipal, e **Qualificação Econômico-Financeira** (Índices Calculados: SG, LG e LC), além da documentação complementar especificada neste edital.

10.2.1 Para fins de habilitação, poderão ser consultados sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova.

10.2.2 Em atendimento à determinação do Tribunal de Contas da União, constante do Acórdão nº 1.793/2011-Plenário, também serão realizadas consultas ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – (Ceis) do Portal da Transparência e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do Conselho Nacional de Justiça – (CNJ).

10.3 Além da regularidade da documentação já abrangida pelo SICAF, serão visualizadas e impressas as declarações cadastradas pela licitante no sistema Comprasnet - **subitem 5.2** deste edital.

10.4 Encerrada a fase de lances, a licitante classificada em primeiro lugar deverá encaminhar documentação complementar exigida para habilitação **que não esteja contemplada no SICAF e no sistema Comprasnet**, por meio eletrônico – opção “**Enviar Anexo**” ou pelo fax (0xx61) 3411-4305/3411-3425, juntamente com a proposta de preços indicada no **subitem 9.1**, no prazo de **até 3 (três) horas**, a contar da convocação do pregoeiro no sistema eletrônico.

10.4.1 As **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar:

10.4.1.1 Declaração de Vistoria, conforme modelo disponível no **Apêndice V do Termo de Referência - Anexo I do edital**, fornecida pela área responsável da Presidência da República, de que a licitante vistoriou, por intermédio de seu Representante Legal, os locais e instalações da prestação dos serviços e de que tem pleno conhecimento dos serviços a serem executados, sua complexidade e logística envolvida, bem como das demais responsabilidades, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados e elementos que possam influir no valor da proposta a ser oferecida para a execução dos serviços objeto deste edital.

10.4.1.1.1 A vistoria deverá ser realizada até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, devendo a licitante agendar com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas, pelos telefones (61) 3411-2869 e (61) 3411-2631, de segunda à sexta-feira, das 14h00 às 17h00.

10.4.1.1.2 Caso a empresa licitante abstenha-se de realizar a Vistoria deverá, encaminhar a Declaração de Pleno conhecimento das Condições de Vistoria – **Apêndice VI do Termo de Referência - Anexo I do edital**, declarando, sob as penalidades da lei, de que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do objeto, assumindo total responsabilidade pela prestação do serviço, e que não haverá qualquer questionamento futuro que ensejem avenças técnicas ou financeiras com a Presidência da República.

10.4.1.2 Declaração de que possuirá, na assinatura do contrato, em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado (s) de responsabilidade técnica - Resolução CFN 218/99, cujo vínculo do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou registro em Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho.

10.4.2 As **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar para fins de **qualificação econômico-financeira**:

10.4.2.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral – LG, Liquidez Corrente – LC, e Solvência Geral – SG superiores a 1 (um); (Incluído pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013)

10.4.2.2 Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, por meio de apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da apresentação da proposta; (Redação dada pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013 e Retificada redação publicada no DOU nº 252, de 30 de dezembro de 2013, pag. 840)

10.4.2.3 Certidão Negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedido pelo distribuidor da sede da licitante. (Incluído pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013)

10.4.3 As **licitantes** deverão apresentar a seguinte documentação complementar para fins de **qualificação técnica**:

10.4.3.1 Certificado de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutrição – CRN da região a qual estiver vinculada, conforme Resoluções nº 378/2005 e nº 510/2012 – Conselho Federal de Nutricionistas.

10.4.3.2 Atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnica, em nome da licitante, fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove que a licitante prestou, a contento e de forma satisfatória, serviços de preparo e entrega de refeições, e que faça referência, pelo menos, a parcela de maior relevância técnica e valor significativo, que permita estabelecer por comparação, proximidade de características funcionais, técnicas, dimensionais e qualitativas com os serviços objeto da presente licitação, com a seguinte característica:

a) Serviços de preparo e entrega de refeições com volume de fornecimento de no mínimo 24.000 (vinte e quatro) mil refeições mensais.

10.4.3.2.1 O(s) atestado(s) ou declaração(ões) de capacidade técnico-operacional deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente. (Incluído pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013)

10.4.3.2.2 As **licitantes** deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados de capacidade técnica apresentados, colocando à disposição, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços. (Incluído pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013)

10.4.3.2.3 Somente serão aceitos atestados de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior. (Incluído pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013)

10.5 Os originais dos documentos remetidos por meio do sistema Comprasnet – opção “Enviar Anexo”, via fax ou e-mail deverão ser encaminhados, no prazo máximo de **2 (dois) dias úteis**, a contar da data do encerramento da sessão pública, à Coordenação de Licitação da Presidência da República, Palácio do Planalto – Anexo III, Ala “A”, Sala 207, em Brasília-DF, CEP 70.150-900, **em envelope fechado e rubricado no fecho**, especificando o número do prego e os dados da empresa.

10.6 As licitantes que não atenderem às exigências de habilitação no SICAF deverão apresentar documentos que supram tais exigências, **na forma e prazo definidos no subitem 10.4 deste edital**.

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

10.7.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de

até 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administra o.

10.7.2 A prorroga o do prazo previsto no subitem anterior deverá sempre ser concedida pela administra o quando requerida pela licitante, a não ser que exista urgência na contrata o ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificados.

10.7.3 A não regulariza o da documenta o, no prazo previsto no **subitem anterior**, implicará decadência do direito   contrata o, sem prejuízo das san oes previstas neste edital, sendo facultado   administra o convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classifica o ou, ainda, revogar a licita o.

10.8 A documenta o não abrangida pelo SICAF deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

- a) em original;
- b) por qualquer processo de cópia, exceto por fac-símile, autenticada por servidor da Administra o, devidamente qualificado ou por Cartório competente; ou
- c) publica o em  rgo da Imprensa Oficial.

10.9 Todos os documentos deverão estar em nome da licitante, com indica o do número de inscri o no CNPJ. Se a licitante for matriz, os documentos deverão estar com o número do CNPJ da matriz, se for filial, os documentos deverão estar com o número do CNPJ da filial, salvo aqueles que, por sua natureza, comprovadamente, são emitidos em nome da matriz.

10.9.1 O Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ, indicado nos documentos da proposta de preço e da habilita o deverá ser do mesmo estabelecimento da licitante que efetivamente vai executar os serviços objeto da presente licita o.

10.10 Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradu o para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

10.11 No julgamento da habilita o, o pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilita o e classifica o.

10.12 Em caso de inabilita o, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e, assim sucessivamente, na ordem de classifica o, até a apura o de uma proposta que atenda ao edital.

10.13 Será declarado vencedor a licitante que apresentar o **MENOR PREÇO TOTAL ANUAL DO ITEM ÚNICO** e que cumpra todos os requisitos de habilita o.

11. ESCLARECIMENTOS

11.1 Qualquer pedido de esclarecimento em rela o a eventuais d vidas na interpreta o do presente edital e seus anexos, deverão ser enviados ao pregoeiro até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, em horário comercial, exclusivamente por meio eletrônico via Internet, no endereço eletrônico cpl@planalto.gov.br.

11.2 Não serão conhecidos os pedidos de esclarecimentos enviados fora do prazo estabelecido no **subitem 11.1**.

11.3 As respostas aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sistema eletrônico - www.comprasgovernamentais.gov.br, aos interessados.

12. IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

12.1 Até **2 (dois) dias úteis** antes da data marcada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, mediante petição a ser enviada preferencialmente para o endereço eletrônico cpl@planalto.gov.br ou protocolada na Coordenação de Licitação, situada no Anexo III do Palácio do Planalto, Ala “A”, Sala 207, de segunda a sexta-feira, das 9h às 12h e das 14h às 17h.

12.1.1 Caberá ao pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de **24 horas**, podendo ser auxiliado pelo setor técnico competente da Presidência da República.

12.1.2 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formação das propostas.

12.1.3. As impugnações protocoladas na Presidência da República deverão também ser disponibilizadas em meio magnético (**CD/DVD**) ou por meio do endereço eletrônico cpl@planalto.gov.br, face à disponibilização, **no COMPRASNET**, do pedido de impugnação, que será juntamente com as resposta disponibilizado no sistema eletrônico para os interessados.

13. RECURSOS

13.1 Declarado o vencedor, o pregoeiro abrirá prazo de, no mínimo, 30 (trinta) minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

13.2 A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará na decadência do direito de recurso, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarado vencedor.

13.3 O pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

13.4 Aceita a intenção de recurso, a licitante deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente.

13.4.1 Não serão conhecidos os recursos interpostos fora do meio eletrônico – sistema Comprasnet.

13.5 O acolhimento de recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.6 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Coordenação de Licitação, Anexo III, Ala “A” do Palácio do Planalto, sala 207, em Brasília – DF, nos dias úteis no horário das **9h às 12h** e das **14h às 17h horas**.

14. VALOR ESTIMADO E DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

14.1 O valor da contratação está estimado em **R\$ 12.128.858,88 (doze milhões, cento e vinte e oito mil, oitocentos e cinquenta e oito reais e oitenta e oito centavos)**.

14.2 Os recursos necessários ao atendimento das despesas correrão na conta do seguinte Programa de Trabalho: 04.122.0750.2000.0001; Natureza de Despesa: 3390.39.

15. CONDIÇÕES CONTRATUAIS

15.1 Findo o processo licitatório, dentro do prazo de **5 (cinco) dias úteis**, após regularmente convocado, a licitante vencedora e a Presidência da República celebrarão contrato, nos moldes da minuta de contrato constante do **Anexo IV** deste edital.

15.1.1 O prazo de que trata o **subitem** anterior poderá ser prorrogado uma vez por igual período, mediante solicitação da licitante vencedora, devidamente justificado, desde que aceito pela Presidência da República.

15.1.2 Se a licitante vencedora não comparecer dentro do prazo previsto para assinar o contrato, será aplicado o disposto no art. 4º, inciso XXIII, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, ficando sujeita às sanções previstas neste edital.

15.2 No ato da assinatura do contrato, a licitante vencedora **deverá apresentar**:

15.2.1 o(s) documento(s) que lhe outorga(m) poderes para firmar o contrato (**contrato social e/ou procuração**);

15.2.2 comprovação de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor (a) de 1 (um) ou mais Atestado (s) de Responsabilidade Técnica – Resolução CFN 218/99, cujo vínculo do profissional com a licitante poderá ser comprovada por intermédio do Contrato Social, de sócio, ou registro em Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho

15.3 A Presidência da República realizará consulta prévia quanto ao SICAF, CADIN e Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas a fim de verificar a situação da empresa quanto às condições de habilitação exigidas no edital.

15.4 Até a assinatura do contrato, a proposta da licitante vencedora poderá ser desclassificada se a Presidência da República tiver conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

15.5 Ocorrendo a desclassificação da proposta da licitante vencedora por fatos referidos no **subitem anterior**, a Presidência da República poderá convocar as licitantes remanescentes observando o disposto no **subitem 15.1.2** deste edital.

15.6 O contrato a ser firmado em decorrência deste pregão poderá ser rescindido a qualquer tempo independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

15.7 Por descumprimento de quaisquer obrigações assumidas pela participação no processo licitatório, poderão ser aplicadas à licitante vencedora as penalidades previstas neste edital e no contrato a ser firmado entre as partes.

15.8 A associação da Contratada com outrem, bem como a fusão, cisão ou incorporação deverão ser comunicadas à Presidência da República e só serão admitidas quando apresentada documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências e não afetem a boa execução do Contrato, sendo essencial para tanto que a nova empresa comprove atender a todas as exigências de habilitação previstas no edital.

15.9 A Contratada fica obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem no objeto, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, facultada a supressão além desse limite, por acordo entre as partes, conforme disposto no artigo 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da lei nº 8.666/93.

15.10 É expressamente **vedada a subcontratação** do objeto deste edital.

16. GARANTIA CONTRATUAL

16.1 No prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério da Presidência da República, contado da **assinatura do contrato** decorrente desta licitação, a licitante vencedora deverá apresentar comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, a fim de assegurar a sua execução, em uma das seguintes modalidades:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- b) seguro-garantia; e
- c) fiança bancária.

16.2 Em se tratando de garantia prestada mediante caução em dinheiro, o depósito deverá ser feito obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal – CEF, conforme determina o art. 82 do Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986, sendo devolvida atualizada monetariamente, nos termos do § 4º do art. 56 da Lei nº 8.666/93.

16.3 Se a opção de garantia for em seguro-garantia ou fiança bancária, deverá conter expressamente cláusulas de atualização financeira, de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

16.4 A garantia deverá ter validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual e ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato.

16.5 A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá assegurar o pagamento de:

16.5.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

16.5.2 prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

16.5.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

16.5.4 obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

16.6 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos subitens do **item 16.5** do edital.

16.7 A Contratada obriga-se a repor, no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, contado da notificação, prorrogáveis por igual período, a critério da Presidência da República, o valor da garantia prestada quando vier a ser utilizado pela Contratante e por qualquer outro motivo que venha alterar o valor da contratação, de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, bem como nos casos de prorrogação contratual.

16.8 A inobservância do prazo fixado para apresentação e reposição da garantia acarretará a aplicação da multa prevista no **Item 22** deste edital.

16.9 O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada.

16.10 A garantia será considerada extinta:

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

16.10.2 após o término da vigência do contrato, observado o prazo previsto no subitem 16.4, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

16.11 O contratante não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

16.11.1 caso fortuito ou força maior;

16.11.2 alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

16.11.3 descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração; ou

16.11.4 prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração.

16.12 Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as previstas no **subitem 16.11** do edital.

16.13 A Presidência da República poderá reter a garantia prestada, podendo utilizá-la para assegurar o pagamento dos prejuízos e multas de que tratam o **subitem 16.5** do edital, inclusive nos casos de rescisão contratual por culpa da Contratada.

17. CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1 Devido às peculiaridades do serviço de fornecimento de refeições e, sendo, também, de natureza continuada e a logística necessária, o início da prestação do serviço será depois de transcorrido o prazo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do futuro contrato, não sendo possível a prorrogação do prazo.

18. VIGÊNCIA DO CONTRATO

18.1 O prazo de vigência do contrato será de **12 (doze) meses**, contado a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante celebração de termo aditivo, nos termos do inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93, limitado a 60 (sessenta) meses.

19. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

19.1 A Presidência da República designará um gestor titular e um substituto para exercer a fiscalização do contrato resultante desta licitação que registrará todas as ocorrências, deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

19.2 O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

19.3 A existência e a atuação da fiscalização pela Presidência da República em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da contratada no que concerne à execução do objeto contratado.

20. CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

20.1 O pagamento deverá ser efetuado quinzenalmente mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura pela contratada, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados, e será creditado em nome da contratada por meio de ordem bancária em conta corrente por ela indicada, uma vez satisfeitas

as condições estabelecidas neste edital, **no prazo de até 30 (trinta) dias**, a partir da data final do período de adimplimento, mediante apresentação, aceitação e atesto do gestor do contrato nos documentos hábeis de cobrança.

20.1.1 O pagamento mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária será realizado desde que a licitante vencedora efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

20.1.2 Para execução do pagamento, a contratada deverá fazer constar da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida, sem rasura, em letra legível em nome da Secretaria de Administração da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o nome do banco, o número de sua conta bancária e a respectiva agência.

20.1.3 O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2 será feito diretamente pelos usuários à licitante vencedora, em dinheiro, cartão de débito com pelo menos duas bandeiras, e cartão refeição.

20.2 Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a nota fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

20.3 A Nota Fiscal/Fatura correspondente deverá ser entregue pela contratada diretamente ao gestor do contrato, que somente atestará a prestação dos serviços e liberará a Nota Fiscal/Fatura para pagamento, quando cumpridas todas as condições pactuadas.

20.4 Havendo erro na Nota Fiscal/Fatura ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida pelo gestor à contratada e o pagamento ficará pendente até que ele providencie as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a Presidência da República.

20.5 No caso de eventual atraso de pagamento, desde que a empresa não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

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 paga;

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

I = $\frac{(TX)}{365}$ $I = \frac{(6/100)}{365}$ **I** = 0,00016438

TX= Percentual da taxa anual = 6%

20.6 A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na nota fiscal/fatura seguinte ao da ocorrência.

20.7 Para o pagamento a Presidência de República realizará consulta prévia ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, quanto à **Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal Federal (Receita Federal do Brasil (certidão conjunta), FGTS e INSS) e Trabalhista (Certidão Negativa de Débito Trabalhista), Regularidade Fiscal Estadual/Municipal (Receita Estadual/Distrital e Receita Municipal) e Qualificação econômico-Financeira (Índices Calculados: SG, LG e LC)**, para verificar a manutenção das condições de habilitação, podendo ser

consultados nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova.

20.7.1 Constatada a situação de irregularidade junto ao SICAF, a licitante será notificada, por escrito, para que no prazo de **30 (trinta) dias** regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa, sob pena de rescisão contratual.

20.7.2 O prazo estipulado poderá ser prorrogado a critério da Administração

20.8 Qualquer alteração nos dados bancários deverá ser comunicada à Presidência da República, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da Contratada os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

20.9 O pagamento efetuado pela Presidência da República não isenta a Contratada de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

20.10 A Presidência da República poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela Contratada, nos termos deste contrato.

20.11 Para que o pagamento seja realizado a empresa contratada deverá apresentar junto com as notas fiscais / faturas emitidas para cobrança, prova de recolhimento dos encargos previdenciários ao INSS, através de guia distinta para os serviços prestados, e das parcelas devidas ao FGTS, mediante guia autenticada em que sejam registrados os nomes dos funcionários colocados à disposição da Presidência da República, além de folha de pagamento dos funcionários que estejam executando os serviços do contrato, bem como da comprovação de regularidade no SICAF, através de consulta “on-line” feita pela Presidência da República.

21. REAJUSTE

21.1 Os preços contratados poderão ser reajustados, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data da apresentação da proposta, ou nos reajustes subsequentes ao primeiro, sendo a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste, utilizando-se a variação do IGP-DI – Índice Geral de Preços – Coluna 2, Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, acumulado em 12 (doze) meses, com base na seguinte fórmula:

$$R = V \times \frac{I - I_0}{I_0}, \text{ onde:}$$

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual do serviço a ser reajustado;

I = Índice relativo à data do reajuste;

I₀ = Índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação.

21.2 Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da Contratada, que deverá apresentar planilha de composição de custos unitários com a descrição dos componentes e do valor detalhado, tendo em vista que o reajustamento pressupõe a demonstração analítica de aumento dos custos contratuais para justificar o aumento nos preços.

21.3 Caso o índice estabelecido para o reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa ser mais utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor, ou em sua ausência por acordo entre as partes de novo índice oficial.

21.4 A Contratante deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

22. SANÇÕES

22.1 Se ficar comprovada a existência de qualquer irregularidade ou ocorrer inadimplemento pelo qual possa ser responsabilizada a LICITANTE, esta, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá sofrer as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multa de **10% (dez por cento)**, calculada sobre o valor total da proposta ou lance ofertado pela licitante desistente, na hipótese de **desistência injustificada** do lance, não aceita pelo pregoeiro, após o encerramento da fase de lances, conforme previsto nos subitens **7.9 e 7.9.1** deste edital, sem prejuízo da aplicação de outras sanções previstas no art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, inclusive de impedimento de licitar e contratar com a União;

c) multa de **20% (vinte por cento)**, calculada sobre o valor da contratação, na hipótese de recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após regularmente convocado;

22.2 Com fundamento no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto n.º 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais cominações legais e de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor da contratação, a LICITANTE que:

- a) deixar de entregar documentação exigida no edital;
- b) apresentar documentação falsa;
- c) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- d) não mantiver a proposta;
- e) falhar na execução do contrato;
- f) fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) fizer declaração falsa;
- i) cometer fraude fiscal.

22.3 A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui a possibilidade de aplicação de outras previstas na legislação vigente, inclusive responsabilização da licitante vencedora por eventuais perdas e danos causados à Administração.

22.4 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Presidência da República.

22.5 O valor da multa poderá ser descontado da nota fiscal ou crédito existente na Presidência da República, em favor da licitante vencedora, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

22.5.1 Se o valor do pagamento for insuficiente, fica a licitante vencedora obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.

22.5.2 Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela licitante vencedora à Presidência da República, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

22.6 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da autoridade competente, devidamente justificado.

22.7 As sanções previstas neste edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

22.8 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa.

22.9 As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

23. DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1 A Presidência da República poderá rescindir de pleno direito o contrato que vier a ser assinado em decorrência desta licitação, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, desde que motivado o ato e assegurados à licitante vencedora o contraditório e a ampla defesa, quando:

- a) vier a ser atingido por protesto de título, execução fiscal ou outros fatos que comprometam a sua capacidade econômico-financeira;
- b) for envolvido em escândalo público e notório;
- c) quebrar o sigilo profissional;
- d) utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, informações não divulgadas ao público e as quais tenha acesso por força de suas atribuições e que contrariem as condições estabelecidas pela Presidência da República; e
- e) cancelada a adjudicação em virtude de qualquer dispositivo legal que a autorize.

23.2 A licitação poderá ser revogada por razões de interesse público decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, ou anulada por ilegalidade de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito devidamente fundamentado.

23.2.1 A nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, sem prejuízo do disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93.

23.3 A Presidência da República providenciará a publicação resumida do contrato a ser firmado, em decorrência desta licitação, no Diário Oficial da União, no prazo estipulado no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/93.

23.4 Havendo indícios de conluio entre as licitantes ou de qualquer outro ato de má-fé, a Presidência da República comunicará os fatos verificados ao Conselho Administrativo de Defesa Econômica do Ministério da Justiça e ao Ministério Público Federal, para as providências devidas.

23.5 É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar dos documentos enviados para fins de classificação e habilitação.

23.6 Fica assegurado à Presidência da República o direito de, no interesse da Administração, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes, na forma da legislação vigente.

23.7 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 Presidência da República.

23.8 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento da licitante, desde que sejam possíveis a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública deste pregão, na forma eletrônica.

23.9 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.

23.10 As normas que disciplinam este pregão, na forma eletrônica, serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento da segurança da futura contratação.

23.11 As questões decorrentes da execução deste edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

23.12 Este edital será fornecido pela Presidência da República a qualquer interessado, na Coordenação de Licitação, situada no Anexo III, Ala “A”, Sala 207, do Palácio do Planalto, nesta Capital, devendo para isso ser recolhido junto ao Banco do Brasil, o valor de **R\$ 7,30 (sete reais e trinta centavos)**, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, em nome da Secretaria de Administração/PR, a ser emitida por meio do sítio www.stn.fazenda.gov.br, **Unidade Favorecida:** 110001 – **Gestão:** 00001, **Código de Recolhimento nº** 18837-9 e gratuito na internet nos sítios www.comprasgovernamentais.gov.br e www.sg.gov.br/aceso-a-informacao/licitacoes-contratos-editais/secretaria-de-administracao/licitacoes.

23.13 A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação do objeto licitado.

23.14 Aos casos omissos aplicar-se-ão as demais disposições constantes da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e dos Decretos nºs. 3.555, de 08 de agosto de 2000, 3.693, de 20 de dezembro de 2000, 5.450, de 31 de maio de 2005, e 6.204, de 5 de setembro de 2007, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666/93, e suas alterações.

23.15 Integram este edital os seguintes anexos:

a) Anexo I – Termo de Referência.

a.1) Apêndice I – Quadro de classificação de alimentos para demonstração e orientação

a.2) Apêndice II – Avaliação Técnica

a.3) Apêndice III – Tabela De Multas

a.4) Apêndice VI – Pesquisa de Satisfação – Restaurantes

a.5) Apêndice V – Modelo do Termo de Vistoria

a.6) Apêndice VI – Modelo de declaração de Pleno Conhecimento das Condições de Vistoria

a.7) Apêndice VII – Modelo de Atestado de Capacidade Técnica

b) Anexo II – Modelo de Proposta de Preços

c) Anexo III – Minuta de Contrato

Brasília, 24 de julho de 2014.

Guilherme Paiva Silva
Pregoeiro(a) – Presidência da República

ANEXO I

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 080/2013

PROCESSO Nº 00088.001607/2013-17

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada com vistas à prestação de serviços de fornecimento de refeições (tipo porcionado padrão, por peso e especial transportada), café da manhã, lanche padrão, coffee break e coquetel, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 A presente contratação visa atender os servidores da Presidência da República em expediente normal de serviço e também àqueles que desempenham suas funções em escala de plantão, em dias úteis, não-úteis e em horários diversos, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, respeitando-se a qualidade e o custo dos serviços a serem praticados.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A empresa contratada deverá prestar os seguintes serviços:

RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão (Almoço)
	Tipo porcionado padrão (Jantar)
	Café da manhã
	Café noturno
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)
	Lanche-padrão
	Coffee break
	Coquetel

3.2 Os serviços de refeição tipo especial (transportada), coffee break, coquetel e lanche padrão serão prestados no Palácio do Planalto, Anexos ou em outro local no Distrito Federal, de acordo com as necessidades dos órgãos da Presidência da República. Os serviços dos Restaurantes 1 e 2 e 3 serão prestados no Anexo IV do Palácio do Planalto e nas Residências Oficiais.

3.3. A área dos restaurantes 1, 2 e 3, situados no Anexo IV do Palácio do Planalto, totaliza 1.441 m², e será utilizada mediante cessão graciosa.

3.4. Os restaurantes são de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários e prestadores de serviços da Presidência da República. A utilização dos restaurantes para os participantes de eventos nas dependências da Presidência da República será permitida somente com autorização prévia da Administração.

3.5. Quantidade média dos serviços:

a) Restaurantes

Local do Serviço	Discriminação	Quant. refeições (média/dia)		Quant. média Mensal
		Dias úteis (22 dias)	Dias não-úteis (08 dias)	
RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	450	0	9.900
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	350	0	7.700
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão (Almoço)	340	65	8.000
	Tipo porcionado padrão (Jantar)	70	70	2.100
	Café da manhã	70	70	2.100
	Café noturno	70	70	2.100
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)	23	0	506
	Lanche-padrão	73	-	1.606
	Coffee break	46	-	1.012
	Coquetel	23	-	506

b) Residências Oficiais

Local do Serviço	Serviço / Horário	Quant. refeições (média/dia)		Quant. média Mensal
		Dias úteis (22 dias)	Dias não úteis (8 dias)	
Palácio da Alvorada	Café da manhã (06h)	200	130	5.440
	Café noturno (20h30)	200	130	5.440
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40)	260	140	6.840
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h)	160	130	4.560
Granja do Torto	Café da manhã (06h)	100	50	2.600
	Café noturno (20h30)	100	50	2.600
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40)	120	60	3.120
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h)	50	50	1.500
Palácio do Jaburu	Café da manhã (06h)	73	70	2.166
	Café noturno (20h30)	73	70	2.166
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	90	65	2.500
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h)	65	55	1.870
Casa Civil	Tipo porcionado padrão - Almoço (11h30)	03	03	90
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h)	03	03	90

Obs: a) As quantidades descritas acima são estimadas e servirão apenas para balizamento das empresas licitantes para formulação de proposta comercial, podendo ser reduzidas ou acrescidas, de acordo com as necessidades da Contratante.

b) Os horários descritos correspondem ao previsto para a entrega das refeições nos locais referidos.

c) Distância estimada para a entrega das refeições, tendo como base o Anexo IV da Presidência da República:

- Palácio da Alvorada ida e volta 11 Km. Sendo 4 viagens ao dia, total 44 Km diários);
- Palácio do Jaburu ida e volta 07 Km. Sendo 4 viagens ao dia, total 28 Km diários);
- Granja do Torto ida e volta 29 Km. Sendo 4 viagens ao dia, total 116 Km diários); e,
- Casa Civil 18 Km ida e volta 18 Km. Sendo 02 viagens ao dia, total 36 Km diários).

3.5. Custo estimado dos serviços:

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. refeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	Restaurante 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	9.900	(Até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3)	
2	Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	7.700	(Até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3)	
3	Restaurante 3 e Residências Oficiais				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	30.670	24,25	743.747,50
3.2	Café da Manhã	Und	12.306	6,92	85.157,52
3.3	Café noturno	Und	12.306	6,92	85.157,52
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	506	50,70	25.654,20
5	LANCHE PADRÃO	Und	1.606	15,23	24.459,38
6	Coffe Break	Und	1.012	29,90	30.258,80
7	COQUETEL	Und	506	32,22	16.303,32
VALOR ESTIMADO MENSAL – R\$					1.010.738,24
VALOR ESTIMADO ANUAL – R\$					12.128.858,88

3.6. Condições de fornecimento

3.6.1 Fornecimento diário de refeições de primeira qualidade quanto aos gêneros alimentícios, preparo, paladar e apresentação, por peso e padrão, tipo *self service*, conforme os horários estabelecidos para o funcionamento dos restaurantes:

Item	Restaurante 1	Restaurante 2	Restaurante 3
Café da manhã	-	-	06h30 às 07h30
Almoço	12h às 14h	11h30 às 14h	10h30 às 14h
Jantar	-	-	17h às 19h
Café noturno			20h30 às 22h

Os horários poderão ser modificados / ampliados, caso a necessidade do serviço o exija.

A Contratada deverá, ocasionalmente, fornecer e / ou entregar quentinhas – tipo marmiteix em isopor - ao pessoal que esteja deslocado de sua base, em trabalho ou horário extraordinário, unicamente mediante requisição emitida pela Contratante e entregue em locais determinados. As quentinhas constarão de 01(uma) refeição “tipo padrão”.

3.7 Composição das Refeições

Os cardápios referentes aos serviços prestados devem ser elaborados por profissional qualificado (nutricionista) e entregues, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, à Contratante para aprovação prévia, e deverão constar todas as informações nutricionais, bem como a composição de cada preparação.

3.7.1 Restaurante 1

SALADAS 04 OPÇÕES DIÁRIAS	Verde Hortaliças “A”	acelga, agrião, alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, alface mimosa, alfava, broto de bambu, chicória, endívia, mostarda, radichio e rúcula, aspargos frescos, berinjela, brócolis, couve-flor, maxixe, repolho, repolho roxo, couve de Bruxelas, nabo, rabanete, palmito, pepino, tomate tradicional, tomate cereja, tomate caqui e cogumelos.
	Hortaliças “B”	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, vagem fina e ervilha torta.
	Hortaliças “C”	batata inglesa e batata baroa, cará, inhame, mandioca, milho
	Elaboradas	salpicão, tropical, tabule, waldoorf, frutos do mar, feijão fradinho, grão de bico, broto de feijão, lentilha, soja, salada de bacalhau, salada de atum e salada Kani kama, salada de frango
	Ilha	No mínimo 02 (dois) tipos de folhas e 12 (doze) ingredientes.
FRIOS VARIADOS 02 OPÇÕES DIÁRIAS		Tábua de frios: salaminho, presunto, blanquet peru, chester defumado, queijo minas, queijo prato, queijo provolone e muçarela de búfala.
		Mousse salgados de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho porro com brócolis e vegetariano.
		Tortas frias de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano, dentre outros.

		Panqueca fria de: milho, salaminho, queijo, azeitona, aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
TEMPEROS		Azeite extra virgem (03 tipos); Vinagres aromatizados (2 tipos); Aceto balsâmico.
		Limão (suco); Molho de soja e molho inglês; Pimentas.
		Gergelim torrado; linhaça moída; semente de papoula e castanha de caju picada.
		Opção diária de dois tipos de molhos elaborados (vinagrete, iogurte, mostarda e mel, queijo com ervas, à base de soja, entre outros).
CARNES	Branca	<u>Aves</u> : peito de chester; frango (coxa e sobrecoxa); coxa de frango desossada; filé de peito de frango; peito de peru; filé de peito de chester. <u>Peixes e crustáceos</u> : filé de badejo; badejo em posta; camarão rosa grande; carne de siri desfiada; filé congrio rosa; filé de linguado grande; filé de pescada amarela; pescada amarela em posta; filé de salmão; lula congelada; mexilhão congelado; polvo; robalo em posta; bacalhau do porto; filé de robalo.
	Vermelha	<u>Bovinas</u> : filé mignon; miolo de alcatra; contra-filé; picanha; lagarto; cupim; carne de sol de 1ª (coxão mole); língua defumada. <u>Suínas</u> : pernil; costelinha; lombo; tender defumado; bisteca.
	Dieta	Opção diária de dieta: filé de frango, filé peixe (Filé de badejo, Filé congrio rosa; Filé de linguado; Filé de pescada amarela; Filé de salmão, chester, grelhados e temperados com pouco sal e sem gordura); Deverá constar do cardápio obrigatoriamente peixe duas vezes por semana.
	Vegetariana	Pratos elaborados a base de soja
GUARNIÇÕES 04 OPÇÕES DIÁRIAS		Suflê queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor, queijo; Torta de frango, palmito, camarão, carne; Quiche de queijo, brócolis, legumes, cebola; Panqueca de frango, carne, camarão, legumes.
		Legumes gratinados; Lasanha de legumes; Legumes a parmegiana; Bolinho de carne, queijo, camarão, arroz com queijo; Pastel de queijo e carne; Tutu de feijão, feijão tropeiro, couve a mineira; Massas (talharim, espaguete, canelone, raviole, lasanha, rondele).
		Batata frita, gratinada, corada, soutê; Empadão de frango, palmito, camarão; Recheados: pimentão, tomate e abobrinha; Purê: mandioquinha, batata, abóbora, maçã com fécula de batata, misto; Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis; Polenta (tradicional e frita; croquete de polenta); Outros do mesmo padrão.
		Deverá ser oferecido um tipo de guarnição elaborada com farinha de trigo integral ou à base de soja no mínimo três vezes por semana.
MASSAS Às quartas-feiras	Tipos	Espaguete, talharim, pene, rondele, canelone, capeleti, nhoque etc.
	Ingredientes	No mínimo 06 (seis)
	Molhos	Branco, quatro queijos, bolonhesa, sugo, fungi, etc.

ARROZ	3 Opções Diárias	Arroz branco e arroz integral
		Arroz variado (risoto), a grega, carreteiro, frutos do mar, entre outros.
FEIJÃO	1 Opção diária	Variando entre preto e carioca (simples ou enriquecido)
SOBREMESA	Doces elaborados	Pudim (leite, laranja, coco, claras); Pavê (bombom, frutas, amendoim, chocolate); Mousse (damasco, limão, chocolate, maracujá, manga, morango); Rocambole (sorvete, doce de leite, nozes, ameixa); Sorvetes variados (c/ coberturas, salada de frutas, ou papaia); Tortas (morango, chocolate, damasco, coco, abacaxi, nozes); Quindim; Gelatina cremosa; Outras do mesmo padrão.
	Frutas da época (fatiadas ou unidade)	Abacaxi, mamão, melão, uva, ameixa, caqui, caju, fruta do conde, manga, melancia, pêsego, nectarina, morango, kiwi.
	Deverão ser oferecidas opções de doces e frutas, que não estarão incluídos no preço da refeição (devendo ser cobrados à parte, a preço por quilo), sendo os doces elaborados o mesmo preço da Refeição e as frutas a metade do preço do quilo.	
	Diariamente deverá estar exposta à venda pelo menos 1 tipo de sobremesa que seja dietética e “light” (elaborada sem a adição de açúcar e com redução de no mínimo 1/3 do valor calórico).	
CORTESIA AOS CLIENTES (estes itens deverão ser disponibilizados em quantidade adequada e durante todo o período de funcionamento do restaurante)	Suco e água mineral	O suco deverá ser elaborado com frutas “in natura” e / ou polpa de frutas integral de 1ª qualidade sem açúcar (disponível em jarras de vidro nas mesas) Água mineral sem gás, (disponível nas mesas).
	Café	Moído torrado de 1ª qualidade, dentro do prazo de validade.
	Biscoitos	Biscoitos finos tipo petit four – disponibilizados no balcão de distribuição de café.
	Leite com canela, chás diversos	Acondicionados em garrafa térmica
	Pães diversos e manteiga (embalagem 10g)	Dispostos ao final do balcão de distribuição de refeições.
DIVERSOS	<p>Deverão estar disponíveis nas mesas copos em vidro, guardanapos finos de 1ª qualidade em papel tipo banquete medindo 40x40cm, sal, açúcar e adoçante em sachê, canudos e palitos de dente embalados individualmente. Estes materiais deverão ser disponibilizados em quantidade adequada e durante todo o período de funcionamento do restaurante.</p> <p>Deverá disponibilizar no salão do restaurante freezer expositivo para a comercialização de refrigerantes diversos em lata, sucos, chás, água de coco, sorvetes e picolés individuais, etc.</p> <p>Os preços a serem praticados deverão ser apurados pela média dos praticados em estabelecimentos similares no âmbito da Esplanada dos Ministérios.</p> <p>A tabela dos produtos com os respectivos valores deverá estar em local de boa visibilidade e qualquer alteração de preço deverá ter o “de acordo” da Contratante.</p>	

Deverão ser utilizados gêneros de primeira qualidade para o preparo e a confecção dos alimentos.

Utilizar somente óleo de milho ou girassol nas preparações.

Para as frituras utilizar óleo de soja.

3.7.2 Coffee Break

3.7.2.1 – Período da manhã

Padrão 1

Ingredientes	Quant. / pessoa	Unidade
Pão de queijo	05	und
Petit four (salgado e doce) e amanteigados	02	und
Torradas diversas	04	und
Rosquinhas finas doces	02	und
Bolos diversos (mínimo 02 tipos)	80	g
Mini sanduíches naturais diversos	04	und
Frutas variadas*	200	g
Cereais integrais	20	g
Mel	05	ml
Queijos diversos (mínimo 03 tipos) **	30	g
Frios diversos (mínimo 03 tipos) ***	30	g
Geléia dietética	08	g
Geléia normal	04	g
Iogurte	200	ml
Suco natural ou da polpa de fruta	400	ml
Café	100	ml
Chá em sachê (3 sabores)	01	und
Água quente	200	ml
Água mineral sem gás e com gás	300	ml

* Cortadas ou Salada de frutas (mínimo 5 tipos);

** Muçarela, prato, queijo minas frescal, ricota, gouda;

*** Presunto magro, blanquet de peru, blanquet de frango, peito de peru defumado, salaminho, lombo canadense.

Padrão 2

Ingredientes	Quant. / pessoa	Unidade
Mini pães variados (francês, integral, croissant, brioche, de leite,)	50	g
Bolos diversos (mínimo 02 tipos)	80	g
Pão de queijo tipo coquetel	05	und
Cereais integrais	20	g
Queijos diversos (mínimo 03 tipos)*	30	g
Frios diversos (mínimo 03 tipos)**	30	g
Frutas diversas***	200	g
Requeijão comum	10	g
Requeijão light	10	g
Geléia dietética	04	g
Geléia normal	08	g
Manteiga	05	g
Mel	05	ml
Açúcar	05	g
Adoçante em sachê	01	und

Achocolatado em pó	30	g
Iogurte	100	ml
Suco natural e/ou polpa de fruta (2 sabores)	400	ml
Chá em sachê (3 sabores)	01	und
Café	100	ml
Água quente	200	ml
Água mineral sem gás e com gás	300	ml

* Muçarela, prato, queijo minas frescal, ricota, gouda.

* Presunto magro, blanquet de peru, blanquet de frango, peito de peru defumado, salaminho, lombo canadense.

***Cortadas ou Salada de frutas (mínimo 5 tipos).

3.7.2.2 - Período da Tarde

Padrão 1

Ingredientes	Quant. / pessoa	Unidade
Pão de queijo tipo coquetel	05	und
Petit four (salgado e doce) e amanteigados	03	und
Tortas salgadas	100	g
Tortas doces	100	g
Salgados assados tipo coquetel	05	und
Bombom (mínimo 2 tipos)	03	und
Frutas variadas*	200	g
Suco natural e/ou polpa de fruta	200	ml
Refrigerante normal e diet (1ª qualidade)	200	ml
Chá em sachê (3 sabores)	01	und
Café	50	ml
Água quente	200	ml
Água mineral sem gás e com gás	400	ml

*Cortadas ou Salada de frutas (mínimo 5 tipos).

Padrão 2

Ingredientes	Quant. / pessoa	Unidade
Pão de queijo tipo coquetel	05	und
Petit four (salgado e doce) e amanteigados	03	und
Cesta de mini pães (francês, integral, ciabatta, de leite, sírio)	50	g
Pastas variadas (queijos, berinjela, ervas finas...) – Mínimo 3 tipos	30	g
Queijos diversos (mínimo 3 tipos)*	30	g
Frios diversos (mínimo 3 tipos)**	30	g
Bombom	03	und
Frutas variadas***	200	g
Suco natural e/ou polpa de fruta	200	ml
Refrigerante normal e diet (1ª qualidade)	200	ml
Chá em sachê (3 sabores)	01	und
Café	100	ml
Água quente	200	ml
Água mineral sem gás e com gás	400	ml

* Muçarela, prato, queijo minas frescal, ricota, gouda;

* Presunto magro, blanquet de peru, blanquet de frango, peito de peru defumado, salaminho, lombo canadense;

***Cortadas ou Salada de frutas (mínimo 5 tipos).

3.7.3 Coquetel

INGREDIENTES	Quant. / pessoa	Unidade
Canapés	03	und
Salgados assados finos	06	und
Salgados fritos finos	03	und
Camarão	01	und
Doces finos	03	und
Refrigerante normal e diet (1ª qualidade)	200	ml
Suco natural de fruta ou Suco da polpa de fruta	200	ml
Coquetel de frutas (2 sabores)	150	ml
Água mineral sem gás e com gás	400	ml

- a) Coquetel - 1 garçom para cada 15 pessoas atendidas;
 b) Coffee break - 1 garçom para cada 25 pessoas atendidas;

Para esses atendimentos, poderá ser admitido pessoal com remuneração de diarista/“free lancer”, nas funções de garçom, copeiro e pessoal de apoio, com valor proporcional ao salário dos empregados com registro em carteira de trabalho.

3.7.4 Refeição tipo especial (transportada):

3.7.4.1 Sempre que solicitado, a Contratante deverá elaborar um cardápio especial (de acordo com os itens propostos para o restaurante 1) para o atendimento às autoridades e disponibilizar pessoal (maitre, garçons e copeiros), bem como todos os utensílios (talheres em inox de mesa e sobremesa, pratos de louça de mesa), sobremesa e outros (guardanapos, azeite e sachês de sal, açúcar e adoçante) necessários ao atendimento.

3.7.4.2 Per Capta - Refeição tipo especial (transportada)

Ingredientes	Medida Caseira	Quantidade
Salada simples*	2 colheres de servir	90g
Salada composta	2 colheres de servir	140g
Arroz branco / integral	2 colheres de servir	90g
Arroz elaborado	02 colheres de servir	90g
Feijão	1 concha pequena	65g
Guarnição 1	1 colher de servir	50g
Guarnição 2	1 colher de servir	50g
Guarnição 3	1 fatia média	100g
Guarnição 4	1 pedaço pequeno	100g
Prato principal 1	1 unidade média	100g
Prato principal 2**	2 unidades médias ou 4 colheres de servir	200g
Dieta	1 pedaço pequeno	100g
Frutas	1 porção	150g
Sobremesa	1 fatia pequena	100g
Suco ou refrigerante	1 copo	300ml

*Folhagem à vontade;

**Carnes com molhos e / ou com osso (costelinha, coxa e sobrecoxa, bisteca, chuleta, etc); (feijoada, dobradinha, cozido à brasileira, rabada, cassoulet, e outros) serão considerados 250 g per capta).

3.7.5 Cardápios especiais (em todos os serviços)

3.7.5.1 Destinada a pacientes que apresentem algum tipo de patologia, cujo tratamento evidencie alterações no consumo alimentar, desde que essa orientação seja oriunda dos serviços nutricionais da Coordenação de Saúde da Presidência da República.

3.7.6 Restaurante 2

Refeição por peso – (ALMOÇO) deverá ter, no mínimo, os seguintes itens:

PRATO PRINCIPAL 4 OPÇÕES	Composto por uma carne bovina ou suína, uma carne branca (peixe ou ave), uma variação, (feijoada, coração de frango, moela, fígado, língua, dobradinha) e um prato vegetariano.
CARNES	<p><u>Bovina</u>: à base de bife/espetinho/estrogonofe (contra-filé, alcatra e coxão mole), assada (lagarto, coxão duro, maminha e cupim) e almôndegas, bife rolê, bife de panela (coxão mole, coxão duro e patinho), rabada, costela bovina, isca de fígado;</p> <p><u>Suína</u>: à base de bife ou assada (pernil e lombo), costela e bisteca.</p> <p><u>Branca Ave</u>: poderá ser servido à base de coxa e sobrecoxa, peito (inteiro/filé/iscas) de frango, chester ou peru;</p> <p><u>Branca Pescado</u>: à base de posta/filé/assado/iscas/grelhado (merluza, surubim, badejo, namorado e cação).</p>
GUARNIÇÃO 4 OPÇÕES DIÁRIAS	Farofas variadas – Massas (espaguete, caneloni, ravióli, capeletti) – Tortas – Vegetais do Grupo A, B e C (cozidos, sauté, na manteiga, etc) – Vegetais do Grupo A folhosos refogados) – Vegetais dos Grupos A e B e C (preparação frito, assado, a dorê, a milanesa, croquetes, etc) – Cremes, purês, suflês etc. – Feijão tropeiro e tutu, etc – Polentas (tradicional e frita)
SALADAS 5 OPÇÕES DIÁRIAS	Dois folhosos; tomate; um vegetal dos grupos A e B (não folhoso); uma salada variada, com molho elaborado, elaboradas c/ legumes e frutas
ARROZ 3 OPÇÕES	Branco; Variado (risoto, a grega, carreteiro, de forno, etc.); e, Integral
FEIJÃO - 1 OPÇÃO	Variando entre preto e carioca (simples ou enriquecido).
TEMPEROS	Azeite extra virgem (03 tipos); Vinagres aromatizados (2 tipos); Aceto balsâmico, molhos (soja, pimenta e inglês) e pimentas em conserva,
SOBREMESA	Deverão ser oferecidas opções de doces e frutas, que não estarão incluídos no preço da refeição (devendo ser cobrados a parte, a preço por quilo), sendo os doces elaborados o mesmo preço da Refeição e as frutas a metade do preço.
CORTESIA AOS CLIENTES (Esses itens deverão ser disponibilizados em quantidade adequada e durante todo o período de funcionamento do restaurante)	Suco a ser elaborado com frutas “in natura” e/ou polpa de frutas integral de 1ª qualidade, sem açúcar disponível em jarras de vidro nas mesas; Água mineral, também em jarras de vidro, disponível nas mesas. Café, leite com canela em garrafas térmicas e biscoitos finos (petit four)

DIVERSOS	<p>Deverão estar disponíveis nas mesas copos de vidro, guardanapos finos de 1ª qualidade em papel (tipo banquete medindo 40x40cm), sal, açúcar e adoçante em sachê, canudos e palitos de dente embalados individualmente. Esses materiais deverão ser disponibilizados em quantidade adequada e durante todo o período de funcionamento do restaurante.</p> <p>Deverá disponibilizar freezer expositor no salão restaurante para a comercialização de refrigerantes diversos em lata / garrafa, sucos, chás, água de coco, sorvetes e picolés individuais, etc.</p> <p>Os preços a serem praticados deverão ser apurados pela média dos praticados em estabelecimentos similares no âmbito da Esplanada dos Ministérios.</p> <p>A tabela de produtos com os respectivos valores deverá estar local de boa visibilidade e qualquer alteração de preço deverá ter o “<i>de acordo</i>” da Contratante.</p>
----------	--

3.7.7 Restaurante 3

3.7.7.1 Café da Manhã / Café Noturno

Item	Medida
Café com e sem açúcar*	50 ml
Leite pasteurizado*	200 ml
Achocolatado em pó*	03 colheres de sopa
Iogurte natural/integral ou desnatado (sem qualquer tipo de adoçante)*	90g – 120g
Suco* a ser elaborado com frutas “in natura” e / ou polpa de frutas integral de 1ª qualidade sem açúcar***	200 ml
Pão francês** e pão especial (rosca, croissant, brioche, bolo, careca, batata, cenoura, etc) duas unidades.	100 g
Fruta nacional*	120 g
Manteiga*	10 g
Presunto magro ou blanquet de peru ou mortadela	30 g
Queijo (minas frescal, prato ou muçarela)	30 g
Opção para o Queijo: Mingau	200 ml
(*) obrigatoriamente (**) diariamente intercalando com o pão especial (***) em sache Mexedor para café e suco O cardápio, assim como os ingredientes, podem ser alterados, conforme orientação da Contratante.	

Composição do Mingau:

Tipos de farinha: Aveia, Mucilon de Milho ou Arroz, Farinha Láctea.

Leite (200 ml), Farinha (20g), Açúcar (15g).

3.7.7.2 Refeição Padrão

Itens
02 opções de prato principal (carnes)*
02 opções de arroz
01 opção de feijão
03 opções de guarnições**
01 salada elaborada (vegetal do grupo A e B, não folhoso)
01 salada simples (2 tipos de folhagem)
Tomate
01 sobremesa (01 doce e 01 fruta) um ou outro por comensais***
Suco elaborado com frutas “in natura” e/ou polpa de frutas sem açúcar disponibilizados em jarras de vidro disponível nas mesas do restaurante
Água mineral sem gás disponibilizada em jarras de vidro disponível nas mesas do restaurante
Café disponível em garrafas térmicas na saída do restaurante
Leite com canela em garrafas térmicas na saída do restaurante
Azeite extra virgem, vinagre, molhos (pimenta e shoyu), pimentas em conserva, farinha de mandioca, (sal, açúcar e adoçante em sachê), canudos, palitos de dentes embalados individualmente disponíveis no final do balcão de distribuição. guardanapos 23x23cm disponíveis nas mesas. Esses materiais deverão ser disponibilizados em quantidade adequada e durante todo o período de funcionamento do restaurante
<u>Refeição Transportada - Residências Oficiais</u>
01 tipo de suco em embalagem individual – caixinha 200 ml ou refrigerantes sabores diversos (200 ml) água mineral, bem como todos os complementos: café, leite com canela, azeite extra virgem, vinagres, molhos, farinha e (sal, açúcar e adoçante) em sachê.
<u>Para as refeições transportadas (marmitas)</u> (kitis com 01 fruta, 01 água 200ml e 01 refrigerante em lata (350 ml ou suco em embalagem individual – caixinha 200 ml), bem como, fornecer utensílios descartáveis: garfo, faca e colher - guardanapos 23x23cm, (sal, açúcar e adoçante) em sachê, e palitos de dente embalados individualmente.
* meia-porção, podendo o usuário optar por 2 diferentes ou iguais;

**suflês, torta, macarrão, panquecas, purê, gratinados, empadão, lasanhas diversas e cremes e etc;
 *** pudim, manjar, doce de abóbora, doce de coco, doce de leite, doce de goiaba, doce de mamão verde, gelatinas cremosas ou de leite condensado, etc.

3.7.7.2.1 Detalhamento da Refeição Padrão (Restaurante 3):

a) A opção de prato principal deverá ser composta por uma carne do tipo bovina (alcatra, contrafilé, coxão mole, coxão duro, cupim, costela bovina, acém, paleta, rabada, fraldinha ou músculo) ou variada (fígado, dobradinha, feijoada, língua, etc.) e uma carne branca (coxa ou sobrecoxa de frango) ou pescado (pescada, merluza, cação, etc);

b) A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um, de preferência às sextas-feiras.

c) As quantidades e gramaturas mínimas das preparações mais utilizadas são as seguintes (por pessoa – alimento pronto para o consumo):

Item	Quantidade
Isca de carnes grelhadas (alcatra, coxão mole, contrafilé)	160 g
Isca de carne ao molho (coxão duro)	200 g
Cupim assado	200 g
Lagarto assado	200 g
Bife grelhado (alcatra ou coxão mole ou contrafilé)	150 g
Bife de panela (coxão duro)	200 g
Costela bovina	300 g
Estrogonofe de carne (coxão mole, alcatra)	200 g
Picadinho de carne (acém, paleta, fraldinha ou músculo)	200 g
Picadinho de carne c/ legumes (acém, paleta, fraldinha ou músculo)	250 g
Almôndegas de carne (acém, paleta, fraldinha ou músculo)	150 g
Fígado	150 g
Filé de frango grelhado	160 g
Frango a passarinho	250 g
Coxa e sobrecoxa de frango grelhada	200 g
Coxa e sobrecoxa de frango assada	250 g
Frango xadrez	250 g
Peito de frango assado	250 g
Espetinho de frango	200 g
Estrogonofe de frango	200 g

Peito de frango empanado e recheado	150 g
Frango ensopado	250 g
Alm�ndegas de frango	150 g
Rabada bovina	300 g
Pernil su�no c/ osso	220 g
Pernil su�no s/ osso	150 g
Dobradinha	300 g
Feijoada	300 g
Cassoulet	300 g
Costelinha suína assada	250 g
Lombo assado	180 g
Filé de peixe grelhado	150 g
Moqueca de posta	250 g
Peixe ao molho	180 g
Peixe em posta frito	180 g
Filé de peixe a dor�	150 g
Guarni�o	150 g
Arroz	150 g
Feijão	80 g
Salada crua	100 g
Folhas refogadas	120 g
Vegetais não folhosos	200 g
Abacaxi	180 g
Banana	120 g
Laranja	150 g
Maça	120 g
Mamão	150 g
Melancia	250 g
Goiaba	150 g
Salada de frutas	150 g
Doces	100 g
Farinha de mandioca	30 g
Azeite extra virgem	05 ml

Café (almoço)	50 ml
Leite com canela	50 ml
Molhos e vinagre	05 ml
Palito de dente em madeira	01 und
Água mineral	200 ml

d) As porções de arroz, feijão, guarnição e salada serão servidas à vontade.

3.7.7.2.2 Materiais diversos:

- a) descartável: guardanapos 23x23, palitos e canudos embalados individualmente, copos, sal açúcar e adoçante em sachê;
- b) porcelana (pratos de mesa e sobremesa);
- c) inox: talheres (colheres, facas e garfos - mesa e sobremesa);

3.7.7.2.3 Salão do restaurante 3, 02 (dois) garçons para atendimentos diversos.

3.7.7.3 Lanche Tipo Padrão

I t e m	M e d i d a
Sanduíche misto frio composto por:	
Pão de forma;	2 fatias
Queijo prato ou muçarela;	30 g
Presunto magro ou Blanquete de peru; e,	30 g
Manteiga	10 g
Sanduíche composto por:	
Pão para hambúrguer	80 g
Hambúrguer	120 g
Queijo muçarela	30 g
Fruta nacional	120 g
Bombom de chocolate ou Barra de Cereal	01 und (20 g)
Refrigerantes em lata (350 ml) ou Suco de frutas diversas (caixinha - 200ml)	01 und
Água mineral sem gás	01 copo (200 ml)

3.7.7.3.1 Todos os Lanches Tipo Padrão devem ser acondicionados em embalagem individual em sacos de papel próprios para alimentos e os kits em sacos plásticos e transportados em caixas tipo hot box.

3.8 Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de refeições:

Item	Descrição	Marca Sugerida
Frios	Presunto, peito de peru, blanquete de peru, salsicha	Perdigão, Sadia, Seara.
Massas	Espaguete, talharim, massa de lasanha, parafuso, fusili	Adria, Emegê, Madremassas, Renata, Italianíssima.
Farinhas	De trigo, polvilho, de rosca, de milho, amido de milho, de mandioca	Cook, Dona Benta, Mabel, MG, Nippon, Sol, São Jorge, Tia Lília, Ubon, Yoki.
Arroz	Polido Tipo I	Tio João, Ibra, Tio Jorge
Grão/Cereais	Feijão colorido, preto, branco, ervilha, lentilha, grão de bico	Delícia, Combrasil, Mãe Terra Nippon, Yoki,
Azeite	Extra virgem puro	Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita, Gallo, Peppe
Óleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas
Iogurtes	Qualquer tipo	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé, Parmalat,
Queijos	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danúbio, Marília, Itambé, Palma, Paracatu, Parmalat, Poços de Caldas.
Molhos	Maionese, catchup, mostarda, inglês, shoyo, de pimenta.	Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto, Maionegg's, Sakura,
Ervas se	Açafrão, alecrim, canela, cardomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc.	Arisco, Kitano
Derivados de leite	Creme de leite e leite conde	Batavo, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat.
Sal	-	Qualquer marca desde que iodado
Margarina	-	All Day, Bonna, Claybom, Delícia, Doriana, Mazola,
Manteiga	-	Itambé, Marília, Paracatu,
Enlatados	Ervilha, milho verde, palmito (registro no IBAMA), frutas em calda	Arisco, Cica, Etti, Jurema, Quero

3.8.1 Todos os produtos utilizados no preparo de refeições e /ou lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes. As marcas sugeridas poderão ser substituídas por outras similares e/ou de qualidade superior.

3.8.2 Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

4. CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E MATERIAIS

4.1 O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

4.2 Deverão ser disponibilizados forros tipo americano – couro classic dupla face, pespontado com linha crua, fácil de limpar e de boa durabilidade - nas mesas dos salões de refeição dos Restaurantes 1, 2 e 3, sendo substituídos sempre que se fizer necessário.

4.3 Os alimentos preparados deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias, de acordo com a disposição na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA.

4.4 Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento dos restaurantes.

4.5 A Contratada deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação que rege a matéria, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades na Unidade.

4.6 Apresentar a relação dos fornecedores de matérias-primas ao gestor do contrato a fim de que seja realizada uma avaliação técnica pela Contratante, para verificar as condições técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme Resolução da ANVISA, podendo a Contratante propor a substituição do fornecedor que apresentar algum tipo de problema.

5. HIGIENE DOS ALIMENTOS, MATERIAIS E EQUIPAMENTOS

5.1 Manter todos os utensílios e equipamentos de propriedade da Contratada descritos no item 9.26, bem como os de propriedade da Contratante descritos no item 10.6 permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em caixas-monobloco, de polietileno, mantendo-as adequadamente tampadas e com a devida identificação recomendada.

5.2 Utilizar somente água mineral sem gás no preparo dos sucos.

5.3 Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados e não consumidos no dia. As refeições não consumidas no dia de sua preparação não poderão ser consumidas posteriormente.

5.4 Os produtos saneantes e/ou de limpeza utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade.

5.5 As verduras e frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microorganismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágüe em água corrente.

5.6 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

5.7 Os funcionários responsáveis pela atividade limpeza de piso, caixas de esgoto e ou higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação dos alimentos.

5.8 Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos preparados e conservá-las de maneira adequada, sob refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo às recomendações técnicas de coleta de amostras.

6. CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

Alimentos	Temperatura de Acondicionamento	Umidade	Observações
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados

Hortalças	5 a 8 °C	85 a 95%	acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0 a 6 °C	-	acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	acondicionados com a parte mais estreita para baixo.
Laticínios e Frios	4 a 6 °C	85 a 95%	devem ser retirados da embalagem inicial e depostos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	-	especialmente tortas e doces com creme.
Pratos prontos para o consumo	4 a 6 °C	-	-
Carnes em descongelamento	0 a 4° C	-	acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.

7. HIGIENE AMBIENTAL

7.1 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo causado pela empresa contratada.

7.2 Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem alimentos.

7.3 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

7.3.1. Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

7.3.2. A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos.

7.3.3 Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

7.3.4 Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante – Agenda Ambiental -, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva de resíduos.

7.3.5 Impedir a presença de animais domésticos nas dependências dos restaurantes, exceto cão guia.

7.3.6 Seguir um programa de controle integrado de pragas de acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da Contratada.

8. EMPREGADOS VINCULADOS À PRESTAÇÃO DO SERVIÇO

8.1 Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de idade, reservando-se à Contratante o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles que, a seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

8.2 Manter os funcionários devidamente uniformizados registrados e com carteira de trabalho atualizada responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

8.3 Apresentar à Contratante, semestralmente, os seguintes exames dos funcionários: exames clínicos, parasitológicos de fezes, hemograma, VDRL, dentário e, se necessário, coprocultura.

8.4 Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos enquanto durar essa situação.

8.5 Manter o seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências da Contratante, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares.

8.6 Fornecer uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita a cada 6 (seis) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos funcionários.

8.7 Prover o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidas as disposições da legislação trabalhista e /ou previdenciária vigentes.

8.7.1 Quantitativo mínimo de profissionais para a execução do serviço:

Categoria Profissional	Quantidade
Encarregado Geral	01
Nutricionista	05
Técnica em Nutrição	03
Chefe de Cozinha	02
Cozinheiro	08
Auxiliar de Cozinha	08
Copeiras (o) (Restaurantes)	03
Almoxarife	02
Auxiliar de Almoxarife	02
Saladeiro(a)	06
Confeiteiro (a)	02
Auxiliar de Confeitaria	02

Açougueiro	03
Encarregado de Serviços Gerais	01
Auxiliar de Serviços Gerais	18
Garçom	15
Maitre	03
Caixa (Restaurantes 1 e 2)	02
Motorista	04
Funcionário para balança (Restaurantes 1 e 2)	02
Recepcionista para recebimento de tíquetes (Restaurante 3)	01
Total	93

9. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Responsabilizar-se pela guarda e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, instalações físicas e utensílios constantes do termo de responsabilidade colocados a sua disposição pela Contratante, devendo devolvê-los nas mesmas condições ao final da vigência contratual, levando-se em conta o desgaste natural de uso dentro do período considerado.

9.2 Acatar as orientações do gestor do contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

9.3 Apresentar ao gestor do contrato, quadro nominativo de todo o contingente de empregados destinados ao serviço licitado. Todos portando crachás de identificação expedidos pela Contratante.

9.4 Manter preposto, aceito pela administração, para representá-la na execução do contrato (art. 68 da lei nº 8.666/93). Esse encargo não poderá ser exercido por qualquer empregado vinculado à execução dos serviços.

9.5 Apresentar ao gestor do contrato, por escrito, para fins de credenciamento junto ao Departamento de Segurança Presidencial - GSIPR da Contratante, relação nominal de todos os empregados e dirigentes da Contratada que terão acesso aos locais onde os serviços serão executados, contendo obrigatoriamente, as seguintes informações:

a) Nome completo, endereço, cópia da carteira de identidade / CPF e 02(duas) fotos 3x4 atualizadas;

b) Cópias dos Certificados de Propriedade dos veículos que serão utilizados e, dando-se conhecimento igualmente, das alterações, exclusões ou inclusões.

9.6 Informar ao gestor do contrato, por escrito, todas as alterações porventura advindas no quadro nominativo com eventuais substituições, exclusões ou inclusões.

9.7 Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Termo de Referência, sem prévia autorização da Presidência da República.

9.8 Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

9.9 Prestar esclarecimentos à Contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independente de solicitação.

9.10 Mobiliário o escritório em local a ser definido e cedido pela Contratante, com móveis, telefone, equipamentos e material de expediente.

9.11 Arcar com todos os seguros, custo de fretes e de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho das atividades, bem como os custos das análises microbiológicas quando for detectado qualquer tipo de irregularidade nos alimentos fornecidos, equipamentos e/ou utensílios utilizados.

9.12 Realizar, logo após assinatura do contrato, inspeção técnica completa em todas as instalações, juntamente com o gestor do contrato, informando por escrito as reais condições dessas instalações e dos equipamentos colocados à disposição pela Contratante, assinando o respectivo Termo de Responsabilidade.

9.13 Apresentar relação de todos os equipamentos, utensílios ou objeto de sua propriedade, mantendo, sob sua guarda, uma cópia, para eventuais conferências ou ajustes.

9.14 Remover e/ou instalar, se necessário, equipamentos – sistema de aquecimento de água, painéis industrial a gás e etc - nas áreas abrangidas pelo contrato, após aprovação por escrito da Administração, não cabendo à Contratante nenhum ônus sobre os mesmos, bem como os custos de instalação e / ou adequação de espaços.

9.15 Transportar com seus próprios meios, em veículo apropriado para o transporte de alimentos, os ingredientes e os materiais necessários, estocados em seus depósitos, de acordo com as necessidades de consumo.

9.16 Dispor, conforme orientação da Contratante, para o atendimento das refeições tipo especial transportadas, coquetel e coffee break, de garçom, maitre, cozinheiro e copeiros, pessoal necessário ao manuseio, confecção e transporte das refeições, além dos utensílios destinados ao serviço, bem como transporte do pessoal.

9.17 Responsabilizar-se pelo transporte das refeições destinadas às residências oficiais e outros locais designados pelo gestor do contrato, respeitando as legislações pertinentes (RDC N° 275, de 21 de outubro de 2002; RDC N° 216, de 15 de setembro de 2004);

9.17.1 apresentar o Certificado de Vistoria de Veículo para Transporte de Alimentos, nos termos do Item III Art 163 do - Código Sanitário do Distrito Federal.

9.18 Manter nas instalações da Contratante, nutricionista em tempo integral, que se responsabilizará pela elaboração dos cardápios e pelo acompanhamento da confecção e distribuição das refeições. Manter, também, um encarregado geral, com experiência comprovada de atividade profissional em estabelecimentos produtores de alimentos, com poderes para representá-la em tudo o que se relacione com a execução dos serviços, inclusive supervisão dos serviços e empregados vinculados à execução contratual.

9.19 Afixar em local visível a relação nominal dos funcionários, constando funções e horários de trabalho.

9.20 Substituir sempre que exigido pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Contratante, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

9.21 Adotar as providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados em dependências da Contratante.

9.22 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus funcionários e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do Contrato.

9.23 Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus funcionários, ou equipamentos, quando em serviço, a servidores da Contratante ou a terceiros, nas áreas cobertas pelo Contrato, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela Contratante.

9.24 Pagar as Taxas de água, luz:

9.24.1 pelo consumo de água e energia elétrica, o valor correspondente a 1% (um por cento) sobre a fatura mensal desse consumo, atinente ao Anexo IV do Palácio do Planalto;

9.24.2 pela utilização do gás de cozinha o valor correspondente à totalidade do consumo mensal pela Contratada.

9.25 Cumprir todas as exigências e condições da Contratante especificadas neste Termo de Referência e seus anexos.

9.26 Disponibilizar de acordo com as necessidades para execução dos serviços dos seguintes materiais, equipamentos e utensílios, e outros julgados necessários:

Diversos: Caixas de polietileno ou material equivalente, em diversos tamanhos, com e sem carrinhos; placas de polietileno em vários tamanhos; bandejas de polietileno empilháveis; boleadores; chinóis de vários tamanhos; mandolinas; suporte para plástico filme; latas de lixo com pedal, rodas e tampa basculante; caixas isotérmicas para transporte de alimentos;

Equipamentos: Liquidificadores industriais; liquidificadores domésticos; processador de alimentos semi-industrial; picador de carne industrial em inox; cortador de frios profissional; máquina de descascar batatas; balanças eletrônicas para os restaurantes 01 e 02, bem como para as refeições transportadas às Residência Oficiais; seladora à vácuo industrial; abridor de latas industrial; batedeira semi-industrial; balcões de inox com cubas em vários tamanhos; bancadas de inox para apoio e corte de carnes; estante em inox para apoio de utensílios; freezers; refrigeradores em inox com prateleiras e divisórias; balcões refrigerados; fogões industrial inox com no mínimo 10 queimadores (02 unidades, sendo 01 em cada cozinha); fornos combinado (06 unidades - 02 na cozinha 1 e 04 na cozinha geral); fornos microondas 45 litros (02 unidades); fritadeiras c/ 02 cubas inox industrial (02 na cozinha 1 e 04 na cozinha geral); chapas grande (06 unidades) para grelhados; estufas quente com termostato em tamanhos diversos a ser definido na estruturação do local com a contratante (03 unidades, sendo disponibilizada 01 em cada restaurante), máquinas de lavar louças industrial com sistema de higienização aquecido (03 unidades, sendo 01 em cada restaurante), balcões de distribuição de alimentos para os três restaurantes contendo cubas com capacidade para todas as preparações definidas para os restaurantes 1,2,e 3,

Móveis: modelos descritos podendo ser similar ou de qualidade superior, sendo conjuntos de mesas com 04 cadeiras (restaurante 1 - 40 conjuntos – cadeiras: estrutura em metal na cor inox, assento anatômico em plástico resistente na cor branca – mesas: 135x80cm, estrutura em metal na cor cinza, tampo em madeira MDF na cor bege), (restaurante 2 - 30 conjuntos - cadeiras: estrutura em metal na cor cinza, assento e encosto em plástico resistente na cor branca – mesas: 120x80cm, estrutura em metal na cor cinza, pés arco duplo, tampo em MDF na cor marrom), (restaurante 3 - 20 jogos cadeiras: estrutura em metal na cor cinza, assento e encosto em plástico resistente na cor marrom – mesas: 120x80cm, estrutura em metal na cor cinza, pés arco duplo tampo em MDF na cor branca);

Inox: Porta sachês para açúcar, sal e adoçante; bandejas de garçom; bandejas redondas com bordas; bandejas redondas com pé para bolo ou torta; bandejas retangulares com alças; bandejas retangulares com alças e bordas; balde de gelo; cloches ovais para peixe e suporte de plataforma com réchaud;

cloches redondos grandes com réchaud e banho-maria; cloches redondos médios com réchaud e banho-maria; talheres (colheres de café, chá e sobremesa, garfos e facas de mesa e sobremesa), facas grandes para buffet; frigideiras para buffet; flamengas com bordas decoradas; flamengas com bordas lisas; fogareiros de maître d'hotel para flambados; frigideiras; galheteiros com peças de cristal; jarras grandes; mini-flamengas; molheiras; paliteiros; panelas banho-maria interno 1 litro com réchaud; panelas banho-maria interno 3 litros com réchaud; panelas banho-maria interno 4,5 litros com réchaud; panelas banho-maria externo 3 litros com réchaud; panelas banho-maria externo 6 litros com réchaud; panelas tipo inglesas com banho-maria e réchaud; pegadores de salada grandes; porta-adoçantes; porta-guardanapos; porta-temperos com peças de cristal; saladeiras; suportes redondos para panelas de barro com réchaud; suportes retangulares com alças para pirex ou refratários; tabuleiros retangulares com banho-maria e réchaud; tigelas sem tampa em vários tamanhos; travessas em vários tamanhos, vasilhas de inox para acondicionar frios em geral; facas inox com cabo de polietileno em vários tamanhos; colheres e conchas de inox em vários tamanhos; panelas grandes de inox; aros de inox para mousses e enformados.

Vidro: Bandejas com pezinhos; compoteiras; copos 300 ml para água e sucos; taças para água 300 ml com pé alto.

Cristal: Bandejas redondas com pé alto; compoteiras; jarras; mini-tigelas com tampa e sem tampa; molheiras; pratos redondos; taças de água com pé alto;

Madeira: Caixas para sachês de chá; mesas redondas com 1,20m de diâmetro; mesas redondas com 1,40m de diâmetro; pranchões de 0,80m x 2,20m; pranchões de 1,20m x 2,20m; tábuas para queijos e frios.

Porcelana: Pratos de mesa e sobremesa, xícara de chá, xícara de café e outros.

Toalhas: Toalhas de mesa, em tecido, na cor branca, shantung flame e shantung liso (100% poliéster).

Cobre mancha: Tecido, estampado ou liso, shantung amassado e voil estampado.

Obs.: As dimensões das toalhas e cobre mancha serão de acordo com as dimensões dos pranchões e mesas para eventos. Deverá ter caimento até o chão.

Informática: 01 (um) micro computador com pistola para leitura de código de barra a ser instalado no Restaurante III para recebimento dos tíquetes referente aos serviços de café da manhã, almoço e jantar.

9.27 Durante a vigência contratual, a Contratada deverá possuir cozinha industrial em Brasília/DF ou no Entorno para uma eventual necessidade em caso de contingência, sendo facultado à Contratante, quando do seu interesse, realizar visita técnica. O não atendimento das exigências legais poderá ocasionar rescisão contratual e aplicação das penalidades previstas em Lei.

10. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

10.1 Fornecer crachá de identificação aos funcionários da Contratada, de uso obrigatório, para acesso às dependências da Contratante.

10.2 Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada às instalações da Contratante, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que estejam credenciados, portando crachá de identificação e exclusivamente para execução dos serviços.

10.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelos funcionários e / ou pela Contratada.

10.4 Ceder espaço para vestiários, que deverão ser separados por sexo e conter armários com chave para a guarda de pertences dos funcionários, bem como possuir chuveiros, para que os funcionários possam realizar higiene pessoal antes de iniciarem as atividades e ao terminarem o expediente de trabalho;

10.5 Elaborar o termo de responsabilidade, a ser assinado pela Contratada, contendo inventário de todos os bens (instalações, móveis e equipamentos), de propriedade da Contratante, existentes nas cozinhas, restaurantes do Palácio do Planalto e outras dependências sob responsabilidade da Contratada.

10.6 Colocar à disposição da Contratada todos os itens descritos a seguir, os quais também serão relacionados no termo de responsabilidade, a ser assinado por ocasião da assinatura do contrato:

10.6.1 – Espaço físico das cozinhas e restaurantes;

10.6.2 – Câmaras frigoríficas para armazenamento de gêneros alimentícios perecíveis, sendo 01 para congelados, 01 para carnes, 01 para laticínios, 01 para hortifruti e 01 para descongelamento;

10.6.3 - Central de distribuição de gás GLP com 04 (quatro) panelões em aço inox na Cozinha Geral e 01 (um) na Cozinha 01, e ponto para alimentação de fogões à gás;

10.6.4 – Local adequado para o serviço de administração da Contratada.

10.7 Fiscalizar os serviços contratados por intermédio do gestor do contrato e por servidor por ele designado.

10.8 Atestar documentos fiscais, por intermédio do gestor do contrato.

10.9 Exigir, mensalmente, documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais e impostos e outros;

10.10 Permitir a instalação dos meios telefônicos, cujas despesas correrão por conta da Contratada.

10.11 Notificar a Contratada, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato, na legislação e / ou normas vigentes, após o adequado e competente processo administrativo.

10.12 Impugnar os gêneros e ingredientes utilizados no preparo das refeições, refeições especiais, café da manhã, lanche padrão, coquetéis, coffe break, quando julgados de qualidade inferior.

10.13 Exigir as condições de asseio e higiene das instalações dos restaurantes, cozinhas, sanitários e demais dependências sob a responsabilidade da Contratada, bem como do pessoal em serviço.

10.14 Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

10.15 Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os funcionários da Contratada possuem os exames periódicos que julgar necessário.

10.16 – Realizar pesquisa de opinião a cada quatro meses nos três restaurantes, com no mínimo 50 usuários dos serviços.

10.17 Avaliar a qualidade técnica por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Contratante, da qual fará parte um (a) nutricionista, conforme modelo constante no **Anexo III**.

10.17.1 – Não haverá limites de supervisões a serem realizadas, sem necessidade de aviso prévio de sua realização.

10.18 Para o atendimento dos serviços a Contratante pagará apenas as quantidades efetivamente consumidas, que serão controladas pelo gestor do contrato.

11. HABILITAÇÃO

11.1 É facultado às empresas licitantes a apresentar Declaração de Vistoria, Anexo V desse instrumento, fornecida pela Coordenação de Subsistência da Coordenação-Geral de Administração Geral da Presidência da República, de que a empresa vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que tem pleno conhecimento dos serviços a serem executados, mediante inspeção e coleta de informações de todos os dados, peculiaridades inerentes à prestação dos serviços e elementos que

possam vir a influir no valor da proposta oferecida na execução dos trabalhos pertinentes, ocasião em que serão sanadas as dúvidas porventura existentes, não cabendo qualquer tipo de cobrança posterior por desconhecimento das condições previstas neste Termo de Referência.

11.1.1 A vistoria poderá ser agendada e realizada até 03 (três) dias antes da abertura do Pregão. O agendamento será por meio dos telefones 61 3411-2869 e 61 3411-2631, de segunda a sexta-feira, das 14 às 17 horas.

11.1.2 A vistoria deverá ser efetuada por representante legal da empresa, cujo vínculo deverá ser comprovado.

11.2 Apresentar Atestado(s), declaração ou certidão de capacidade técnica, em nome da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove a prestação de serviços de preparo e entrega de refeições com volume de fornecimento de no mínimo 24.000 (vinte e quatro) mil refeições mensais, referindo-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária no contrato vigente.

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

11.3 Apresentar certificado de que a empresa possui registro ou inscrição na entidade profissional competente, Inciso I Art 30 da Lei 8666, Resoluções nº 378/2005 e nº 510/2012 – Conselho Federal de Nutricionista.

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

11.5 Apresentar documentações contendo:

11.5.1 cédula de identidade;

11.5.2 registro comercial, no caso de empresa individual;

11.5.3 ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

11.5.4 inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

11.5.5 decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

12. GARANTIA EXECUÇÃO CONTRATUAL

12.1 O licitante vencedor deverá apresentar garantia contratual de 5% (cinco por cento) do valor contratado no prazo de até 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da Presidência da República, contado da assinatura do contrato decorrente desta licitação, a fim de assegurar a sua execução, bem como a garantia dos elevadores, em uma das seguintes modalidades:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, devendo estes terem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
- b) seguro-garantia; e,
- c) fiança bancária.

12.2 O descumprimento do prazo implicará em multa nos termos desse Termo de Referência.

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

12.3 Em se tratando de garantia através de seguro-garantia ou fiança bancária deverá conter expressamente cláusula de atualização financeira, de imprescritibilidade, de inalienabilidade e de irrevogabilidade.

12.4 Quando a garantia for apresentada em dinheiro, esta será atualizada monetariamente, conforme os critérios estabelecidos pela instituição bancária em que for realizado o depósito.

12.5 A garantia deverá ter validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual e ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato observada os seguintes requisitos:

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

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e,
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada;

12.5.2 A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 10.5.1;

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

12.5.4 A garantia será considerada extinta:

- a) com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e,
- b) após o término da vigência do contrato, devendo o instrumento convocatório estabelecer o prazo de extinção da garantia, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro;

11.5.5 O contratante não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

- a) caso fortuito ou força maior;
- b) alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- c) descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração; ou,
- d) prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração;

12.5.6 Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as previstas no item 10.5.5; e,

12.5.7 A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e, caso esse pagamento não ocorra

até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela Administração, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, da Instrução Normativa nº 02/2008. (retificado em 9 de janeiro de 2014 – publicado no DOU nº 6, Seção 1, pg.58/59).

12.6 A garantia prestada pelo licitante vencedor somente será liberada, ou restituída, no prazo máximo de 90 (noventa) dias, depois de expirado o prazo de vigência do Contrato, mediante a certificação pelo gestor de que os serviços foram realizados a contento, bem como a garantia prestada.

12.7 Aditado o Contrato, prorrogado o prazo de sua vigência ou alterado o seu valor, ou reduzido o valor da garantia em razão de aplicação de qualquer penalidade, o licitante vencedor fica obrigado a apresentar garantia complementar ou a substituí-la, no mesmo percentual e modalidades constantes deste item.

12.8 Em caso de prorrogação do prazo contratual, a garantia será liberada após a apresentação da nova garantia e da assinatura de termo aditivo ao Contrato.

12.9 Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, ou reduzido em termos reais por desvalorização da moeda de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor total deste Termo de referência, o licitante vencedor se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que for notificada pela Presidência da República.

13. REAJUSTE DO PREÇO CONTRATADO

13.1. Os preços referentes aos serviços de fornecimento de refeições e lanches serão praticados pela licitante vencedora em conformidade com a proposta comercial apresentada e incluirão todas as despesas que incidam ou venham a incidir sobre a prestação dos serviços contratados.

13.2. Os preços constantes na proposta da Contratada poderão ser reajustados, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, de acordo com a legislação em vigor, Decreto nº 1054, de 7/02/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110 de 10/04/1994, Lei nº 9.069 de 29/06/1995 e Lei 10.192 de 14/02/2001, Lei nº 8.666/93, no que couber, ou em conformidade com outra norma que vier a ser editada pelo Poder Público, com base na variação do IGP-DI – Índice Geral de Preços – Coluna 2, Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ocorrida no período, ou por outro índice que o venha a substituir.

14. VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.1 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, observando o limite de 60 (sessenta) meses, mediante Termos Aditivos, de acordo com o inciso II, do art. 57, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e suas alterações observados os seguintes requisitos:

- a) os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c) o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração;
- d) a contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

14.2 Devido às peculiaridades do serviço de fornecimento de refeições e, sendo, também, de natureza continuada e a logística necessária, o início da prestação do serviço será depois de transcorrido o prazo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do futuro contrato, não sendo possível a prorrogação do prazo.

15. SANÇÕES

15.1 O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela Contratada, sem justificativa aceita pela Contratante, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá acarretar, nas seguintes sanções, sem prejuízo das previstas nos Apêndices II e III:

15.1.1 Multa compensatória de 20% (vinte por cento), calculada sobre o valor anual estimado da contratação, devidamente atualizado, na hipótese de recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Contrato e retirar a Nota de Empenho, no prazo de 5 (cinco) dias, após regularmente convocado.

15.1.2 Multa, conforme disposto nas Tabelas de Multas de que trata os Apêndices II e III, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial;

15.1.3 Advertência.

15.2 Para fins de sanções, referentes à Avaliação Técnica, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima. A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida a partir do somatório de pontos correspondentes a cada critério avaliado (Leve, Médio, Grave e Gravíssimo), seguindo a tabela de percentuais, conforme descrito no Apêndice II.

15.3 As sanções previstas no Apêndice III podem ser aplicadas sempre que as inadequações forem observadas pela Contratante.

15.4 O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente na Presidência da República em favor do licitante vencedor, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

15.5 As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da Autoridade Competente, devidamente justificado.

15.6 O licitante que convocado no prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na entrega/instalação e execução dos serviços licitados, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União e será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº 10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência e das demais cominações legais.

15.7 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta comercial sujeitará o licitante às sanções previstas no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005.

15.8 As sanções previstas neste Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

15.9 Em qualquer hipótese de aplicação de sanções será assegurado ao licitante o exercício do contraditório e a ampla defesa.

16. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

16.1 Os recursos necessários ao atendimento das despesas, estimadas no valor anual de R\$ 12.128.858,88 (doze milhões, cento e vinte e oito mil, oitocentos e cinquenta e oito reais e oitenta e oito centavos), correrão à conta do Programa de Trabalho: 04.122.0750.2000.0001; Elemento de Despesa: 339039.

17. PAGAMENTO

17.1 O pagamento será efetuado quinzenalmente, por crédito bancário, referente ao fornecimento realizado no período, no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela mediante apresentação, aceitação e atesto do gestor do contrato nos documentos hábeis de cobrança.

17.1.1 – Para execução do pagamento de que trata o subitem 17.1, a licitante vencedora deverá fazer constar da Nota Fiscal / Fatura correspondente, emitida sem rasura em letra bem legível em nome da Secretaria de Administração da Presidência da República, CNPJ nº 00394.411/0001-09, informando o número de sua conta corrente o nome do Banco e a respectiva Agência.

17.1.2 - Caso a licitante vencedora seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar, juntamente com a Nota Fiscal, a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor que rege a matéria.

17.1.3 – A Nota Fiscal / Fatura correspondente deverá ser entregue, pela licitante vencedora diretamente ao gestor do contrato, que somente atestará a execução dos serviços e o fornecimento de materiais e liberará a Nota Fiscal para pagamento, quando cumprida, pela licitante vencedora, todas as condições pactuadas.

17.2 - Havendo erro na Nota Fiscal / Fatura ou circunstâncias que impeçam a liquidação da despesa, esta será devolvida ao representante da empresa e o pagamento ficará pendente até que a licitante vencedora providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal não acarretando qualquer ônus adicional para a Presidência da República.

17.3 – Para que o pagamento seja realizado a empresa contratada deverá apresentar junto com as notas fiscais / faturas emitidas para cobrança, prova de recolhimento dos encargos previdenciários ao INSS, através de guia distinta para os serviços prestados, e das parcelas devidas ao FGTS, mediante guia autenticada em que sejam registrados os nomes dos funcionários colocados à disposição da Presidência da República, além de folha de pagamento dos funcionários que estejam executando os serviços do contrato, bem como da comprovação de regularidade no SICAF, através de consulta “on-line” feita pela Presidência da República.

17.4 – O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2 será feito diretamente pelos usuários à licitante vencedora, em dinheiro, cartão de débito com pelo menos duas bandeiras, e cartão refeição.

18. DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 Devido às características físicas das dependências (Anexo IV) destinadas aos restaurantes de auto-serviço (self service) e à preparação dos demais serviços (refeição especial transportada, café da manhã, lanche padrão, coffee break e coquetel) como também pelo fato de ocuparem o mesmo espaço físico e terem o mesmo acesso para entrada de materiais e / ou retirada de detritos, não é possível licitar separadamente cada item e será considerado vencedor o licitante que apresentar proposta comercial com o menor valor global, considerando todos os serviços que deverão ser prestados.

18.2 A Empresa deverá apresentar declaração que se compromete a produzir, transportar e servir todos os serviços descritos no objeto desse Termo de Referência sob sua inteira responsabilidade, no caso de desativação e/ou intervenção temporária das instalações do anexo IV da Presidência da República, ou das instalações e equipamentos de fornecimento de gás.

18.3 A Empresa deverá apresentar declaração de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado (s) de responsabilidade técnica - Resolução CFN 218/99, cujo vínculo do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou registro em Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho.

18.4 Em consonância com as Políticas Públicas de Segurança Alimentar e Nutricional em nosso país, mais especificamente com o Programa de Aquisição de Alimentos da Agricultura Familiar, recomenda-se que a empresa adote uma Política de Responsabilidade Social, adicionando em sua carteira de fornecedores pequenos agricultores e/ou cooperativas/associações advindas da Agricultura familiar, tendo como garantia da origem destes produtos, preferencialmente, a apresentação na embalagem com selo da Agricultura familiar.

Brasília, 30 de abril de 2014.

POLLYANNA FERNANDES PATRIOTA
Coordenadora de Subsistência

Aprovo:

BENJAMIM BANDEIRA FILHO
Diretor de Recursos Logísticos

APÊNDICE I

Quadro de classificação de alimentos para demonstração e orientação:

VEGETAIS “A”	abobrinha, acelga, agrião, almeirão, aipo, alface, aspargo, berinjela, bertalha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba, tomate, couve, couve-flor, espinafre.
VEGETAIS “B”	abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo, vagem.
VEGETAIS “C”	aipim, batata, batata-baroa, batata-doce, cará, inhame, mandioca, milho verde.
FRUTAS “A”	abacaxi, abiu, araçá, buriti, cajá, caju, carambola, goiaba, groselha, laranja, limão, melancia, melão, morango, pêssego, tangerina.
FRUTAS “B”	ameixa, banana, caqui, maçã, mamão, manga, nêspera, pêra, uva.

APÊNDICE II

Avaliação Técnica

	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leves	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações ou alimentos	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2
Médio	Uso incorreto de uniformes limpos	5
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	5
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes).	5
	Limpeza inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Limpeza inadequada de vestiários	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	5
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	5
	Presença de embalagens não adequadas ao armazenamento de alimentos (exemplo: caixas de papelão)	5
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras.	5
Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.	5	
Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área	7
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	7
	Presença de fornecedores na área das câmaras e da produção	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7
Gravíssimo	Coleta inadequada de amostra	10
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.	10

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

GRAU	PONTUAÇÃO	PERCENTUAL
LEVE	de 6 a 14 pontos	0,00137% VC
MÉDIO	de 15 a 24 pontos	0,00275% VC
GRAVE	de 25 a 24 pontos	0,0137% VC
GRAVÍSSIMO	maio que 50 pontos	0,0275% VC

* VC: Valor estimado anual do Contrato.

APÊNDICE III
Tabela De Multas

INFRAÇÃO	GRAU
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
Servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	3
4) Utilizar as dependências da Contratante para fins diversos do objeto Contra prestação de serviços.	4
Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
6) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de, por dia.	6
7) Deixar de:	
a) Manter nutricionista nas dependências da Contratante, por dia.	2
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 vez.	3
c) Manter empregado qualificado para responder perante a Contratante, por vez.	1
d) Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
e) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
f) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
g) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
h) Manter documentação legal, por vez.	1
i) Remover o lixo, por dia.	4
j) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
k) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
l) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
m) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
q) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	2
r) Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por vez.	1
s) Repor os utensílios e materiais utilizados ao atendimento aos usuários, sempre que solicitado e/ou necessário, em tempo hábil	2
10) Permitir:	
a) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada.	1

11) Refeições Transportadas:	
a) Acondicionamento em recipiente inadequado	4
b) Atraso no atendimento	3
c) Lanche com per capita inferior às descrições do Contrato	3
d) Alimentos em condições impróprias ao consumo	4

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

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	0,00069% VC
2	0,00096% VC
3	0,00137% VC
4	0,00275% VC
5	0,0137% VC
6	0,0275% VC

*VC: Valor estimado anual do contrato.

APÊNDICE IV

Pesquisa de Satisfação – Restaurantes

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação.
 Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado / experimentado

	Itens de avaliação	Notas					
		1	2	3	4	5	*NSA
Almoço	Sabor dos alimentos						
	Apresentação dos alimentos						
	Variedade dos alimentos						
	Tempero das preparações						
	Quantidade de sal						
	Quantidade de gordura						
	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre.						
	Espera para se servir						
	Identificação das preparações						
	Recolhimento de bandejas						
	Reposição de preparações/utensílios						
Geral	Organização						
	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Cordialidade dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade da nutricionista da Contratada para esclarecimentos						
	Cordialidade da nutricionista da Contratada						

Obs: (os itens de avaliação poderão ser alterados de acordo com a evolução da prestação dos serviços)

APÊNDICE V
Modelo do Termo de Vistoria

TERMO DE VISTORIA

Declaro que a empresa abaixo especificada, neste ato representada pelo(a) seu(a) Responsável Técnico (a) senhor(a) _____, realizou a vistoria prevista no item 11.1 do Termo de Referência ao Edital do Pregão, na forma eletrônica nº /2013.

Nome da empresa: _____

CNPJ/MJ: _____

Endereço: _____

Fone: (____) _____ Fax: (____) _____

E-mail: _____

Coordenação de Subsistência da Presidência da República

Declaro que vistoriei minuciosamente as instalações, equipamentos e utensílios das áreas das Cozinhas e Restaurantes conforme Item 10.6, para a prestação dos serviços constantes do objeto do Edital do Pregão, na forma eletrônica nº /2013, e tomei conhecimento das reais condições das instalações e equipamentos, bem como coletei informações de todos os dados e elementos necessários à correta elaboração da proposta comercial da empresa que represento.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2014.

Responsável Técnico

APÊNDICE VI

Modelo de declaração de Pleno Conhecimento das Condições de Vistoria

DECLARAÇÃO DE PLENO CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE VISTORIA

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante), doravante denominado Licitante, para fins do disposto no subitem, na forma eletrônica, nº /2013, declara, sob as penas da lei, que:

Tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do objeto, assumindo total responsabilidade pela execução do serviço, e que não haverá quaisquer questionamentos futuros que ensejem avencas técnicas ou financeiras para a Presidência da República.

Local, (UF), ___ de _____ de 2014.

Representante legal da licitante – ID - CPF

APÊNDICE VII

Modelo de Atestado de Capacidade Técnica

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atesto que a empresa abaixo discriminada mantém / manteve contrato firmado com este Órgão/Empresa cujo objeto é a prestação de serviços preparo e entrega de refeições, conforme as quantidades abaixo:

Descrição	Quant. / Mês
Refeições	

Nome da empresa: _____

Endereço: _____

Fone: (____) _____ Fax: (____) _____

E-mail: _____

Início do contrato: ____/____/____ / Término do contrato: ____/____/____

Observações adicionais: _____

_____, ____ de _____ de 20__.

Responsável pela Informação no Órgão/Empresa

Órgão/Empresa: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Telefone: _____

E-Mail: _____

ANEXO II

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 080/2013

PROCESSO Nº 00088.001607/2013-17

**MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(Proposta Comercial)**

Referência: Pregão, na forma eletrônica, Nº 080/2013

Data de Abertura: ____ / ____ / 2014

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. refeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	Restaurante 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	9.900	(Até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3)	
2	Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	7.700	(Até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3)	
3	Restaurante 3 e Residências Oficiais				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	30.670		
3.2	Café da Manhã	Und	12.306		
3.3	Café noturno	Und	12.306		
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	506		
5	LANCHE PADRÃO	Und	1.606		
6	Coffe Break	Und	1.012		
7	COQUETEL	Und	506		
VALOR ESTIMADO MENSAL – R\$					
VALOR ESTIMADO ANUAL – R\$					*

(*) O valor **total anual** é o que deve ser cadastrado no sistema Comprasnet.

Observações:

a) Prazo de validade da proposta de (.....) **dias**, a contar da data de sua apresentação.
(Mínimo de 60 (sessenta) dias)

2 Declaração

2.1 Declaro expressamente estarem incluídos no preço cotado todos os impostos, taxas, fretes, seguros, bem como quaisquer outras despesas, diretas e indiretas, incidentes sobre o objeto deste pregão.

3 Dados da empresa:

Empresa/Razão Social:

Endereço:

Cep:

CNPJ:

Telefone:

Fax:

Banco:

Agência:

Conta-Corrente:

E-mail:

4 Qualificação do preposto autorizado a firmar o Contrato:

Nome completo:

CPF:

RG:

Nacionalidade:

_____, ____ de _____ de 2014

(Nome completo do declarante)

(Nº da CI do declarante)

(Assinatura do declarante)

ANEXO III

PREGÃO, NA FORMA ELETRÔNICA, Nº 080/2013

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES, QUE, ENTRE SI, FAZEM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, E A EMPRESA

PROCESSO Nº 00088.001607/2013-17

CONTRATO Nº /2014

A **UNIÃO**, por intermédio da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, neste ato representada pelo Diretor de Recursos Logísticos da Secretaria de Administração, Senhor, brasileiro, residente e domiciliado nesta cidade, CPF nº, de acordo com a competência prevista no, publicada no Diário Oficial da União de, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa, CNPJ nº, com sede na, CEP:, telefone nº (....) / fax nº (....), neste ato representado pelo Senhor, CPF nº, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA** têm, entre si, acordado os termos deste Contrato, objeto do Pregão, na forma eletrônica, nº 080/2013 consoante consta do Processo nº 00088.001607/2013-17, sujeitando-se as partes integralmente à Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e os Decretos n.ºs. 5.450, de 31 de maio de 2005, 6.204, de 5 de setembro de 2007, e 7.203, de 4 de junho de 2010, a IN nº 02 SLTI/MP, de 30 de abril de 2008 e suas alterações, e a IN SLTI/MP nº 02, de 11 de outubro de 2010, e a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de refeições (tipo porcionado padrão, por peso e especial transportada), café da manhã, lanche padrão, coffee break e coquetel, conforme especificações constantes neste instrumento.

Subcláusula Única – Vinculam-se ao presente contrato o Edital do Pregão, na forma eletrônica, nº 080/2014, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais constituem parte integrante deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I - São obrigações da **CONTRATADA**, além de outras assumidas neste Contrato:

- 1) Atender a todas as exigências constantes no Edital do Pregão nº 080/2013 e seus anexos.
- 2) Indicar formalmente um preposto para representa-la na execução do contrato.

- 4) Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento deste Contrato.
- 5) Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 6) Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.
- 7) Acatar orientações da **CONTRATANTE**, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 8) Responsabilizar-se pela guarda e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, instalações físicas e utensílios constantes do termo de responsabilidade colocados a sua disposição pela Contratante, devendo devolvê-los nas mesmas condições ao final da vigência contratual, levando-se em conta o desgaste natural de uso dentro do período considerado.
- 9) Apresentar ao gestor do contrato, quadro nominativo de todo o contingente de empregados destinados ao serviço licitado. Todos portando crachás de identificação expedidos pela Contratante.
- 10) Manter preposto, aceito pela administração, para representá-la na execução do contrato (art. 68 da lei nº 8.666/93). Esse encargo não poderá ser exercido por qualquer empregado vinculado à execução dos serviços.
- 11) Apresentar ao gestor do contrato, por escrito, para fins de credenciamento junto ao Departamento de Segurança Presidencial - GSIPR da Contratante, relação nominal de todos os empregados e dirigentes da Contratada que terão acesso aos locais onde os serviços serão executados, contendo obrigatoriamente, as seguintes informações:
 - a) Nome completo, endereço, cópia da carteira de identidade / CPF e 02(duas) fotos 3x4 atualizadas;
 - b) Cópias dos Certificados de Propriedade dos veículos que serão utilizados e, dando-se conhecimento igualmente, das alterações, exclusões ou inclusões.
- 12) Informar ao gestor do contrato, por escrito, todas as alterações porventura advindas no quadro nominativo com eventuais substituições, exclusões ou inclusões.
- 13) Prestar esclarecimentos à Contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independente de solicitação.
- 14) Mobiliário o escritório em local a ser definido e cedido pela Contratante, com móveis, telefone, equipamentos e material de expediente.
- 15) Arcar com todos os seguros, custo de fretes e de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho das atividades, bem como os custos das análises microbiológicas quando for detectado qualquer tipo de irregularidade nos alimentos fornecidos, equipamentos e/ou utensílios utilizados.
- 16) Realizar, logo após assinatura do contrato, inspeção técnica completa em todas as instalações, juntamente com o gestor do contrato, informando por escrito as reais condições dessas instalações e dos equipamentos colocados à disposição pela Contratante, assinando o respectivo Termo de Responsabilidade.
- 17) Apresentar relação de todos os equipamentos, utensílios ou objeto de sua propriedade, mantendo, sob sua guarda, uma cópia, para eventuais conferências ou ajustes.
- 18) Remover e/ou instalar, se necessário, equipamentos – sistema de aquecimento de água, painéis industrial a gás e etc - nas áreas abrangidas pelo contrato, após aprovação por escrito da

Administração, não cabendo à Contratante nenhum ônus sobre os mesmos, bem como os custos de instalação e / ou adequação de espaços.

19) Transportar com seus próprios meios, em veículo apropriado para o transporte de alimentos, os ingredientes e os materiais necessários, estocados em seus depósitos, de acordo com as necessidades de consumo.

20) Dispor, conforme orientação da Contratante, para o atendimento das refeições tipo especial transportadas, coquetel e coffee break, de garçom, maitre, cozinheiro e copeiros, pessoal necessário ao manuseio, confecção e transporte das refeições, além dos utensílios destinados ao serviço, bem como transporte do pessoal.

21) Responsabilizar-se pelo transporte das refeições destinadas às residências oficiais e outros locais designados pelo gestor do contrato, respeitando as legislações pertinentes (RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002; RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004);

22.1) apresentar o Certificado de Vistoria de Veículo para Transporte de Alimentos, nos termos do Item III Art 163 do - Código Sanitário do Distrito Federal.

22) Manter nas instalações da Contratante, nutricionista em tempo integral, que se responsabilizará pela elaboração dos cardápios e pelo acompanhamento da confecção e distribuição das refeições. Manter, também, um encarregado geral, com experiência comprovada de atividade profissional em estabelecimentos produtores de alimentos, com poderes para representá-la em tudo o que se relacione com a execução dos serviços, inclusive supervisão dos serviços e empregados vinculados à execução contratual.

23) Afixar em local visível a relação nominal dos funcionários, constando funções e horários de trabalho.

24) Substituir sempre que exigido pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Contratante, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

25) Adotar as providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados em dependências da Contratante.

26) Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus funcionários, ou equipamentos, quando em serviço, a servidores da Contratante ou a terceiros, nas áreas cobertas pelo Contrato, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela Contratante.

27) Pagar as Taxas de água, luz:

28.1 pelo consumo de água e energia elétrica, o valor correspondente a 1% (um por cento) sobre a fatura mensal desse consumo, atinente ao Anexo IV do Palácio do Planalto;

28.2 pela utilização do gás de cozinha o valor correspondente à totalidade do consumo mensal pela Contratada.

28) Cumprir todas as exigências e condições da Contratante especificadas neste Termo de Referência e seus anexos.

29) Disponibilizar de acordo com as necessidades para execução dos serviços dos seguintes materiais, equipamentos e utensílios, e outros julgados necessários:

Diversos: Caixas de polietileno ou material equivalente, em diversos tamanhos, com e sem carrinhos; placas de polietileno em vários tamanhos; bandejas de polietileno empilháveis; boleadores; chinóis de vários tamanhos; mandolinas; suporte para plástico filme; latas de lixo com pedal, rodas e tampa basculante; caixas isotérmicas para transporte de alimentos;

Equipamentos: Liquidificadores industriais; liquidificadores domésticos; processador de alimentos semi-industrial; picador de carne industrial em inox; cortador de frios profissional; máquina de descascar batatas; balanças eletrônicas para os restaurantes 01 e 02, bem como para as refeições transportadas às Residência Oficiais; seladora à vácuo industrial; abridor de latas industrial; batedeira semi-industrial; balcões de inox com cubas em vários tamanhos; bancadas de inox para apoio e corte de carnes; estante em inox para apoio de utensílios; freezers; refrigeradores em inox com prateleiras e divisórias; balcões refrigerados; fogões industrial inox com no mínimo 10 queimadores (02 unidades, sendo 01 em cada cozinha); fornos combinado (06 unidades - 02 na cozinha 1 e 04 na cozinha geral); fornos microondas 45 litros (02 unidades); fritadeiras c/ 02 cubas inox industrial (02 na cozinha 1 e 04 na cozinha geral); chapas grande (06 unidades) para grelhados; estufas quente com termostato em tamanhos diversos a ser definido na estruturação do local com a contratante (03 unidades, sendo disponibilizada 01 em cada restaurante), máquinas de lavar louças industrial com sistema de higienização aquecido (03 unidades, sendo 01 em cada restaurante), balcões de distribuição de alimentos para os três restaurantes contendo cubas com capacidade para todas as preparações definidas para os restaurantes 1,2,e 3,

Móveis: modelos descritos podendo ser similar ou de qualidade superior, sendo conjuntos de mesas com 04 cadeiras (restaurante 1 - 40 conjuntos – cadeiras: estrutura em metal na cor inox, assento anatômico em plástico resistente na cor branca – mesas: 135x80cm, estrutura em metal na cor cinza, tampo em madeira MDF na cor bege), (restaurante 2 - 30 conjuntos - cadeiras: estrutura em metal na cor cinza, assento e encosto em plástico resistente na cor branca – mesas: 120x80cm, estrutura em metal na cor cinza, pés arco duplo, tampo em MDF na cor marrom), (restaurante 3 - 20 jogos cadeiras: estrutura em metal na cor cinza, assento e encosto em plástico resistente na cor marrom – mesas: 120x80cm, estrutura em metal na cor cinza, pés arco duplo tampo em MDF na cor branca);

Inox: Porta sachês para açúcar, sal e adoçante; bandejas de garçom; bandejas redondas com bordas; bandejas redondas com pé para bolo ou torta; bandejas retangulares com alças; bandejas retangulares com alças e bordas; balde de gelo; cloches ovais para peixe e suporte de plataforma com réchaud; cloches redondos grandes com réchaud e banho-maria; cloches redondos médios com réchaud e banho-maria; talheres (colheres de café, chá e sobremesa, garfos e facas de mesa e sobremesa), facas grandes para buffet; frigideiras para buffet; flamengas com bordas decoradas; flamengas com bordas lisas; fogareiros de maître d’hotel para flambados; frigideiras; galheteiros com peças de cristal; jarras grandes; mini-flamengas; molheiras; paliteiros; panelas banho-maria interno 1 litro com réchaud; panelas banho-maria interno 3 litros com réchaud; panelas banho-maria interno 4,5 litros com réchaud; panelas banho-maria externo 3 litros com réchaud; panelas banho-maria externo 6 litros com réchaud; panelas tipo inglesas com banho-maria e réchaud; pegadores de salada grandes; porta-adoçantes; porta-guardanapos; porta-temperos com peças de cristal; saladeiras; suportes redondos para panelas de barro com réchaud; suportes retangulares com alças para pirex ou refratários; tabuleiros retangulares com banho-maria e réchaud; tigelas sem tampa em vários tamanhos; travessas em vários tamanhos, vasilhas de inox para acondicionar frios em geral; facas inox com cabo de polietileno em vários tamanhos; colheres e conchas de inox em vários tamanhos; panelas grandes de inox; aros de inox para mousses e enformados.

Vidro: Bandejas com pezinhos; compoteiras; copos 300 ml para água e sucos; taças para água 300 ml com pé alto.

Cristal: Bandejas redondas com pé alto; compoteiras; jarras; mini-tigelas com tampa e sem tampa; molheiras; pratos redondos; taças de água com pé alto;

Madeira: Caixas para sachês de chá; mesas redondas com 1,20m de diâmetro; mesas redondas com 1,40m de diâmetro; pranchões de 0,80m x 2,20m; pranchões de 1,20m x 2,20m; tábuas para queijos e frios.

Porcelana: Pratos de mesa e sobremesa, xícara de chá, xícara de café e outros.

Toalhas: Toalhas de mesa, em tecido, na cor branca, shantung flame e shantung liso (100% poliéster).

Cobre mancha: Tecido, estampado ou liso, shantung amassado e voil estampado.

Obs.: As dimensões das toalhas e cobre mancha são de acordo com as dimensões dos pranchões e mesas para eventos. Deverá ter caimento até o chão.

Informática: 01 (um) micro computador com pistola para leitura de código de barra a ser instalado no Restaurante III para recebimento dos tíquetes referente aos serviços de café da manhã, almoço e jantar.

30) Possuir, durante a vigência contratual, cozinha industrial em Brasília/DF ou no Entorno para uma eventual necessidade em caso de contingência, sendo facultado   Contratante, quando do seu interesse, realizar visita técnica. O não atendimento das exigências legais poderá ocasionar rescisão contratual e aplica o das penalidades previstas em Lei.

31) Manter, durante toda a execu o do contrato, em compatibilidade com as obriga es por ele assumidas, todas as condi es de habilita o e qualifica o exigidas no Edital do Pregão, na forma eletrônica, n  080/2013.

II - São obriga es da **CONTRATANTE**, além de outras assumidas neste Contrato:

1) Prestar as informa es e os esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pelo representante ou preposto da **CONTRATADA**;

2) Efetuar o pagamento devido pela execu o do objeto, desde que cumpridas todas as formalidades e exigências do contrato;

3) Exercer a fiscaliza o dos serviços prestados por servidores designados;

4) Comunicar oficialmente   **CONTRATADA** quaisquer falhas verificadas no cumprimento do contrato.

5) Fornecer crachá de identifica o aos funcionários da Contratada, de uso obrigatório, para acesso às dependências da Contratante.

6) Permitir o livre acesso dos funcionários da Contratada às instala es da Contratante, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que estejam credenciados, portando crachá de identifica o e exclusivamente para execu o dos serviços.

7) Ceder espaço para vestiários, que deverão ser separados por sexo e conter armários com chave para a guarda de pertences dos funcionários, bem como possuir chuveiros, para que os funcionários possam realizar higiene pessoal antes de iniciarem as atividades e ao terminarem o expediente de trabalho;

8) Elaborar o termo de responsabilidade, a ser assinado pela Contratada, contendo inventário de todos os bens (instala es, móveis e equipamentos), de propriedade da Contratante, existentes nas cozinhas, restaurantes do Palácio do Planalto e outras dependências sob responsabilidade da Contratada.

9) Colocar   disposi o da Contratada todos os itens descritos a seguir, os quais também são relacionados no termo de responsabilidade, a ser assinado por ocasião da assinatura do contrato:

9.1) Espaço físico das cozinhas e restaurantes;

9.2) Câmaras frigoríficas para armazenamento de gêneros alimentícios perecíveis, sendo 01 para congelados, 01 para carnes, 01 para laticínios, 01 para hortifruti e 01 para descongelamento;

9.3) Central de distribui o de gás GLP com 04 (quatro) pain es em a o inox na Cozinha Geral e 01 (um) na Cozinha 01, e ponto para alimenta o de fogões   gás;

- 9.4) Local adequado para o serviço de administração da Contratada.
- 10) Atestar documentos fiscais, por intermédio do gestor do contrato.
 - 11) Exigir, mensalmente, documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais e impostos e outros;
 - 12) Permitir a instalação dos meios telefônicos, cujas despesas correrão por conta da Contratada.
 - 13) Notificar a Contratada, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato, na legislação e / ou normas vigentes, após o adequado e competente processo administrativo.
 - 14) Impugnar os gêneros e ingredientes utilizados no preparo das refeições, refeições especiais, café da manhã, lanche padrão, coquetéis, coffe break, quando julgados de qualidade inferior.
 - 15) Exigir as condições de asseio e higiene das instalações dos restaurantes, cozinhas, sanitários e demais dependências sob a responsabilidade da Contratada, bem como do pessoal em serviço.
 - 16) Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.
 - 17) Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os funcionários da Contratada possuem os exames periódicos que julgar necessário.
 - 18) Realizar pesquisa de opinião a cada quatro meses nos três restaurantes, com no mínimo 50 usuários dos serviços.
 - 19) Avaliar a qualidade técnica por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Contratante, da qual fará parte um (a) nutricionista, conforme modelo constante no **Apêndice II do Termo de Referência – Anexo I** do Edital.
 - 19.1) Não haverá limites de supervisões a serem realizadas, sem necessidade de aviso prévio de sua realização.
 - 20) Pagar, para o atendimento dos serviços, apenas as quantidades efetivamente consumidas, que serão controladas pelo gestor do contrato.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

A **CONTRATANTE** designará um gestor titular e um substituto para exercer a fiscalização do contrato resultante da licitação que registrará todas as ocorrências, deficiências em relatório, cuja cópia será encaminhada à contratada, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666/93.

Subcláusula Primeira – O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato.

Subcláusula Segunda – A existência e a atuação da fiscalização pela **CONTRATANTE** em nada restringe a responsabilidade, única, integral e exclusiva da contratada no que concerne à execução do objeto contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO

Devido às peculiaridades do serviço de fornecimento de refeições e, sendo, também, de natureza continuada e a logística necessária, o início da prestação do serviço será depois de transcorrido o prazo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do futuro contrato, não sendo possível a prorrogação do prazo.

CLÁUSULA QUINTA – DO PREÇO E DO PAGAMENTO

O pagamento deverá ser efetuado quinzenalmente mediante a apresentação de Nota Fiscal ou da Fatura pela **CONTRATADA**, que deverá conter o detalhamento dos serviços executados, e será creditado em nome da contratada por meio de ordem bancária em conta corrente por ela indicada, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste contrato, **no prazo de até 30 (trinta) dias**, a partir da data final do período de adimplemento, mediante apresentação, aceitação e atesto do gestor do contrato nos documentos hábeis de cobrança.

ITEM	DESCRIÇÃO	UND.	QUANT. refeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	Restaurante 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	9.900	(Até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3)	
2	Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	7.700	(Até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3)	
3	Restaurante 3 e Residências Oficiais				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	30.670		
3.2	Café da Manhã	Und	12.306		
3.3	Café noturno	Und	12.306		
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	506		
5	LANCHE PADRÃO	Und	1.606		
6	Coffe Break	Und	1.012		
7	COQUETEL	Und	506		
VALOR ESTIMADO MENSAL – R\$					
VALOR ESTIMADO ANUAL – R\$					

Subcláusula Primeira – O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a **CONTRATADA** efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

Subcláusula Segunda - Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a **CONTRATADA** deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra bem legível, em nome da Secretaria de Administração da **CONTRATANTE**, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o nome do banco, o número da sua conta bancária e da respectiva agência.

Subcláusula Terceira – O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2 será feito diretamente pelos usuários à **CONTRATADA**, em dinheiro, cartão de débito com pelo menos duas bandeiras, e cartão refeição.

Subcláusula Quarta – Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES deverá apresentar a nota fiscal, com a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

Subcláusula Quinta – A nota fiscal/fatura correspondente deverá ser entregue pela **CONTRATADA** diretamente ao gestor deste Contrato, que somente atestará e liberará para pagamento, quando cumpridas todas as condições pactuadas.

Subcláusula Sexta – Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nessa hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

Subcláusula Sétima – No caso de eventual atraso de pagamento, mediante pedido da **CONTRATADA**, desde que ela não tenha concorrido de alguma forma para tanto, o valor devido será atualizado financeiramente, ficando convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

EM = I x N x VP, onde:

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 paga;

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

I = $\frac{(TX)}{365}$ $I = \frac{(6/100)}{365}$ $I = 0,00016438$

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Subcláusula Oitava – A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na nota fiscal/fatura seguinte ao da ocorrência.

Subcláusula Nona – Para o pagamento a **CONTRATANTE** realizará consulta prévia ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, quanto à **Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal Federal (Receita Federal do Brasil (certidão conjunta), FGTS e INSS) e Trabalhista (Certidão Negativa de Débito Trabalhista), Regularidade Fiscal Estadual/Municipal (Receita Estadual/Distrital e Receita Municipal) e Qualificação econômico-Financeira (Índices Calculados: SG, LG e LC)**, para verificar a manutenção das condições de habilitação da licitação, podendo ser consultados nos sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, constituindo meio legal de prova.

Subcláusula Décima – Constatada a situação de irregularidade junto ao SICAF, a **CONTRATADA** será notificada, por escrito, para que no prazo de 30 (trinta) dias regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa, sob pena de rescisão contratual.

Subcláusula Décima Primeira – O prazo estipulado poderá ser prorrogado a critério da Administração.

Subcláusula Décima Segunda – Qualquer alteração nos dados bancários deverá ser comunicada à **CONTRATANTE**, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da **CONTRATADA** os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

Subcláusula Décima Terceira – O pagamento efetuado pela **CONTRATANTE** não isenta a **CONTRATADA** de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

Subcláusula Décima Quarta – A **CONTRATANTE** poderá deduzir do montante a pagar os valores correspondentes a multas ou indenizações devidas pela **CONTRATADA**, nos termos deste contrato.

Subcláusula Décima Quinta – Para que o pagamento seja realizado a **CONTRATADA** deverá apresentar junto com as notas fiscais / faturas emitidas para cobrança, prova de recolhimento dos encargos previdenciários ao INSS, através de guia distinta para os serviços prestados, e das parcelas devidas ao FGTS, mediante guia autenticada em que sejam registrados os nomes dos funcionários colocados à disposição da **CONTRATANTE**, além de folha de pagamento dos funcionários que estejam executando os serviços do contrato, bem como da comprovação de regularidade no SICAF, através de consulta “on-line” feita pela **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, nos termos do inciso II da art. 57 da Lei nº 8.666/93, mediante celebração de termo aditivo, até um total de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA SÉTIMA – DO REAJUSTE

Os preços contratados poderão ser reajustados, desde que observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data da apresentação da proposta, ou nos reajustes subsequentes ao primeiro, sendo a anualidade será contada a partir da data do fato gerador que deu ensejo ao último reajuste, utilizando-se a variação do IGP-DI – Índice Geral de Preços – Coluna 2, Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, acumulado em 12 (doze) meses, com base na seguinte fórmula:

$$R = V \times \frac{I - I_0}{I_0}, \text{ onde:}$$

I₀

R = Valor do reajuste procurado;

V = Valor contratual do serviço a ser reajustado;

I = Índice relativo à data do reajuste;

I₀ = Índice inicial – refere-se ao índice de custos ou de preços correspondente à data fixada para entrega da proposta na licitação.

Subcláusula Primeira – Os reajustes deverão ser precedidos de solicitação da **CONTRATADA**, que deverá apresentar planilha de composição de custos unitários com a descrição dos componentes e do valor detalhado, tendo em vista que o reajustamento pressupõe a demonstração analítica de aumento dos custos contratuais para justificar o aumento nos preços.

Subcláusula Segunda – Caso o índice estabelecido para o reajustamento venha a ser extinto, ou de qualquer forma não possa ser mais utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor, ou em sua ausência por acordo entre as partes de novo índice oficial.

Subcláusula Terceira – A **CONTRATANTE** deverá assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários ao atendimento das despesas correrão na conta do seguinte Programa de Trabalho: 04.122.0750.2000.0001; Natureza de Despesa: 3390.39.

Subcláusula Única – A despesa para os exercícios subsequentes, quando for o caso, será alocada à dotação orçamentária prevista para atendimento dessa finalidade, a ser consignada pela Lei Orçamentária Anual.

CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA CONTRATUAL

No prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a critério da **CONTRATANTE**, contado da **assinatura do contrato**, a **CONTRATADA** deverá apresentar comprovante de prestação de garantia **no valor de R\$ XXXXXX**, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, a fim de assegurar a sua execução, cabendo-lhe optar por uma das modalidades de garantia prevista no art. 56, § 1º da Lei nº 8.666/93.

Subcláusula Primeira – A garantia deverá ter validade durante a execução do contrato e 3 (três) meses após o término da vigência contratual e ser renovada a cada prorrogação efetivada no contrato.

Subcláusula Segunda – A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá assegurar o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à **CONTRATANTE** ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela **CONTRATANTE** à **CONTRATADA**; e
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela **CONTRATADA**.

Subcláusula Terceira – A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados nos subitens da subcláusula anterior.

Subcláusula Quarta – A **CONTRATADA** obriga-se a repor, no prazo de **até 10 (dez) dias úteis**, contado da notificação, prorrogáveis por igual período, a critério da **CONTRATANTE**, o valor da garantia prestada quando vier a ser utilizado pela **CONTRATANTE** e por qualquer outro motivo que venha alterar o valor da contratação, de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, bem como nos casos de prorrogação contratual.

Subcláusula Quinta – A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação da sanção prevista no **Item 2 da Cláusula Décima Primeira** deste contrato.

Subcláusula Sexta – O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo **CONTRATANTE** com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à contratada.

Subcláusula Sétima – A garantia será considerada extinta:

- a) com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da **CONTRATANTE**, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e
- b) após o término da vigência do contrato, observado o prazo previsto na Subcláusula Primeira desta cláusula, que poderá ser estendido em caso de ocorrência de sinistro.

Subcláusula Oitava – O **CONTRATANTE** não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

- a) caso fortuito ou força maior;
- b) alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- c) descumprimento das obrigações pela **CONTRATADA** decorrente de atos ou fatos da **CONTRATANTE**; ou
- d) prática de atos ilícitos dolosos por servidores da **CONTRATANTE**.

Subcláusula Nona – Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as previstas na subcláusula anterior.

Subcláusula Décima – A **CONTRATANTE** poderá reter a garantia prestada, podendo utilizá-la para assegurar o pagamento dos prejuízos e multas de que tratam a Subcláusula Segunda desta cláusula, inclusive nos casos de rescisão contratual por culpa da **CONTRATADA**.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO AUMENTO E DA SUPRESSÃO

No interesse da **CONTRATANTE** o objeto deste Contrato poderá ser suprimido ou aumentado até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado da contratação, facultada a supressão além desse limite, por acordo entre as partes, conforme disposto no art. 65, §§ 1º e 2º, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

Se no decorrer da **na execução do objeto** do presente contrato, ficar comprovada a existência de qualquer irregularidade ou ocorrer inadimplemento pelo qual possa ser responsabilizada a **CONTRATADA**, esta, sem prejuízo das demais sanções previstas na legislação vigente, resguardados os procedimentos legais pertinentes, poderá sofrer as seguintes penalidades:

- 1) advertência;
- 2) multa de 0,07% (sete centésimos por cento) calculada sobre o valor total atualizado do contrato, por dia de atraso, em caso de inobservância do prazo fixado para apresentação e reposição da garantia, observado o máximo de 2% (dois por cento);
 - 2.1) o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 3) Multa, conforme disposto nas Tabelas de Multas de que trata os **Apêndices II e III do Termo de Referência – Anexo I** do Edital, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial;

Subcláusula Primeira - Com fundamento no artigo 7º da Lei n.º 10.520/2002 e no art. 28 do Decreto n.º 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União e será descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das demais

cominações legais e de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor para a contratação, a **CONTRATADA** que:

- a) deixar de entregar documentação exigida no edital;
- b) apresentar documentação falsa;
- c) ensejar o retardamento da execução do objeto;
- d) não mantiver a proposta;
- e) falhar na execução do contrato;
- f) fraudar na execução do contrato;
- g) comportar-se de modo inidôneo;
- h) fizer declaração falsa;
- i) cometer fraude fiscal.

Subcláusula Segunda – O descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pelo contratado poderá dar ensejo à rescisão contratual, sem prejuízo das demais sanções.

Subcláusula Terceira - A **CONTRATANTE** poderá conceder um prazo para que a contratada regularize suas obrigações trabalhistas ou suas condições de habilitação, sob pena de rescisão contratual, quando não identificar má-fe ou a incapacidade da empresa de corrigir a situação.

Subcláusula Quarta - Quando da rescisão contratual, o gestor deverá verificar o pagamento pela contratada das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho.

Subcláusula Quinta – A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui a possibilidade de aplicação de outras previstas na legislação vigente, inclusive responsabilização da **CONTRATADA** por eventuais perdas e danos causados à **CONTRATANTE**.

Subcláusula Sexta – A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **CONTRATANTE**.

Subcláusula Sétima – O valor da multa poderá ser descontado da nota fiscal ou crédito existente na **CONTRATANTE**, em favor da **CONTRATADA**, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

Subcláusula Oitava – Se o valor do pagamento for insuficiente, fica a **CONTRATADA** obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.

Subcláusula Nona – Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pela **CONTRATADA** à **CONTRATANTE**, este será encaminhado para inscrição em dívida ativa.

Subcláusula Décima – As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato da autoridade competente da **CONTRATANTE**, devidamente justificado.

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

Subcláusula Décima Segunda – Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à **CONTRATADA** o contraditório e ampla defesa.

Subcláusula Décima Terceira – A multa, aplicada após regular processo administrativo, poderá ser descontada da garantia do respectivo contratado.

Subcláusula Décima Quarta – Se a multa for de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá o contratado pela sua diferença, a qual será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela **CONTRATANTE** ou ainda, quando for o caso, cobrada judicialmente.

Subcláusula Décima Quinta – As sanções aplicadas serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

Subcláusula Décima Sexta – Para fins de sanções, referentes à Avaliação Técnica, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima. A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida a partir do somatório de pontos correspondentes a cada critério avaliado (Leve, Médio, Grave e Gravíssimo), seguindo a tabela de percentuais, conforme descrito no **Apêndice II do Termo de Referência – Anexo I** do Edital.

Subcláusula Décima Sétima – As sanções previstas no **Apêndice III do Termo de Referência – Anexo I** do Edital podem ser aplicadas sempre que as inadequações forem observadas pela Contratante

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

Subcláusula Primeira – O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias para apresentação da garantia contratual autoriza a **CONTRATANTE** a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA PUBLICAÇÃO

A **CONTRATANTE** providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO

As questões decorrentes da execução deste Contrato que não possam ser dirimidas administrativamente serão processadas e julgadas no Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E assim, por estarem de pleno acordo com o que neste instrumento é pactuado, assinam o presente Contrato em 2 (duas) vias de igual forma e teor, para que produzam os efeitos dele decorrente.

Brasília/DF, de de 2014.

**Diretor de Recursos Logísticos da
Presidência da República**

CONTRATADA