**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 03/2015**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

A União, por intermédio da **Academia Nacional de Polícia,** com sede em Brasília/DF, instalada na Estrada Parque do Contorno, Km 2, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte – Brasília/DF, inscrita no CNPJ/MF sob o n° 00.394.494/0083-02, órgão do Ministério da Justiça, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local indicados fará realizar **LICITAÇÃO** na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo **MENOR PREÇO**, conforme descrição contida neste Edital e seus Anexos. O procedimento licitatório obedecerá à Lei nº 10.520, de 2002, ao Decreto nº 5.450, de 2005, à Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, ao Decreto nº 3.722, de 2001, ao Decreto n° 2.271, de 1997, a lei 9.636, de 1998, ao Decreto 3.725, de 1991, à Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 2, de 30 de abril de 2008, à Lei Complementar nº 123, de 2006, e subsidiariamente à Lei nº 8.666, de 1993, bem como à legislação correlata, e demais exigências previstas neste Edital e seus Anexos.

|  |  |
| --- | --- |
| **Data da abertura da Sessão Pública:** | **08 de junho de 2015.** |
| **Horário:** | **9:00** (9 horas - horário de Brasília) |
| **Endereço:** | Portal COMPRASNET - [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br/) |
| **Encaminhamento da proposta e anexos**: | A partir da data de divulgação do Edital no COMPRASNET, até a data e horário da abertura da sessão pública. |

1. **DO OBJETO**
   1. Contratação de Pessoa Jurídica especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências da Academia Nacional de Polícia, em Brasília-DF, tudo de acordo com as exigências do Edital e anexos do Pregão Eletrônico nº 03/2015, mediante Cessão Onerosa de Uso, a título precário, das instalações voltadas para esse fim dentro da Academia Nacional de Polícia.
      1. O critério de julgamento adotado será o **MENOR PREÇO** **GLOBAL POR GRUPO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.
         1. Em razão das peculiaridades da contratação ora demandada, as propostas dos licitantes serão avaliadas de acordo com o menor preço ofertado para as refeições e lanches servidos. O valor de contrapartida em razão da cessão de uso das dependências do refeitório e bens da ANP/DGP/DPF não compõe o critério de julgamento.
            1. Considerando o Parecer Técnico realizado pelo Setor de Perícias e Avaliações (PERA), que considerou detalhadamente a área e os bens objeto de Cessão deste certame licitatório, bem como as limitações e variações de público a que estará sujeito o CONTRATADO, concluindo pela cobrança do valor mensal de R$ 5.297,00 (cinco mil, duzentos e noventa e sete reais), no caso do RESTAURANTE e R$ $ 629,55 (seiscentos e vinte e nove reais, cinquenta e cinco centavos), no caso da LANCHONETE, estes valores serão fixos em todas as propostas, conforme modelo de proposta do anexo IX e IX-A deste Edital.
            2. O referido Parecer Técnico serviu de embasamento para o ano de 2014. Por este motivo, efetuou-se nova consulta de preços, chegando-se aos seguintes valores:

Padaria Colorado – Área = 100m2 – Aluguel R$ 6.000,00 – M2 = R$ 60,00

Brasília Grill – Área = 150m2 – Aluguel R$ 2.000,00 – M2 – R$ 13,33

Panificadora Bom Pão – Área = 200m2 – Aluguel R$ 2.000,00 – M2 = R$ 10,00

Brito Imobiliária (Imóvel 1)–Área 27m2–Aluguel – R$ 1.000,00 – M2= R$ 37,04

Brito Imobiliária (Imóvel 2) – Área= 38m2 – Aluguel – R$ 750,00 – M2= R$ 19,74

* + - * 1. Utilizando-se de todos os argumentos e critérios explanados no Parecer Técnico acostado aos autos, o qual possui como possível variável, apenas os valores locatícios, concluímos que tal documento poderá ser utilizado para a pretendida contratação.
  1. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:
     1. ANEXO I – Termo de Referência;
     2. ANEXO II – Especificações para execução do contrato - Restaurante;
     3. ANEXO II-A – Especificações para execução do contrato - Lanchonete;
     4. ANEXO III – Relação dos equipamentos da ANP/DGP/DPF – Restaurante (PDF);
     5. ANEXO III-A - Relação dos equipamentos da ANP/DGP/DPF – Lanchonete (PDF);
     6. ANEXO IV – Relação dos utensílios disponibilizados pela ANP/DGP/DPF - Restaurante;
     7. ANEXO IV-A – Relação dos utensílios disponibilizados pela ANP/DGP/DPF - Lanchonete;
     8. ANEXO V – Tabela de multas - Restaurante;
     9. ANEXO V-A – Tabela de multas - Lanchonete;
     10. ANEXO VI – Termo de Vistoria - Restaurante;
     11. ANEXO VI – A – Termo de Vistoria – Lanchonete;
     12. ANEXO VII – Critérios de Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica - Restaurante;
     13. ANEXO VII-A – Critérios de Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica - Lanchonete;
     14. ANEXO VIII – Parâmetros para a concessão de desconto sobre a contrapartida mensal de utilização – Restaurante;
     15. ANEXO VIII-A – Parâmetros para a concessão de desconto sobre a contrapartida mensal de utilização – Lanchonete;
     16. ANEXO IX – Modelo de Proposta - Restaurante;
     17. ANEXO IX-A – Modelo de Proposta – Lanchonete;
     18. ANEXO X – Minuta de Contrato – Restaurante;
     19. ANEXO X-A – Minuta de Contrato – Lanchonete;

**OBS.:** Em caso de divergência entre o Edital e o Termo de Referência, deverá ser considerado o segundo.

1. **DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**
   1. Poderão participar deste Pregão os interessados pertencentes ao ramo de atividade relacionado ao objeto da licitação, conforme disposto nos respectivos atos constitutivos, que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus Anexos, e estiverem previamente credenciados perante o sistema eletrônico, em situação regular, por meio do Portal Comprasnet, para participação de Pregão Eletrônico.
   2. Não será admitida nesta licitação a participação de pessoas jurídicas:
      1. Com falência, recuperação judicial, concordata ou insolvência, judicialmente decretadas, ou em processo de recuperação extrajudicial;
      2. Em dissolução ou em liquidação;
      3. Que estejam suspensas de licitar e impedidas de contratar com o órgão licitante;
      4. Que estejam impedidas de licitar e de contratar com a União, nos termos do artigo 7° da Lei n° 10.520, de 2002, e decretos regulamentadores;
      5. Que estejam proibidas de contratar com a Administração Pública, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, § 8°, inciso V, da Lei n° 9.605, de 1998;
      6. Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
      7. Que estejam reunidas em consórcio;
      8. Que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
      9. Estrangeiras que não funcionem no País;
      10. Cooperativas; e
      11. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.
      12. Os familiares de agente público que esteja investido em cargo em comissão ou função de confiança perante o órgão promotor da licitação, conforme vedação prevista no Decreto nº 7.203 de 04 de junho de 2010.
   3. O descumprimento de qualquer condição de participação acarretará a inabilitação do licitante.
2. **DO CREDENCIAMENTO NO SISTEMA ELETRÔNICO**
   1. O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no Portal Comprasnet, conforme procedimento da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 02, de 11 de outubro de 2010.
   2. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica responsabilidade legal do licitante ou seu representante legal e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão eletrônico.
   3. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.
   4. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.
   5. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
   6. Incumbirá ainda ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.
3. **DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS**
   1. A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante e subseqüente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a partir da data de divulgação do Edital no COMPRASNET até a data e horário da abertura da sessão pública.
      1. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.
   2. Como requisito para a participação no Pregão, o licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico:
4. que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;
5. que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;
6. que a empresa não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores, conforme Lei nº 9.854, de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 2002.
7. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa n° 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.
   * 1. O licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), deverá declarar tal condição no ato do envio da proposta, por intermédio de funcionalidade disponível no sistema eletrônico, sob pena de não usufruir do tratamento diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006.
        1. O licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP) que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3°, parágrafo 4°, da Lei Complementar n° 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá declarar sua condição de ME/EPP no sistema Comprasnet.
     2. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.
   1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos campos relativos a:
      1. **Cada ITEM** da proposta, em algarismo, expresso em moeda corrente nacional (real), sendo considerado vencedor o menor **VALOR GLOBAL DA PROPOSTA DE CADA GRUPO**, considerando as quantidades constantes do Termo de Referência e anexos,
         1. Nos preços cotados deverão estar incluídos todos os custos decorrentes da execução contratual, tais como, d
         2. espesas com impostos, contrapartidas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam na contratação do objeto, apurados mediante o preenchimento do modelo de Proposta conforme anexo deste Edital;
         3. A proposta para os itens relativos à contrapartida em razão da Cessão do Uso das dependências da ANP/DGP/DPF não será passível de lances, devendo o valor fixo de R$ 5.297,00 (cinco mil, duzentos e noventa e sete reais), para o RESTAURANTE e R$ 629,55 (seiscentos e vinte e nove reais, cinquenta e cinco centavos), no caso da LANCHONETE, determinados por este Edital serem respeitados em todas as propostas enviadas, sob pena de desclassificação do interessado.
         4. Os preços das refeições e demais alimentos devem ser propostos da seguinte maneira:

**4.3.1.3.1.** ALMOÇO AUTOSSERVIÇO – o valor deverá ser proposto por quilo;

**4.3.1.3.2.** JANTAR/DESJEJUM AUTOSSERVIÇO – o valor deverá ser proposto por quilo;

**4.3.1.3.3.** LANCHE - o valor deve ser proposto por unidade, de acordo com os requisitos do item 10 e seguintes do Termo de Referência deste Edital.

* + - 1. Os preços a serem cobrados no desjejum, lanche da noite, na lanchonete, almoço e marmitex poderão sofrer lances sucessivos, respeitados os limites de exequibilidade tratados neste edital.
      2. Eventuais inclusões de itens do desjejum, lanche da noite e lanchonete só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia.
    1. Descrição detalhada do objeto ofertado, contendo as seguintes informações:
       1. Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.
  1. A apresentação da proposta implica plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem como obrigatoriedade do cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como fornecer todos os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários além dos dispostos no Anexo III e IV deste Edital, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.
     1. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, 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 incisos do §1° do artigo 57 da Lei n° 8.666, de 1993.

1. **DA VISTORIA**
   1. A licitante interessada em participar deste certame deverá vistoriar o local onde serão executados os serviços, até o último dia útil que anteceder a data fixada para abertura da sessão neste Edital, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existente, mediante prévio agendamento de horário junto a Comissão Permanente de Licitação da Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 08h às 12h e das 14h às 17 horas, que, após o ato emitirá o **Atestado de Vistoria**.
   2. A declaração do licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto supre a necessidade de visita técnica.
   3. O horário da visita deverá ser previamente agendado na Divisão de Administração/ Comissão Permanente de Licitação da Academia Nacional de Polícia pelo telefone 2024 – 8944 a partir das 09h.
   4. O representante, credenciado pela licitante para efetuar a vistoria, deverá apresentar-se à Comissão Permanente de Licitação da Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia munido da Carta de Credenciamento da empresa e documento de identificação, de acordo com o modelo constante do Anexo VI - A.
2. **DOS DESCONTOS SOBRE A CONTRAPARTIDA MENSAL DA CESSÃO DE USO**
   1. Durante a realização dos Cursos de Formação Profissional na ANP/DPG/DPF, o CONTRATADO deverá realizar o pagamento da contrapartida em razão do uso das instalações da ANP/DGP/DPF de acordo com Os itens estipulados neste edital e de sua proposta.
      1. Nos meses em que não houver a realização dos cursos mencionados, os valores acima sofrerá o desconto automático de 70%, totalizando o valor mensal de R$ 1.589,10 (mil quinhentos e oitenta e nove reais e dez centavos), para o caso do RESTAURANTE e R$ de R$ 188,86 (cento e oitenta e oito reais, oitenta e seis centavos), no caso da LANCHONETE
   2. Os valores mensais de R$ 1.589,10 (mil quinhentos e oitenta e nove reais e dez centavos), para o caso do RESTAURANTE e de R$ 188,86 (cento e oitenta e oito reais, oitenta e seis centavos), para o caso da LANCHONETE, referentes à contrapartida nos meses em que não houver a realização dos Cursos de Formação Profissional serão passíveis de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da pesquisa de satisfação e da Avaliação Técnica realizadas de acordo com os anexos VII e VII-A e VIII e VIII-A do Edital.
   3. A Divisão de Administração avaliará, bimestralmente, o desempenho da contratada quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:
      1. Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete –na forma estabelecida nos Anexos VII e VII-A;
      2. Avaliação Técnica (Nota de Avaliação Técnica – NATA) – na forma estabelecida nos Anexos VII e VII-A.
   4. Caso a CONTRATADA não alcance nota suficiente em um determinado bimestre para a aplicação do desconto, o valor da contrapartida mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado na proposta da contratada, observados o subitem 6.1.1 deste item 6.
   5. A Avaliação Técnica será realizada por equipe designada pela Divisão de Administração, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.
   6. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas, escolhidas aleatoriamente entre os usuários dos restaurantes/lanchonete.
   7. Os descontos aqui tratados não incidirão durante a realização dos Cursos de Formação Profissional, mas a média das notas apurados durante essa fase incidirão no mês imediatamente posterior ao término dos cursos.
3. **DA ABERTURA DA SESSÃO**
   1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital.
      1. No decorrer da sessão pública, caso o sistema seja desconectado para o Pregoeiro, mas permaneça acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
      2. Quando a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão na forma eletrônica será suspensa e reiniciada somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.
4. **DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**
   1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.
      1. Será desclassificada a proposta que identifique o licitante.
   2. A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.
   3. As propostas contendo a descrição do objeto, valor e eventuais anexos estarão disponíveis na internet.
   4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.
   5. O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.
5. **DA FORMULAÇÃO DOS LANCES**
   1. Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando, então, os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
      1. O lance deverá ser ofertado pelo valor **UNITÁRIO, POR ITEM**.
         1. Não serão aceitos lances referentes ao valor da cessão de uso, vez que o seu valor está fixado por este edital em R$ 5.297,00 (cinco mil, duzentos e noventa e sete reais), para o caso do RESTAURANTE e R$ 629,55 (seiscentos e vinte e nove reais, cinquenta e cinco centavos), no caso da LANCHONETE;
         2. Também não serão aceitas propostas nem lances quanto as despesas referentes a participação proporcional do Contratado no rateio das despesas com manutenção, conservação, água, energia elétrica e vigilância do prédio.
         3. O valor para rateio será o referente ao percentual de 0,54% PARA O RESTAURANTE E 0,065% PARA A LANCHONETE, das custas dos referidos serviços, e mensalmente será informado ao Contratado para o devido pagamento. Para dimensão dos custos, o interessado poderá conferir o item 14.1 do Termo de Referência, que elenca a média de consumo no ano anterior.
         4. Todos os demais itens poderão sofrer lances.
   2. O licitante será imediatamente informado do recebimento de seu lance no sistema e do valor consignado no registro.
   3. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.
      1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.
      2. O intervalo mínimo de diferença de valores entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de no mínimo 01 (um) centavo, conforme a Instrução Normativa 03/2013.
      3. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação.
      4. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
   4. Os licitantes somente poderão oferecer lances inferiores aos últimos por eles ofertados e registrados pelo sistema.
   5. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
   6. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
   7. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro.
   8. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até trinta minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
   9. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
   10. Encerrada a etapa de lances, na hipótese de participação de licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), será observado o disposto nos artigos 44 e 45, da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.
       1. O Sistema de Pregão Eletrônico identificará em coluna própria as ME/EPP participantes, fazendo comparação entre os valores do licitante com menor preço e das demais ME/EPP na ordem de classificação, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP.
       2. Nessas condições, as propostas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP melhor classificado terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo Sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
       3. Caso a ME/EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP participantes que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido no subitem anterior.
       4. Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP empatadas, na faixa dos 5% (cinco por cento) de diferença para a primeira colocada, o Sistema fará um sorteio eletrônico entre os licitantes, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final de desempate, conforme subitens acima.
       5. Havendo êxito neste procedimento, o Sistema disponibilizará a nova classificação de fornecedores para fins de aceitação. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP, ou ainda não existindo ME/EPP participante, prevalecerá a classificação inicial.
       6. Somente após o procedimento de desempate fictício, quando houver, e a classificação final dos licitantes, será cabível a negociação de preço junto ao fornecedor classificado em primeiro lugar.
   11. Havendo eventual empate entre propostas, ou entre propostas e lances, o critério de desempate será aquele previsto no artigo 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos bens e serviços:
6. produzidos no País;
7. produzidos ou prestados por empresas brasileiras;
8. produzidos ou prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.
   * 1. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.
   1. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.
      1. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
   2. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.
9. **DA ACEITAÇÃO E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**
   1. Como condição prévia à aceitação da proposta, caso o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar tenha usufruído do tratamento diferenciado previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n° 123, de 2006, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros)”, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidas, no exercício anterior, extrapola o limite de R$ 3.600.000,00 (três milhões e seiscentos mil reais), previsto no artigo 3°, inciso II, da Lei Complementar n° 123, de 2006, ou o limite proporcional de que trata o artigo 3°, § 2°, do mesmo diploma, em caso de início de atividade no exercício considerado.
      1. Para a microempresa ou empresa de pequeno porte, a consulta também abrangerá o exercício corrente, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ela recebidas, até o mês anterior ao da sessão pública da licitação, extrapola os limites acima referidos, acrescidos do percentual de 20% (vinte por cento) de que trata o artigo 3°, §§ 9°-A e 12, da Lei Complementar n° 123, de 2006.
      2. Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolamento do limite legal, o Pregoeiro indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3°, §§ 9°, 9°-A, 10 e 12, da Lei Complementar n° 123, de 2006, com a consequente recusa do lance de desempate, sem prejuízo das penalidades incidentes.
   2. Não ocorrendo situação de recusa com base na hipótese acima, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à compatibilidade do preço em relação ao valor estimado para a contratação e sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.
      1. Os preços não poderão ultrapassar o valor máximo da contratação definido na Planilha Orçamentária elaborada pelo órgão.
   3. O licitante deverá imediatamente encaminhar, por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta:
      1. Planilha orçamentária, conforme modelo anexo a este Edital, com os respectivos valores readequados ao lance vencedor.
         1. Erros no preenchimento da planilha não são motivos suficientes para a desclassificação da proposta, quando a planilha 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.
   4. O Pregoeiro também poderá solicitar ao licitante que envie imediatamente documento contendo o detalhamento da proposta, para fins de verificação de sua exeqüibilidade, por meio eletrônico, ou, se for o caso, por outro meio e prazo indicados pelo Pregoeiro, sem prejuízo do seu ulterior envio pelo sistema eletrônico, sob pena de não aceitação da proposta.
   5. Será desclassificada a proposta final que:
      1. Contiver vícios ou ilegalidades;
      2. Estiver em desacordo com qualquer das exigências do presente Edital;
      3. Não apresentar as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência e seus anexos;
      4. Contiver oferta de vantagem não prevista no Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou apresentar preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;
      5. Apresentar preços unitários ou preço global superiores àqueles constantes da Planilha Orçamentária elaborada pelo órgão, ressalvadas as hipóteses admitidas no subitem abaixo;
      6. Apresentar preços unitários ou globais simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração;
   6. Também será desclassificada a proposta final que:
10. Apresentar preços manifestamente inexeqüíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade, através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato;
    1. Considera-se manifestamente inexeqüível a proposta cujo valor global proposto seja inferior a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:
       1. Média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinqüenta por cento) do valor orçado pela Administração, ou
       2. Valor orçado pela Administração.
    2. Nessa situação, será facultado ao licitante o prazo de **24 (vinte e quatro) horas** para comprovar a viabilidade dos preços constantes em sua proposta, conforme parâmetros do artigo 48, inciso II, da Lei n° 8.666, de 1993, sob pena de desclassificação.
11. Não vier a comprovar sua exeqüibilidade, em especial em relação ao preço e à produtividade apresentada.
    * 1. A inexequibilidade dos valores referentes a itens isolados da planilha de custos, desde que não contrariem instrumentos legais, não caracteriza motivo suficiente para a desclassificação da proposta.
      2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do §3° do artigo 43 da Lei n° 8.666, de 1993, para efeito de comprovação de sua exeqüibilidade, podendo adotar, dentre outros, os seguintes procedimentos:
         1. Questionamentos junto à proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;
         2. Verificação de acordos coletivos, convenções coletivas ou sentenças normativas em dissídios coletivos de trabalho;
         3. Levantamento de informações junto ao Ministério do Trabalho e Emprego, e junto ao Ministério da Previdência Social;
         4. Consultas a entidades ou conselhos de classe, sindicatos ou similares;
         5. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;
         6. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou com a iniciativa privada;
         7. Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos, supermercados e fabricantes;
         8. Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;
         9. Levantamento de indicadores salariais ou trabalhistas publicados por órgãos de pesquisa;
         10. Estudos setoriais;
         11. Consultas às Secretarias de Fazenda Federal, Distrital, Estadual ou Municipal;
         12. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para a prestação dos serviços; e
         13. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.
      3. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exeqüibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.
      4. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média de todos os preços ofertados, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exeqüibilidade da proposta.
    1. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos apresentados, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para sua continuidade.
    2. Se a proposta classificada em primeiro lugar não for aceitável, ou for desclassificada, o Pregoeiro examinará a proposta subseqüente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.
       1. Nessa situação, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.
    3. No julgamento das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem sua substância, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.
    4. Aceita a proposta classificada em primeiro lugar, o licitante deverá comprovar sua condição de habilitação, na forma determinada neste Edital.
12. **DA HABILITAÇÃO**
    1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
13. SICAF;
14. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
15. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\_adm/consultar\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).
    * 1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei n° 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.
      2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.
    1. Não ocorrendo inabilitação, o licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar deverá comprovar, no prazo máximo de **02 (duas) horas**, a contar da solicitação no sistema eletrônico, sua condição de habilitação, por meio do fax número **(61) 2024-8944** ou do e-mail [cpl.anp@dpf.gov.br](mailto:cpl.anp@dpf.gov.br), com posterior encaminhamento do documento pertinente por via postal ou similar no prazo máximo de **02 (dois) dias**.
       1. Os documentos poderão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório competente ou por servidor da Administração, ou por meio de publicação em órgão da imprensa oficial.
       2. Todos os prazos acima poderão ser prorrogados mediante justificada solicitação.
    2. Para a habilitação, o licitante deverá apresentar os documentos a seguir relacionados:
       1. Relativos à Habilitação Jurídica:
16. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
17. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
    1. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
18. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
19. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8° da Instrução Normativa n° 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC;
20. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;
    * 1. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:
21. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
22. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes **Municipal e Estadual**, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
23. Prova de regularidade com a Fazenda Federal, mediante certidão conjunta negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos aos tributos federais e à Dívida Ativa da União;
24. Prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal e Estadual**, do domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
25. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, mediante certidão negativa de débitos, ou positiva com efeitos de negativa, relativos às contribuições previdenciárias e às de terceiros;
26. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS), mediante Certificado de Regularidade do FGTS;
27. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), ou certidão positiva com efeitos de negativa.
    * + 1. Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de ser inabilitado.
      1. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:
28. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, ou liquidação judicial, ou de execução patrimonial, conforme o caso, expedida pelo distribuidor da sede do licitante, ou de seu domicílio, dentro do prazo de validade previsto na própria certidão, ou, na omissão desta, expedida a menos de **01 (um) ano** contados da data da sua apresentação;
29. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
    1. O balanço patrimonial deverá estar assinado por contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;
    2. As empresas constituídas no exercício em curso deverão apresentar cópia do balanço de abertura ou cópia do livro diário contendo o balanço de abertura, inclusive com os termos de abertura e encerramento;
    3. A boa situação financeira do licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta online, no caso de empresas inscritas no SICAF:

|  |  |
| --- | --- |
| LG = | Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo |
| Passivo Circulante + Passivo Não Circulante |

|  |  |
| --- | --- |
| SG = | Ativo Total |
| Passivo Circulante + Passivo Não Circulante |

|  |  |
| --- | --- |
| LC = | Ativo Circulante |
| Passivo Circulante |

* 1. O licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente deverá comprovar que possui **(capital mínimo ou patrimônio líquido)** equivalente a **10% (dez por cento)** do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.
     1. Relativos à Qualificação Técnica:

1. Possuir **Atestado de Vistoria** do local onde serão executados os serviços, a fim de que se tenha total conhecimento das condições técnicas, emitido pela ANP/DGP/DPF. A vistoria deverá ser realizada na forma do item 5 deste Edital.
2. A declaração do licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto e entrega da obra supre a necessidade de visita técnica.
3. Atestado de Capacidade Técnica, emitido em seu nome e CNPJ, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, onde comprove ter executado, por pelo menos 90 dias, serviços de fornecimento de refeições pelo sistema de autosserviço por quilo, com elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de lanches, de no mínimo 210 refeições diárias, para o restaurante;
4. Atestado de Capacidade Técnica, emitido em seu nome e CNPJ, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, onde comprove ter executado, por pelo menos 90 dias, serviços de fornecimento de refeições pelo sistema de autosserviço por quilo, com elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de lanches, de no mínimo 150 lanches diários, para a lanchonete;
5. Declaração fornecida pela licitante de que possuirá um profissional de nível superior na área de Nutrição, devidamente reconhecido e registrado pela entidade competente - Conselho Regional de Nutrição – CRN detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, por ocasião da assinatura do contrato pela empresa vencedora da licitação. O(a) Nutricionista não precisará, necessariamente, fazer parte do quadro de funcionários permanentes da licitante; Para o caso da lanchonete NÃO será necessária a participação de tal profissional;
   1. O licitante que já estiver cadastrado no SICAF, em situação regular, até o terceiro dia útil anterior à data da abertura da sessão pública, ficará dispensado de apresentar os documentos comprobatórios abrangidos pelo referido cadastro que estejam validados e atualizados.
      1. A verificação se dará mediante consulta online, realizada pelo Pregoeiro, devendo o resultado ser impresso e anexado ao processo.
      2. Na hipótese de algum documento que já conste do SICAF estar com o seu prazo de validade vencido, e caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, o licitante será advertido a encaminhar, no prazo de **04 (quatro) horas**, documento válido que comprove o atendimento às exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e das cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.
         1. Todos os prazos acima poderão ser prorrogados mediante justificada solicitação.
      3. O licitante obriga-se a declarar, sob as penalidades legais, a superveniência de fato impeditivo da habilitação.
   2. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte e cooperativas enquadradas no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007.
      1. No caso de inabilitação, o Pregoeiro retomará o procedimento a partir da fase de julgamento da proposta, examinando a proposta subseqüente e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.
   3. Para fins de habilitação, o Pregoeiro poderá obter certidões de órgãos ou entidades emissoras de certidões por sítios oficiais.
   4. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.
   5. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.
   6. No julgamento da habilitação, 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 habilitação.
   7. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.
      1. Caso o licitante seja microempresa ou empresa de pequeno porte, ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 **(cincos) dias úteis**, a contar do momento em que for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
         1. Como condição para o deferimento do prazo de regularização, o Pregoeiro poderá consultar o Portal da Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://www.portaldatransparencia.gov.br)), para verificação do somatório dos valores das ordens bancárias recebidas pelo licitante no exercício anterior ou corrente, conforme procedimento previsto na fase de aceitação e julgamento da proposta, caso ainda não o tenha realizado.
         2. Constatada a ocorrência de qualquer das situações de extrapolamento do limite legal, o Pregoeiro indeferirá a aplicação do tratamento diferenciado em favor do licitante, conforme artigo 3°, §§ 9°, 9°-A, 10 e 12, da Lei Complementar n° 123, de 2006, com a negativa do prazo de regularização e consequente inabilitação, sem prejuízo das penalidades incidentes.
      2. A prorrogação do prazo a que se refere o subitem anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.
      3. A declaração do vencedor de que trata este subitem acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação, aguardando-se os prazos de regularização fiscal para a abertura da fase recursal.
      4. A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei n° 8.666, de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
   8. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.
   9. Todos os prazos acima poderão ser prorrogados mediante justificada solicitação.
6. **DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA**
   1. A proposta final, contendo a planilha orçamentária atualizada e eventuais justificativas apresentadas pelo proponente vencedor, deverá ser encaminhada no prazo de **04 (quatro) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico.
      1. A proposta final deverá ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.
      2. A proposta final deverá conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.
   2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e no momento de aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.
   3. Todos os prazos acima poderão ser prorrogados mediante justificada solicitação.
7. **DOS RECURSOS**
   1. Declarado o vencedor, e depois de decorrida a fase de regularização fiscal, caso o licitante vencedor seja microempresa ou empresa de pequeno porte ou cooperativa enquadrada no artigo 34 da Lei nº 11.488, de 2007, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias para apresentar as razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contra razões em igual prazo, que começará a contar do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.
      1. O Pregoeiro assegurará tempo mínimo de 30 (trinta) minutos para que o licitante manifeste motivadamente sua intenção de recorrer.
   2. A falta de manifestação imediata e motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.
   3. Cabe ao Pregoeiro receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão.
      1. A análise quanto ao recebimento ou não do recurso, pelo Pregoeiro, ficará adstrita à verificação da tempestividade e da existência de motivação da intenção de recorrer.
   4. O acolhimento de recurso, pelo Pregoeiro, ou pela autoridade competente, conforme o caso, importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
   5. Não serão conhecidos os recursos cujas razões forem apresentadas fora dos prazos legais.
8. **DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO**
   1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.
   2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.
9. **DO CONTRATO E DO INÍCIO DE SUA EXECUÇÃO**
   1. Após a homologação da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de **5 (cinco) dias**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
      1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de **5 (cinco) dias**, a contar da data de seu recebimento.
      2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.
   2. Antes da assinatura do Contrato, a Contratante realizará consulta online ao SICAF, para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação, nos termos do artigo 3°, § 1°, da IN SLTI/MPOG n° 02, de 11/10/2010, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados - CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
   3. Se a Adjudicatária, no ato da assinatura do Contrato, não comprovar que mantém as condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se a assinar o Contrato, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada à ordem de classificação, para, depois de feita a negociação, verificada a aceitabilidade da proposta e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.
   4. Ao assinar o contrato, a Contratada declara sua expressa concordância com a adequação do Termo de Referência e anexos.
   5. A Contratada deverá manter durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
   6. Correrão por conta da Contratada quaisquer despesas que incidirem ou venham a incidir sobre o Contrato.
   7. A CONTRATADA se obriga a iniciar a prestação dos serviços em até 15 (quinze) dias da assinatura do contrato.
10. **DA GARANTIA E DO SEGURO DOS BENS**
    1. A CONTRATADA deverá apresentar à Administração da CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura deste Contrato, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão, com validade para todo o período de vigência do Contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:
       1. caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
          1. a garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada em caderneta de poupança em favor da CONTRATANTE.
       2. seguro-garantia;
       3. fiança bancária.
    2. A CONTRATADA também está obrigada a apresentar, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda (seguro Contra Riscos Diversos), os quais se encontram relacionados no Anexo III do edital do Pregão nº 03/2015, em substituição ao que dispõe o § 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93 e posteriores alterações.
       1. O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato.
    3. No caso de rescisão deste Contrato, por culpa da Contratada, não será devolvida a garantia, responsabilizando-se a mesma por perdas e danos causados a CONTRATANTE, além de sujeitar-se a outras penalidades previstas na lei.
11. **DAS ALTERAÇÕES DO CONTRATO**
    1. Este Contrato poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração da CONTRATANTE, com a apresentação das devidas justificativas.
12. **DA VIGÊNCIA E DOS PRAZOS DO CONTRATO**

**18.1.** A vigência deste Contrato será da data da sua assinatura até o dia 31/12/2015, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo, no interesse da Administração ser prorrogado, com a anuência da Contratante e da Contratada, após o período inicial, por sucessivos e iguais períodos de 12 meses, até o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, desde que exista adequabilidade das condições e dos preços, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

1. **DO REAJUSTE**
   1. O valor referente a contrapartida em razão da cessão de uso será reajustado anualmente pelo IGPM.
      1. A critério da Contratante, o rejuste acima poderá ser dispensado, se após a devida análise constatar-se que os serviços estão sendo prestados com excelência de forma a justificar a preponderância do interesse da administração sobre a exploração comercial.
   2. Os preços referentes aos serviços de fornecimento de refeições e lanches serão aqueles a que se obrigou a Contratada em razão de suas propostas, e poderão ser revistos, observado o interregno mínimo de 01 (um) ano, visando à adequação aos novos preços de mercado, mediante demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do Contrato, devidamente justificados, em conformidade ao Decreto 2.271, de 07/07/1997.
   3. Incumbirá à Contratada a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pela Contratante, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios. Para tanto, serão observadas as regras do item 11 do Termo de Referência.
2. **DOS ENCARGOS DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**
   1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como na proposta apresentada.
   2. Caberá a CONTRATANTE:
      1. permitir o livre acesso dos funcionários da contratada ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da Academia Nacional de Polícia, conforme condições definidas pela I.S. 001 de 16/07/2010 que regulamenta o controle de usuários nas dependências da ANP;
      2. colocar à disposição da contratada, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações da lanchonete e restaurantes, listados no ANEXO III e III-A, bem como dos IV e IV-A;
      3. disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico para ligações urbanas;
      4. alterar, com antecedência mínima de 36 horas e mediante simples ofício à contratada, o horário em que devam ser servidas as refeições;
      5. fiscalizar os serviços, mediante Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado por sua Nutricionista, se houver, em conjunto com o Fiscal do contrato, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;
      6. realizar, pelo menos uma vez por bimestre, Pesquisa de Satisfação e Avaliação Técnica, na forma dos anexos VII e VII-A deste edital;
      7. supervisionar a execução dos serviços por intermédio da Divisão de Administração, pelo fiscal do contrato e da Nutricionista da Academia Nacional de Polícia, se houver;
      8. exigir da Contratada, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários; e
      9. prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da contratada.
   3. Caberá à CONTRATADA:
      1. Entregar mensalmente à Academia Nacional de Polícia a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de seus funcionários;
      2. ser responsável, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do Contrato, tais como:

a) salários;

b) seguros de acidente;

c) contrapartidas, impostos e contribuições;

d) indenizações;

e) vales-refeição;

f) vales-transporte; e

g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

* + 1. manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da Academia Nacional de Polícia, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
    2. manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante, quando necessário, conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;
    3. manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá com foto, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Academia Nacional de Polícia;
    4. responder pelos danos causados diretamente à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Divisão de Administração e pela Nutricionista da Academia Nacional de Polícia, se houver;
    5. responder também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Academia Nacional de Polícia, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços;
    6. arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos da lanchonete e restaurantes, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
    7. fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurantes, tais como, pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel e outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço, sem prejuízo de outros materiais discriminados nos Anexos IV e IV-A – Relação de Utensílios a serem Disponibilizados pela Contratante;
       1. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante, durante o horário de almoço, de forma a não haver esperas na reposição dos mesmos.
       2. Travessas, rechauds, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser substituídos quando não se apresentarem em condições razoáveis de uso, após vistoria realizada pelo fiscal do contrato.
    8. utilizar os equipamentos instalados na cozinha da lanchonete e restaurantes somente para preparar refeições e lanches a serem servidos nas dependências da Academia Nacional de Polícia;
    9. dispor de jogos americanos, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor;
    10. retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo a Contratada a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados para acondicionamento de lixo;
    11. servir refeições e lanches feitos exclusivamente na cozinha da lanchonete e restaurantes da Academia Nacional de Polícia;
    12. fornecer as refeições de acordo com os cardápios semanais, elaborados a partir das sugestões constantes nos ANEXOS II e II-A aprovados pelo servidor designado pela Divisão de Academia Nacional de Polícia, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente para exame e aprovação, às quartas-feiras da semana anterior à de referência, devendo ser comunicadas à DAD/ANP/DPF as alterações com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência; **A CONTRATADA deverá prever a venda externa e entrega de marmitex (fora das instalações da ANP/DPF).**
        1. as sugestões de cardárpio constantes nos ANEXOS II e II-A poderão sofrer alterações considerando a safra de alimentos, datas comemorativas e aceitação por parte dos usuários do restaurante.
    13. preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, conforme discriminados no nos ANEXOS II e II-A com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;
    14. disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches;
    15. disponibilizar o serviço “disk-lanche” para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item nos setores da Academia Nacional de Polícia, sem acréscimo no preço, entre os horários de 9h às 12h e de 14h às 18h;
    16. afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pela Academia Nacional de Polícia, sendo vedada a inclusão de contrapartidas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
    17. utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
    18. manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (desde de calçados apropriados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos);
    19. os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;
        1. será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes apropriados de cor diferente do branco;
        2. será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;
        3. não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;
        4. será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante e lanchonete (vestiários);
        5. para todos os funcionários do restaurante e lanchonete será exigido o uso de calçados fechados;
    20. permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;
    21. manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a contratada acatar a sugestão da Academia Nacional de Polícia quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
    22. fornecer à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;
    23. indicar à Academia Nacional de Polícia o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato;
    24. apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da lanchonete e restaurantes da Academia Nacional de Polícia, cuja validade será conferida pela Divisão de Administração, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;
        1. O início das atividades nas dependências do restaurante e lanchonete de qualquer funcionário da Contratada só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde;
    25. atribuir ao Gerente ou Encarregado-Geral as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Divisão de Administração, com a fiscal ou comissão designada, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;
    26. comunicar à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
    27. manter em lugar visível quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos funcionários que executarão os serviços de que trata o objeto deste edital, devidamente atualizada;
    28. exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço tenha acesso às instalações em uso pela contratada somente pela entrada do cais de recebimento de mercadorias;
        1. não será permitida em hipótese nenhuma a utilização das escadas internas por fornecedores.
    29. manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Pregão;
    30. arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás magnéticos fornecidos pela Academia Nacional de Polícia;
    31. disponibilizar ao Serviço de Segurança da Academia Nacional de Polícia, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do Restaurante e Lanchonete;
    32. recolher, mensalmente, a contrapartida de utilização pela cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU);
    33. recolher, mensalmente, na forma do art. 13, inciso VII do Decreto 3.725/91, os valores proporcionais a manutenção, conservação e vigilância do prédio, bem como das despesas referentes ao consumo de água e energia. O percentual aplicado à área a ser cedida foi obtida por meio do Memorando 1393/2013 perfazendo o valor de 0,54%, no caso do restaurante e 0,065%, no caso da lanchonete. Para mais detalhes, verificar o item 14.1 do Termo de Referência.

1. **DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS**
   1. À CONTRATADA caberá, ainda:
      1. assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
      2. assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
      3. assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
      4. arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários quando da execução dos serviços objeto deste Contrato;
      5. assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste Contrato; e
      6. emitir cupom/nota fiscal dos produtos comercializados.
   2. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATADA, nem poderá onerar o objeto deste Contrato, razão pela qual a CONTRATADA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.
2. **DAS OBRIGAÇÕES GERAIS**
   1. Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:
      1. é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal do CONTRATANTE durante a execução dos serviços mencionados;
      2. é expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Administração da Contratante;
      3. é vedada a subcontratação total dos serviços objeto deste Contrato;
      4. a subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pela Administração da CONTRATANTE;
      5. é expressamente proibida a venda, pela CONTRATADA, de bebida alcoólica de qualquer natureza nas dependências da lanchonete e dos restaurantes.
   2. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis.
3. **DO CONTROLE DE QUALIDADE**
   1. caberá à CONTRATADA, visando o controle de qualidade dos alimentos:
   2. providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade normal;
   3. coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;
   4. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada;
   5. responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pela CONTRATANTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;
   6. refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da CONTRATANTE sem condições de serem consumidos;
   7. atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos nos ANEXOS II e II-A deste edital;
   8. descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como, mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras.
4. **DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES**
   1. Ficará, também, a cargo da CONTRATADA:
      1. a guarda e a responsabilidade dos bens constantes nos Anexos III e III-A e IV/IV-A deste edital, que os devolverá findo o prazo de vigência do contrato, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições;
      2. o recebimento, no ato da assinatura do Contrato, da relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da Contratante, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;
      3. a responsabilidade pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade da Contratante, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;
      4. a responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;
      5. o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, em conformidade com o Anexo II e II-A deste edital, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento dos restaurantes e da lanchonete, em complemento aos bens disponibilizados pela CONTRATANTE;
      6. a obtenção, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete;
      7. a realização, até o último dia do prazo de vigência da cessão, de uma revisão nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como, uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades desse Setor;
      8. a manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e freqüência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização as áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
      9. a utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar e forno combinado e higienização de gêneros alimentícios;
      10. Para a desinfecção de vegetais e frutas será exigido o uso de um dos seguintes produtos: Hipoclor ou Sumaveg (Lever) ou Aquatabs (Bayer), ou produtos similares com a mesma qualidade atestada pelo contratante.
      11. A indenização a CONTRATANTE, ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;
      12. a manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a Academia Nacional de Polícia, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Administração da Academia Nacional de Polícia.
      13. os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONTRATADA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Divisão de Administração da CONTRATANTE;
      14. decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do contrato, fica a CONTRATANTE autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os custos respectivos;
      15. seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;
   2. Por conveniência da Administração, a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, alterar a localização da lanchonete aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à CONTRATADA com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
   3. A CONTRATANTE poderá, a seu critério, determinar à CONTRATADA que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.
   4. Fica reservado a CONTRATANTE o direito de determinar a realização de vistoria da cessão de uso das instalações, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento dos restaurantes ou da lanchonete.
   5. A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE somente poderá ser realizada após autorização expressa do Chefe da Divisão de Administração, ante comunicação prévia efetuada ao Serviço de Material da CONTRATANTE, por parte da CONTRATADA.
5. **DAS BENFEITORIAS**
   1. As benfeitorias para serem realizadas pela CONTRATADA nas dependências da lanchonete e restaurante dependerão de prévia e expressa autorização da CONTRATANTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.
6. **DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**
   1. A fiscalização dos serviços de que trata este Pregão será exercida administrativamente, executivamente e tecnicamente pela Divisão de Administração, por servidor ou comissão composta por servidores lotados na Academia Nacional de Polícia, que terão, entre outras, as seguintes incumbências:
      1. Caberá a DAD:
         1. a realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário;
   2. receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
   3. Fiscalizar administrativamente o cumprimento do contrato;
   4. encaminhar à Divisão de Administração o documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas a serem aplicadas à CONTRATADA;
   5. aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores;
   6. Caberá à Nutricionista:
   7. aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
   8. aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto (24 horas) e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
   9. exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;
   10. exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
   11. verificar os hábitos de higiene do pessoal da Contratada;
   12. fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;
   13. fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
   14. relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
   15. anotar todas as queixas para serem examinadas;
   16. - verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da contratada;
   17. propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
   18. realizar vistorias diárias para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela Academia Nacional de Polícia;
   19. Excepcionalmente, o Chefe da Divisão de Administração poderá designar uma Comissão, constituída de representantes indicados, para realizar vistoria nas instalações realizadas pela contratada.
       1. A CONTRATADA deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração da CONTRATANTE durante o período de vigência deste Contrato, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.
7. **DAS DESPESAS E DO PAGAMENTO**
   1. Este Contrato não gerará despesa para a CONTRATANTE.
   2. Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
   3. A CONTRATADA deverá efetuar o pagamento da contrapartida mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU).
      1. A Divisão de Administração avaliará, bimestralmente, o desempenho da contratada quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:
         1. Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete –na forma estabelecida nos Anexos VII e VII-A;
         2. Avaliação Técnica – na forma estabelecida nos Anexos VII e VII-A.
         3. O resultado da avaliação Técnica será considerado em conjunto com o resultado da Pesquisa de Satisfação para a concessão de desconto sobre o valor da contrapartida mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos nos Anexos VII e VII-A.
         4. Os descontos serão determinados pela nota total auferida pela soma da pesquisa de satisfação e da Avaliação Técnica realizadas de acordo com os anexos VII/VII-A e VIII/VIII-A do Termo de Referência e demais regras desta contratação.
      2. Caso o desempenho da contratada em um determinado bimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da contrapartida mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado na proposta da CONTRATADA, observadas as regras do item 6.1.1.
      3. A Avaliação Técnica será realizada por equipe designada pela Divisão de Administração, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.
      4. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas, escolhidas aleatoriamente entre os usuários dos restaurantes/lanchonete.
   4. A cessão do desconto sobre a contrapartida mensal de utilização, quando aplicado, valerá no bimestre seguinte à realização da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica, conforme condições previstas no edital e anexos deste Pregão.
   5. A CONTRATADA se obriga ainda ao pagamento de participação proporcional no rateio das despesas com manutenção, conservação, água, energia elétrica e vigilância do prédio, no percentual de 0,54%, no caso do restaurante e 0,065%, no caso da lanchonete do valor custeado pela Academia Nacional de Polícia para o mês anterior ao cotado para exercício de 2014. Tal valor refere-se ao valor médio pago nos contratos anteriores.
8. **DA FISCALIZAÇÃO E DAS PENALIDADES**
   1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei n° 8.666, de 1993, conforme detalhado no Termo de Referência e anexos.
   2. O *CheckList,* tratado nos Anexos VII e VII-A, será um dos instrumentos de fiscalização da prestação dos serviços.
   3. Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
   4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração da CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa e contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no ANEXO V deste edital aplicar as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº:8.666/93, a saber:
      1. Advertência por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto do contrato;
      2. Multa conforme disposta na Tabela de Multas de que trata o anexo V, recolhido no prazo máximo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial;
      3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato, referente ao mês da ocorrência, no caso de faltas ou irregularidades as quais não estejam previstas no Anexo V, ou seja, nos termos do art. 78 da Lei de Licitações;
      4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
      5. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente em qualquer das demais, sendo descontável da garantia que houver sido prestada.
      6. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a contratada pela sua diferença, que será descontada de eventuais créditos que tenha em face da CONTRATANTE.
      7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado da Justiça.
      8. As demais sanções são de competência exclusiva da Academia Nacional de Polícia do Departamento de Polícia Federal.
9. **DA RESCISÃO**
   1. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.
   2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.
   3. A rescisão deste Contrato poderá ser:
      1. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração da Contratante, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
      2. Amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste Contrato, desde que haja conveniência para a Administração da CONTRANTE; e
      3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.
   4. Caberá a CONTRATANTE o direito de rescindir unilateralmente este Contrato, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:
      1. não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;
      2. paralisação da exploração do restaurante e/ou da lanchonete sem justa causa previamente comunicada a CONTRATANTE;
      3. subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;
      4. desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como também às de seus superiores;
      5. cometimento reiterado de faltas na execução deste Contrato, anotadas na forma do parágrafo primeiro do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;
      6. alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste Contrato;
      7. razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art. 78, inciso XII da Lei n.º 8.666/93;
      8. ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste Contrato;
      9. lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na exploração dos restaurantes ou da lanchonete, conforme ajustado neste Contrato;
      10. não atingir a CONTRATADA grau mínimo de satisfação da clientela do restaurante e/ou da lanchonete igual a 51% (cinquenta e um por cento), apurado em pesquisa própria e oportuna;
      11. falência, concordata ou liquidação da CONTRATADA;
      12. incapacidade, desaparelhamento, inidoneidade técnica ou má fé da CONTRATADA; e
      13. dissolução da sociedade.
   5. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
10. **DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**
    1. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, na forma eletrônica, ou mediante o encaminhamento de petição por escrito ao Pregoeiro.
       1. Caberá ao Pregoeiro, auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Edital, decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
       2. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, observando-se as exigências quanto à divulgação das modificações no Edital.
    2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail [cpl.anp@dpf.gov.br](mailto:cpl.anp@dpf.gov.br).
    3. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
    4. 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 subseqüente, no mesmo horário e local anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
    5. É facultada 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 no ato da sessão pública.
    6. No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
    7. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
    8. A autoridade competente para a aprovação do procedimento licitatório poderá revogá-lo em face de razões de interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.
    9. Os interessados deverão estudar minuciosa e cuidadosamente o Edital e seus Anexos, bem como todas as instruções, termos e especificações técnicas presentes, informando-se de todas as circunstâncias ou detalhes que possam de algum modo afetar a aferição dos custos e prazos envolvidos na execução do objeto desta licitação.
    10. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
    11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
    12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
    13. As normas que disciplinam este Pregão serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
    14. Em caso de divergência entre disposição do Edital e das demais peças que compõem o processo, prevalece a previsão do Edital.
    15. O Edital e seus Anexos poderão ser lidos e/ou obtidos na Academia Nacional de Polícia, situado no endereço Estrada Parque do Contorno, Km 2, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte – Brasília/DF, nos dias úteis, no horário das 09 horas às 11 horas. E das 14:00 às 17:30h.
        1. O Edital também está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico [**www.comprasnet.gov.br**](http://www.comprasnet.gov.br)
        2. Os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados no órgão, situado na Academia Nacional de Polícia, localizado na Divisão de Administração Academia Nacional de Polícia - CPL/DAD/ANP- DPF; situada na Estrada Parque do Contorno Rodovia DF 001 Km 02, Setor Habitacional Taquari Lago Norte DF, CEP: 71.559-900, telefone de contato: (61) 2024-8944, nos dias úteis, no horário das 09 horas às 11 horas e das 14:00 às 17:30h
    16. Em caso de cobrança pelo fornecimento de cópia da íntegra do edital e de seus anexos, o valor se limitará ao custo efetivo da reprodução gráfica de tais documentos, nos termos do artigo 5°, III, da Lei n° 10.520, de 2002.
    17. Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 10.520, de 2002, do Decreto nº 5.450, de 2005, da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor, do Decreto nº 3.722, de 2001, da Lei Complementar nº 123, de 2006, do Decreto n° 2.271, de 1997, da Instrução Normativa SLTI/MPOG n° 2, de 30 de abril de 2008, e da Lei nº 8.666, de 1993, subsidiariamente.
    18. O foro para dirimir questões relativas ao presente Edital será o da Seção Judiciária de **Brasília/DF** - Justiça Federal, com exclusão de qualquer outro.

Brasília, 14 de Maio de 2015.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**DANILO LOPES DE CARVALHO**

**Agente Administrativo – Mat 12.530**

**Pregoeiro**

**Presidente da CPL/DAD/ANP/DGP/DPF**

**ANEXO I**

TERMO DE REFERÊNCIA

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

1. **OBJETIVO**
   1. Contração de Pessoa Jurídica especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências da Academia Nacional de Polícia, em Brasília-DF, tudo de acordo com as exigências do Edital e anexos do Pregão Eletrônico nº 03/2015, mediante Concessão onerosa de uso, a título precário, das instalações voltadas para esse fim dentro da Academia Nacional de Polícia, conforme itens abaixo elencados (em Grupos):

**GRUPO 1: RESTAURANTE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** |
| 1 | Café da manhã | KG |
| 2 | Almoço | KG |
| 3 | Jantar | KG |
| 4 | Marmitex | Unidade |
| 5 | Contrapartida para Cessão de uso das dependências do restaurante da ANP/DGP/DPF |  |

**GRUPO 2: LANCHONETE**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** |
| 1 | Pão francês com manteiga – 50 gramas | Unidade |
| 2 | Sanduíche quente preparado na chapa, de pão francês 50g ou duas fatias de pão de forma, preparado com manteiga, recheio mínimo de 50g, disponível com três sabores de recheio: queijo; presunto e presunto/queijo. | Unidade |
| 3 | Sanduíche frio com pão integral (denominados sanduíches naturais), disponível com no mínimo dois dos seguintes recheios: vegetariano (salada), frango/salada, atum/salada, peito de peru/ricota, peito de peru/tomate seco e chester/tomate seco. – 150 gramas | Unidade |
| 4 | Salgado frito, quibe (carne) – 80 gramas | Unidade |
| 5 | Salgado frito, coxinha (frango ou frango/catupiry) – 80 gramas | Unidade |
| 6 | Salgado frito, enroladinho (queijo, presunto/queijo ou salsicha) 80 gr | Unidade |
| 7 | Lanche assado, esfirra (carne, frango, ricota/espinafre ou ricota/tomate seco) – 80 gramas | unidade |
| 8 | Lanche assado, empada (frango, camarão ou palmito) – 80 gramas | Unidade |
| 9 | Lanche assado, pão de queijo – 80 gramas | Unidade |
| 10 | Pizza brotinho, diâmetro 17 cm, sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo/presunto/tomate/orégano, queijo/tomate/azeitona/manjericão etc. – 160 gramas | Unidade |
| 11 | Salada de frutas, embalagem, com no mínimo três tipos de frutas diferentes. – 250 gramas | Unidade |
| 12 | Bolo, simples ou confeitado, fatia de 100 g. | Unidade |
| 13 | Ovo mexido | Unidade |
| 14 | Queijo coalho assado, fatia de 80g | Unidade |
| 15 | Tapioca doce 1, com no mínimo dois sabores disponíveis. - 100 gramas | Unidade |
| 16 | Tapioca salgada, com no mínimo dois sabores disponíveis. – 100 gramas | Unidade |
| 17 | Suco de frutas em polpa, copo 300ml, no mínimo 3 frutas disponíveis. | Unidade |
| 18 | Suco de frutas in natura, copo 300ml | Unidade |
| 19 | Vitamina de fruta (leite batido com fruta), copo, no mínimo 3 frutas disponíveis. – 300 ml | Unidade |
| 20 | Leite acrescido de achocolatado em pó, quente ou frio, copo 300 ml. | Unidade |
| 21 | Café, xícara pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo)-200 ml | Unidade |
| 22 | Café com leite, xícara 200 ml, pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo) | Unidade |
| 23 | Refrigerante em lata, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet/light. – 350 ml | Unidade |
| 24 | Chá gelado, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet/light. – 300 ml | Unidade |
| 25 | Iogurte, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal e light. – 170 gramas | Unidade |
| 26 | Água mineral natural, copo 200 ml. | Unidade |
| 27 | Contrapartida para Cessão de uso das dependências da lanchonete da ANP/DGP/DPF |  |
|  |  |  |

**PARA CADA GRUPO QUE A EMPRESA PARTICIPAR, DEVERÁ APRESENTAR PREÇOS PARA TODOS OS ITENS (MENOS PARA A CESSÃO DE USO E RATEIO DE DESPESAS, ETC), SOB PENA DE DESCLASSIFICAÇÃO.**

1. **JUSTIFICATIVA PARA CONTRATAÇÃO:**
   1. Permitir a exploração dos espaços destinados a serviços de restaurante e lanchonete, visando oferecer refeições e lanches nas proximidades do local do trabalho aos servidores em exercício na Academia Nacional de Polícia, alunos do Curso de Formação Profissional e eventuais usuários externos.
      1. Considerando que a Instrução Normativa nº 13/2005-DG/DPF, de 15 de junho de 2005, atribui à Academia Nacional de Polícia, entre outras, as seguintes competências: *1)* formar o pessoal selecionado por meio de cursos específicos; e 2) promover ações de ensino, formação e especialização focadas no desenvolvimento de profissionais de segurança pública, por meio de cursos e eventos similares.
      2. Considerando que os Cursos de Formação Profissional de novos policiais Delegados, Peritos, Agentes, Escrivães, Papiloscopistas, e Servidores Administrativos são realizados em regime de **SEMI-INTERNATO**, onde o aluno se submete a permanecer nas dependências da Academia Nacional de Polícia no período das 7h30 de segunda-feira às 12h de sábado, dela não podendo se afastar sem prévia e motivada solicitação e somente se dará mediante autorização, após análise do Chefe do Serviço de Execução de Curso, nos termos da PORTARIA Nº 770/2010-GAB/ANP de 03/02/2010.
      3. Considerando que as normas internas da Academia Nacional de Polícia adotadas nos Cursos de Formação em regime de semi-internato, constante do Caderno Didático – Manual do Aluno, dispõe que:

*“A ANP dispõe de um restaurante terceirizado que oferece café da manhã, almoço e jantar, com horário de funcionamento de 6h30 às 20h, sendo as refeições custeadas pelo usuário. (...)*

*A cantina está localizada no corredor interno do bloco J, onde são vendidos lanches rápidos, como salgados, sucos, refrigerantes e guloseimas. (...)*

*O restaurante está localizado em um prédio de dois pavimentos, oferecendo serviços de multiuso com café da manhã, almoço e jantar para atender alunos, professores, servidores e visitantes.”*

* + 1. Considerando que o serviço de restaurante e lanchonete também visa atender as necessidades dos servidores lotados na Academia Nacional de Polícia e ainda alunos em cursos de capacitação continuada ou cursos especiais realizados por meio de convênios com outros órgãos de segurança pública e ainda aos professores que prestam serviço de nesta casa de ensino, uma vez que pela localização da ANP, o deslocamento para o acesso a áreas comerciais ou para residências dos servidores se torna difícil.
    2. Considerando o caráter IMPRESCINDÍVEL da contratação dos serviços de empresa especializada para o fornecimento de refeições, e a falta do mesmo INVIABILIZARIA a realização do Curso de Formação Profissional em regime de semi-internato, e por consequência impediria a formação de novos policiais.
    3. Considerando ainda o sacrifício suportado pelos servidores que lotados na ANP e professores que prestam serviços educacionais por ocasião dos cursos, na falta da prestação do serviço a ser contratado.
    4. Considerando a sazonalidade dos eventos instituídos pela Academia Nacional de Polícia, onde se observa uma grande oscilação do público consumidor que frequenta o restaurante da academia fora dos períodos em que ocorre Curso Formação Profissional, justificaria desconto na contrapartida de utilização das dependências do restaurante da ANP nos períodos de pequena demanda, amenizando os custos para manutenção do restaurante para garantir a manutenção da qualidade das refeições servidas.
    5. Considerando a **URGÊNCIA** do procedimento uma vez que o Curso de Formação Profissional de Agente de Polícia Federal, está previsto para se iniciar em 29 de julho de 2015.
    6. Considerando que o objeto principal da licitação consiste na prestação dos serviços de fornecimento de refeição e lanches para viabilizar a realização dos cursos instituídos pela ANP, compromisso assumido conforme consta no Manual do Aluno e que a **URGÊNCIA** da contração indicam que a modalidade **Pregão Eletrônico**, previsto no **artigo 1º** da **Lei nº 10.520/2002**, seria a mais adequada por aumentar a quantidade de participantes, ser a mais **econômica**, além de **ampliar a disputa** licitatória, tratando-se de uma **modalidade ágil**, **transparente** e que possibilita uma negociação eficaz entre os licitantes, **elementos essenciais dos princípios norteadores da contratação pública.**
    7. Considerando que o objeto da contratação enquadra-se na classificação de **serviço comum** de acordo com o Parágrafo Único Art. 1º da lei 10.520 de 17 de julho de 2002 c/c do Artigo 4º do Decreto 5.450, de 31 de maio de 2005.
    8. Considerando que a Academia Nacional de Polícia promoveu, durante vários anos, licitações com objeto abrangendo contratação única, relativa ao fornecimento de refeições e lanches.
    9. Considerando que, em decorrência da sazonalidade existente entre as demandas ocorridas durante e após o Curso de formação, as contratadas não manifestavam interesse na prorrogação do contrato e, como se tratava de um único instrumento contratual, restavam prejudicados, tanto o fornecimento de refeições, quanto o de lanches.
    10. Considerando a grande distância entre o restaurante e a lanchonete, o deslocamento dos funcionários da empresa, para atender na cantina, por diversas vezes, mostrou-se como empecilho à execução contratual, ficando alunos, professores e servidores desprovidos do fornecimento de lanches.
    11. Considerando o preceito exarado na Súmula 247 do Tribunal de Contas da União, esta Administração optou por efetivar uma contratação para fornecimento de refeições e lanches por meio da separação em itens. Com isso, o conjunto de participantes tenderá a se ampliar, no momento em que lanchonetes de pequeno porte, as quais dificilmente participariam do processo licitatório no molde anterior, poderão participar no modelo atual.

*Súmula Nº 247 – “É obrigatória a admissão da adjudicação por item e não por preço global, nos editais das licitações para a contratação de obras, serviços, compras e alienações, cujo objeto seja divisível, desde que não haja prejuízo para o conjunto ou complexo ou perda de economia de escala, tendo em vista o objetivo de propiciar a ampla participação de licitantes que, embora não dispondo de capacidade para a execução, fornecimento ou aquisição da totalidade do objeto, possam fazê-lo com relação a itens ou unidades autônomas, devendo as exigências de habilitação adequar-se a essa divisibilidade.”*

* + 1. Considerando que a separação dos objetos em grupos, mesmo que dentro do mesmo procedimento licitatório, concretiza, antes de mais nada, o Princípio da Eficiência, pois cabe ao gestor público atuar ativamente propondo soluções alternativas diante de processos e procedimentos desprovidos de carga eficacional, efetivando mudanças com o fito de melhor atender ao interesse coletivo.
    2. Diante das considerações acima, dada a IMPRESCINDIBILIDADE e URGÊNCIA da contratação para a continuidade do serviço público prestado por esta casa de ensino, **JUSTIFICA-SE** o procedimento licitatório na modalidade de Pregão Eletrônico, nos termos da **Lei nº 10.520/2002** Policiais, nos termos da Lei nº 9.636/98, no Decreto nº 3.725/01 e no Decreto-Lei nº 9.760/46.

1. **DEFINIÇÕES ESPECÍFICAS**
   1. Para melhor detalhamento dos conceitos utilizados nesta licitação, serão consideradas as seguintes definições:
      1. Contrapartida- Valor a que se obriga o CONTRATADO a depositar em favor da União em razão do uso das dependências dos bens móveis e imóveis em razão do Contrato a ser firmado entre a União, representada pela Academia Nacional de Polícia, e o particular.
      2. Nota de Avaliação Técnico Administrativa (NATA) – É a nota do serviço prestado, que será um meio de auferir a qualidade dos mesmos e também método de concessão de descontos no valor de contrapartida a ser pago pela CONTRATADA.
      3. ANP/DGP/DPF – Academia Nacional de Polícia / Departamento de Polícia Federal.
      4. Curso de Formação Profissional – Curso para futuros servidores do Departamento de Polícia Federal é realizado dentro das instalações da ANP, em regime de semi-internato, traduzindo-se para a CONTRATADA em significativa demanda pelos serviços prestados, qual seja, de restaurante e lanchonete.
      5. Período de pequena demanda – períodos que não contemplam a realização de Curso de Formação Profissional, onde a CONTRATADA atenderá apenas ao público regular da Academia Nacional de Polícia, além de eventuais alunos em cursos de capacitação continuada, visitantes ou servidores em trânsito.
2. **CARACTERÍSTICAS PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO**
   1. Trata-se de prestação de serviços de alimentação mediante exploração de restaurante e lanchonete, durante o período de vigência do Contrato, diariamente, de segunda a domingo, inclusive feriados, na seguinte forma:
   2. Conforme previsão de cursos para o ano de 2015 estima-se que serão demandados, aproximadamente, os seguintes quantitativos diários, em média:
      1. Durante o Curso de Formação para Agentes Policiais:
3. a) Desjejum: 700 refeições;
4. b) Almoço: 700 refeições;
5. c) Jantar/Lanche: 350 refeições;
6. d) Lanchonete: 350 lanches.
   * 1. O Curso de Formação Policial exige, por meio do regime escolar, que os alunos permaneçam em internato de segunda-feira a sábado. Os alunos serão liberados ao meio-dia de sábado com retorno obrigatório até as 08:00 de segunda-feira.
     2. Quanto aos domingos e feriados, são estimadas cinquenta refeições para o almoço.
     3. Eventualmente, podem ocorrer aulas no período noturno, até às 22 horas, que serão comunicadas ao preposto do Contratado com antecedência.
     4. Outras situações de liberação ou não dos alunos será de competência da Direção da ANP, normalmente após 30 dias do curso inicializado e em virtude do comportamento das turmas, cuja divulgação ao preposto do restaurante será realizada previamente.
     5. Fora do Curso de formação Profissional ou de Servidores Administrativos do Departamento de Polícia Federal (período de pequena demanda):
7. Desjejum: 30 refeições;
8. Almoço: 100 refeições;
9. Jantar/Lanche: 30 refeições;
10. Lanchonete: 50 lanches.
    1. A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela contratada.
    2. Por ser uma instituição de ensino e de formação policial com cursos ministrados em períodos determinados ao longo do ano, a Academia Nacional de Polícia possui flutuações de fornecimento na quantidade de refeições, cabendo a Contratada a manutenção dos padrões dos serviços exigidos conforme o Edital e anexos. Todos os cursos são planejados e serão informados previamente à contratada de modo a haver um planejamento adequado.
    3. Os refeitórios são de uso exclusivo de alunos, servidores, prestadores de serviços, estagiários, autoridades de segurança pública e visitantes da Academia Nacional de Polícia, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme I.S. 001 de 16/07/2010 que regulamenta o controle de entrada e saída de usuários nas dependências da ANP.
11. **PERIODO DE EXECUÇÃO**
    1. O prazo previsto para execução dos serviços de Restaurante e Lanchonete e vigência do Contrato será da data da sua assinatura até o dia 31/12/2015, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo, no interesse da Administração ser prorrogado, com a anuência da Contratante e da Contratada, após o período inicial, por sucessivos e iguais períodos de 12 meses, até o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, desde que exista adequabilidade das condições e dos preços, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último
    2. Após a assinatura do contrato, a contratada terá, no máximo, 15 (quinze) dias para dar início a realização dos serviços contratos.
12. **PENALIDADES**

6.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Edital, a Administração da Academia Nacional de Polícia poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à contratada as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Anexo V:

- advertência;

- multa, conforme disposto na Tabela de Multas de que trata o Anexo V, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;

- suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 2 (dois) anos;

- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração da ANP pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

6.2. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a contratada estará sujeita às penalidades tratadas acima:

- pela recusa injustificada em assinar o contrato;

- pela não apresentação da garantia e do seguro de que tratam o Contrato;

- pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;

- pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo contrato.

6.3. Além das penalidades citadas, a contratada ficará sujeita, ainda, ao cancelamento de sua inscrição no Cadastro de Fornecedores da ANP e, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

6.4. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração da Academia Nacional de Polícia, em relação a um dos eventos arrolados acima, a contratada ficará isenta das penalidades mencionadas.

6.5. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração da Academia Nacional de Polícia, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à contratada juntamente com as de multa, descontando-a da garantia prestada.

1. **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

7.1 Atestado de Vistoria - para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelos telefones (61) 2024-8944.

7.2 A declaração do licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto e entrega do serviço supre a necessidade de visita técnica.

7.3 Para o Restaurante: Atestado de Capacidade Técnica, emitido em seu nome e CNPJ, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, onde comprove ter executado, por pelo menos 90 dias, serviços de fornecimento de refeições pelo sistema de autosserviço por quilo, com elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de lanches, de no mínimo 210 refeições diárias.

7.4 Para a Lanchonete: Atestado de Capacidade Técnica, emitido em seu nome e CNPJ, por pessoas jurídicas de direito público ou privado, onde comprove ter executado, por pelo menos 90 dias, serviços de fornecimento de lanches, de no mínimo 150 lanches diários.

7.4 Para o Restaurante: Declaração fornecida pela licitante de que possuirá um profissional de nível superior na área de Nutrição, devidamente reconhecido e registrado pela entidade competente - Conselho Regional de Nutrição – CRN detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, por ocasião da assinatura do contrato pela empresa vencedora da licitação. O(a) Nutricionista não precisará, necessariamente, fazer parte do quadro de funcionários permanentes da licitante;

7.5 Para a Lanchonete: Não haverá necessidade de Nutricionista.

1. **FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE E LANCHONETE**
   1. Quanto ao Serviço de “AUTOSSERVIÇO” para as Refeições no Almoço:
      1. Todas as refeições serão produzidas exclusivamente no restaurante da ANP/DPF, o mesmo valendo para a lanchonete.
      2. As refeições deverão ser servidas no restaurante, imediatamente após o seu preparo, através do sistema de pesagem, de acordo com os indicadores básicos para o cardápio das refeições diárias;
      3. O Cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada integrante, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de assegurar a prevenção dos nutrientes;
      4. O Anexo II apresenta sugestão de cardápio semanal a ser seguido pela contratada, sem prejuízo das demais exigências contidas neste item, contemplando cinco semanas;
      5. O cardápio só poderá ser alterado mediante prévia e expressa autorização da Administração da ANP/DPF.
      6. Não será admitida repetição do cardápio sem antes ser efetivado o ciclo de cinco semanas;
      7. Os cardápios de almoço (Anexo II) e sugestões para lanches (Anexo II-A) poderão sofrer alterações, levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;
         1. Nesta hipótese, o cardápio deverá ser elaborado pela contratada e entregue para ser analisado pela Comissão de Fiscalização, até o 15º dia do mês anterior, podendo ser alterado mediante indicação de novas composições, se devidamente autorizadas por esta Casa de Ensino Policial;
      8. O cardápio semanal deverá ser fixado em locais com visibilidade adequada, devidamente assinado e carimbado pelo nutricionista;
      9. A disposição do balcão de saladas deverá ser antes dos pratos quentes, como incentivo aos usuários para que comecem a se servir pelas opções mais saudáveis;
      10. Toda sexta-feira deverá ser servido feijoada;
      11. Pelo menos uma vez por mês deverá ser servido salmão;
      12. A CONTRATADA deverá encaminhar até 4ª feira, o cardápio semanal, da semana subsequente, para os e-mails dos membros da comissão de fiscalização do contrato, para análise, com vistas à divulgação deste na Intranet desta Casa de Ensino Policial;
      13. Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;
      14. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, e outros;
      15. As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas. É vedado o uso de amaciantes industrializados para carnes;
      16. A sobremesa será paga à parte - por quilograma - pesadas na presença dos usuários ou disponíveis embalagens individuais de 150 ml;
      17. A CONTRATADA deve oferecer diariamente sobremesas dietéticas, além de refeições específicas para diabéticos, vegetarianos, hipertensos e pessoas com colesterol alto;
      18. Deverá ser disponibilizado mesas com galheteiros (vinagre, azeite de oliva extra virgem, molho shoyo, molho de pimenta), limão e cestas de pão (que deverão ser servidos durante todo o horário do almoço) deverão ser distribuídas em no mínimo 03 locais diferentes no restaurante;
      19. Durante o almoço deverá ser fornecido pela CONTRATADA, sem custo adicional para o usuário: café (com e sem açúcar), chá (com e sem açúcar) e leite com canela, (todos em garrafa térmicas), à disposição do usuário, em local próximo à saída do restaurante, assim como água mineral gelada e natural em bebedouros;
      20. Todas as preparações devem estar devidamente identificadas por meio de placas ou etiquetas;
      21. Só será permitida a utilização de tábuas de polietileno para o corte de carnes e vegetais. As tábuas para carne crua, cozida e de vegetais deverão ser separadas;
      22. Caso a CONTRATADA opte por cobrar a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex), deve fazê-lo separadamente do preço da refeição; **A Contratada deverá prever a venda e entrega externas de MARMITEX (fora da ANP/DPF);**
      23. Diariamente, a CONTRATADA deverá oferecer, além do arroz branco, o arroz integral;

**PARA A LANCHONETE:**

* + 1. Os salgados, bolos e tortas devem ser preparados no dia correspondente à venda direta destes produtos aos usuários;
    2. Todos os itens do lanche, serão cobrados pelo preço DA UNIDADE;
    3. A contratada, a seu critério ou a pedido da fiscalização, deverá suspender o fornecimento de qualquer item oferecido, tanto na lanchonete quanto no restaurante, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários;
    4. Os sanduíches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade, devendo, após o preparo, ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel ou plástico apropriados;
    5. Os sucos, vitaminas, refrigerantes devem ser servidos em copos de vidro ou, se solicitado pelo usuário, em copos descartáveis, de igual capacidade;
    6. Sucos de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente, devendo ser elaborados no momento da solicitação do cliente, no entanto, durante o café da manhã (restautante) ou no lanche (refeitório), em virtude da grande demanda, os sucos poderão ser disponibilizados em jarras de vidro, devidamente identificadas, desde que a exposição não comprometa o sabor, frescor e as propriedades nutritivas da bebida;
    7. O serviço de lanchonete deverá colocar a disposição dos usuários açúcar, 2 (dois) tipos de adoçante artificial (sacarina sódica e aspartame/sucralose) e molhos em sachês individuais (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, azeite, etc.);
    8. Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados neste Edital só serão permitidas após solicitação prévia da Contratada e autorização expressa da Divisão de Administração, após verificação dos preços praticados no mercado.

1. A solicitação deverá ser encaminhada à Divisão de Administração, acompanhada de cópias das notas fiscais dos produtos e dos preços estimados para a venda.
2. Os itens de bomboniere (balas, doces, salgadinhos, chocolates, chicletes e pastilhas) estão isentos de solicitação prévia de autorização para comercialização dos produtos, que poderão ser expostos e vendidos nos caixas, a preços fixados diretamente pela contratada.
   * 1. Disponibilizar o serviço “disk-lanche” para os produtos ofertados na lanchonete para os servidores lotados na ANP, devendo efetuar a entrega em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, de qualquer item nos setores da Academia Nacional de Polícia, sem acréscimo no preço.
     2. O serviço de entrega de lanches deverá estar disponível entre os horários de 9:00 h às 12:00 e de 14:00 às 18:00.

**PARA LANCHONETE E RESTAURANTE:**

* + 1. A empresa deverá manter, em número suficiente, funcionários no refeitório/lanchonete para anotar e servir as bebidas solicitadas pelos clientes. Também deverá ser oferecida, gratuitamente, água mineral gelada disponível em garrafão de 20 (vinte) litros sobre suporte;
    2. Será permitido o uso de máquinas do tipo refresqueiras para acondicionar sucos antes de servir;
    3. A(s) CONTRATADA(s) colocará(ao) à disposição dos usuários, em cada mesa, guardanapos em recipientes apropriados;
    4. Disposições complementares:
    5. Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (preferencialmente de papel);
    6. Não serão admitidos talheres cuja composição contenha partes em madeira e PVC (plásticos em geral);
    7. A CONTRATADA deve promover reabastecimento de gêneros, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhuma das opções constantes da tabela de produtos a serem comercializados;
    8. A CONTRATADA deverá adquirir e colocar em funcionamento sistema de cobrança informatizado e integrado para viabilizar o pagamento, por parte dos usuários, de todos os produtos comercializados pela CONTRATADA.
    9. O sistema deverá ter funções para que os usuários, ao acessar as dependências do restaurante ou da lanchonete, recebam cartão de consumo magnético ou numericamente identificado, sobre o qual será procedida a inclusão dos produtos consumidos, de modo que, ao chegar ao caixa, o valor devido já esteja automaticamente calculado.
    10. O sistema deverá estar sincronizado à emissão das notas fiscais, a fim de que o recebimento do pagamento desencadeie, automaticamente, a emissão da nota correspondente.
    11. O sistema requererá da CONTRATADA a aquisição/manutenção e funcionamento de, no mínimo: 01 computador, 01 impressora, licença e mensalidade de software desenvolvido por empresa do ramo para este fim, terminais de cobrança, impressoras fiscais e outros componentes necessários ao funcionamento do sistema.
    12. A CONTRATADA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo no valor cobrado, através de pelos menos duas bandeiras de cartões de crédito.
    13. Os veículos utilizados para transporte de alimentos quer sejam dos fornecedores ou da CONTRATADA, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA ou de outra norma atualizada que lhe venha a substituir.
    14. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (cursos, encontros das chefias, visitas, etc.), a(S) CONTRATADA(s) deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

1. **INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**
   1. O(s) licitante(s) vencedor(es) receberá(ao) as dependências mediante Termo de Cessão de Uso, após prévia vistoria detalhada, empreendida no local pelas partes interessadas, seguida de lavratura de Termo de Vistoria e Cautela de Bens, com as observações que se fizerem necessárias;
   2. A área destinada para contratada para a exploração das atividades de restaurante (locais separados) mede aproximadamente 1.059,49 m².
   3. A área destinada para a contratada para a exploração das atividades de lanchonete (locais separados) mede aproximadamente 125,91 m².
   4. A Relação dos Equipamentos e Bens disponibilizados compõe o Anexo III e III-A, bem como o IV e o IV-A deste Termo de Referência;
   5. Os materiais permanentes instalados no Restaurante (Anexo III), descritos na relação acima estão estimados R$ 558.506,73 (quinhentos e cinquenta e oito mil, quinhentos e seis reais, setenta e três centavos;
   6. Os materiais permanentes instalados na lanchonete (Anexo III-A), descritos na relação acima estão estimados em R$ 3.503,35 (três mil, quinhentos e três reais, trinta e cinco centavos)
   7. A(s) contratada(s) se responsabilizará(ão) pela guarda e responsabilidade dos bens constantes no Anexo III e III-A, bem como dos relacionados no IV e IV-A do Edital e os devolverá no fim do prazo de vigência da Cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade;
   8. A(s) contratada(s) receberá(ão) relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;
   9. É da responsabilidade da(s) contratada(s) a guarda, conservação e manutenção de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua(s) propriedade(s), sejam os da propriedade da CONTRATANTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;
   10. Cabe à(s) Contratada(s) a responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com as despesas de suas manutenções preventiva e corretiva.
2. **PREÇOS MÁXIMOS**
   1. Os produtos comercializados pela(s) CONTRATADA(s) no restaurante e lanchonete terão seus preços fixados na proposta apresentada pela licitante vencedora, de acordo com o Anexo IX e IX-A do Edital e terão como valores de referência os valores máximos da Planilha a seguir:

**PLANILHA DE PREÇOS MÁXIMOS**

**GRUPO I: RESTAURANTE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDIDADE** | **PREÇO MÁXIMO (R$)** |
| 1 | Café da manhã | Kg | 25,30 |
| 2 | Almoço | Kg | 29,72 |
| 3 | Jantar | Kg | 27,30 |
| 4 | Marmitex (Embalagem tamanho 8) | Unid | 10,50 |
|  |  | **TOTAL (R$):** | **92,82** |

**GRUPO II: LANCHONETE**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **PREÇO MÁXIMO (R$)** |
| 1 | Pão francês com manteiga | Unidade | 1,80 |
| 2 | Sanduíche quente preparado na chapa, de pão francês 50g ou duas fatias de pão de forma, preparado com manteiga, recheio mínimo de 50g, disponível com três sabores de recheio: queijo; presunto e presunto/queijo. | Unidade | 4,10 |
| 3 | Sanduíche frio com pão integral (denominados sanduíches naturais), disponível com no mínimo dois dos seguintes recheios: vegetariano (salada), frango/salada, atum/salada, peito de peru/ricota, peito de peru/tomate seco e chester/tomate seco. | Unidade | 4,62 |
| 4 | Salgado frito, quibe (carne) | Unidade | 2,87 |
| 5 | Salgado frito, coxinha (frango ou frango/catupiry) | Unidade | 2,84 |
| 6 | Salgado frito, enroladinho (queijo, presunto/queijo ou salsicha) | Unidade | 3,00 |
| 7 | Lanche assado, esfirra (carne, frango, ricota/espinafre ou ricota/tomate seco) | Unidade | 3,37 |
| 8 | Lanche assado, empada (frango, camarão ou palmito) | Unidade | 4,12 |
| 9 | Lanche assado, pão de queijo | Unidade | 2,25 |
| 10 | Pizza brotinho, diâmetro 17 cm, sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo/presunto/tomate/orégano, queijo/tomate/azeitona/manjericão etc. | Unidade | 4,72 |
| 11 | Salada de frutas, embalagem, com no mínimo três tipos de frutas diferentes. | Unidade | 3,62 |
| 12 | Bolo, simples ou confeitado, fatia de 100 g. | Unidade | 2,25 |
| 13 | Ovo mexido | Unidade | 2,75 |
| 14 | Queijo coalho assado, fatia de 80g | Unidade | 3,50 |
| 15 | Tapioca doce 1, com no mínimo dois sabores disponíveis. | Unidade | 4,72 |
| 16 | Tapioca salgada, com no mínimo dois sabores disponíveis. | Unidade | 4,32 |
| 17 | Suco de frutas em polpa, copo 300ml, no mínimo 3 frutas disponíveis. | Unidade | 3,50 |
| 18 | Suco de frutas *in natura*, copo 300ml | Unidade | 3,06 |
| 19 | Vitamina de fruta (leite batido com fruta), copo, no mínimo 3 frutas disponíveis. | Unidade | 4,62 |
| 20 | Leite acrescido de achocolatado em pó, quente ou frio, copo 300 ml. | Unidade | 2,50 |
| 21 | Café, xícara pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo) | Unidade | 1,80 |
| 22 | Café com leite, xícara 200 ml, pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo) | Unidade | 2,00 |
| 23 | Refrigerante em lata, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet e light. | Unidade | 3,25 |
| 24 | Chá gelado, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet e light. | Unidade | 3,07 |
| 25 | Iogurte, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal e light. | Unidade | 2,97 |
| 26 | Água mineral natural, copo 200 ml. | Unidade | 2,00 |
|  |  | TOTAL: | 83,62 |

* 1. Os valores estimados para os preços máximos do café da manhã e almoço, na modalidade AUTOSSERVIÇO, assim como jantar e lanches tiveram como base a média dos valores praticados nos restaurantes e lanchonetes adjacentes à ANP/DPF.

1. **REAJUSTE DOS PREÇOS:**
   1. Será admitido o reajuste dos preços das refeições e dos lanches, visando à adequação aos novos preços de mercado, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data da proposta ou do orçamento a que a proposta se referir ou do último reajuste;
      1. Para o reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/Grupo Alimentação e Bebidas - Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE.
      2. O reajuste será calculado com base na fórmula a seguir:

R = I - Io . P,onde

Io

para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês de reajuste;

Io = índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

P = preço atual dos serviços;

Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

Io = índice relativo ao mês do último reajuste efetuado;

P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

* + 1. O pedido de reajuste só será válido a partir de provocação por parte da(s) CONTRATADA(s), após verificação pela ANP/DPF do índice aplicado.
    2. O esquecimento da(s) CONTRATADA(s) quanto ao(s) seu(s) direito(s) de exigir(em) o(s) reajuste(s) não será(ao) aceito(s) como justificativa(s) para pedido(s) de correção(ões) com efeito(s) retroativo(s) à(s) data(s) a que faria(m) jus, pagando esta(s), portanto, por sua(s) própria(s) inércia(s).
    3. O pedido de reajuste (tanto da lanchonete, quanto do restaurante) deverá ser feito antes do vencimento do contrato ou da assinatura do Termo Aditivo de prorrogação, sob pena de preclusão do direito. Caso a ANP/DPF não tenha tempo hábil para efetuar os cálculos do reajuste, a CONTRATADA terá seu direito resguardado no respectivo termo aditivo.
  1. O valor das contrapartidas de utilização sofrerão reajustes anuais de acordo com o IGPM;
     1. A critério da Contratante, os reajustes acima poderão ser dispensados, se após a devida análise constatar-se que os serviços estão sendo prestados com excelência de forma a justificar a preponderância do interesse da administração sobre a exploração comercial.
  2. No caso de reajustes, serão lavrados termos aditivos ou apostilas aos contratos vigentes.

1. **EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO**
   1. Responderá pela execução contratual a Divisão de Administração, subsidiada pelas informações da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização da prestação dos serviços realizados pela contratada;
   2. A Comissão referida no item anterior será constituída por servidores desta Casa de Ensino Policial, ficando assegurado o dever de:
      1. Exigir o cumprimento das obrigações dispostas neste documento e as demais exigências consignadas no instrumento editalício;
      2. Informar à Administração qualquer irregularidade que porventura venha a acontecer para a tomada das providências cabíveis;
      3. Realizar Avaliações Técnico-Administrativas, sempre que julgar necessário ou por recomendação da Divisão de Administração, mediante vistorias em todas as instalações do restaurante e lanchonete e sempre que possível na companhia de um preposto da contratada;
      4. Receber e encaminhar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários;
      5. Encaminhar à Divisão de Administração documento que relacione as ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas à(s) CONTRATADA(s);
      6. Propor às autoridades competentes a aplicação de penalidades;
      7. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;
      8. Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto (24horas) e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
      9. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;
      10. Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
      11. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da contratada;
      12. Fazer vistorias no refeitório e áreas afins;
      13. Fiscalizar o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, atentando para as condições de higiene e conservação;
      14. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
      15. Anotar todas as queixas para serem examinadas;
      16. Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da(s) contratada(s);
      17. Solicitar, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
      18. Realizar vistorias para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela CONTRATANTE;
      19. Exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas;
      20. Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos nos contêineres e áreas adjacentes;
      21. Verificar a adequação do quantitativo de pessoal às atividades desenvolvidas pela contratada;
      22. Acompanhar o Diário de Ocorrências da contratada;
      23. Exigir o cumprimento das cláusulas contratuais;
      24. Fiscalizar a qualidade das refeições e dos lanches;
   3. A ação da fiscalização da ANP/DPF não exonera a contratada de suas responsabilidades contratuais.
2. **VALOR DE CESSÃO DE USO**
   1. O valor mensal demandado em razão da cessão de uso DO RESTAURANTE das instalações da ANP/DPF será fixo, correspondendo a contrapartida de R$ 5.297,00 (cinco mil, duzentos e noventa e sete reais). Para o alcance de tal valor, considerou-se a avaliação realizada pelo setor competente no que tange ao valor de mercado praticado em condições similares.
   2. O valor mensal demandado em razão da cessão de uso DA LANCHONETE das instalações da ANP/DPF será fixo, correspondendo a contrapartida de R$ 629,55 (seiscentos e vinte e nove reais, cinquenta e cinco centavos). Para o alcance de tal valor, considerou-se a avaliação realizada pelo setor competente no que tange ao valor de mercado praticado em condições similares.
   3. Os licitantes deverão fazer constar, obrigatoriamente, em suas propostas, os valores mensais e totais acima elencados. O item referente ao valor da contrapartida em razão da cessão de uso não será passível de lances, de forma que as propostas serão analisadas e classificadas em razão dos valores concernentes aos demais itens desta licitação, que envolvam serviços de restaurante e lanchonete.
   4. O valor de cessão de uso não contempla as despesas referentes ao consumo de água e energia elétrica, que serão de responsabilidade de CESSIONÁRIO, apuradas mensalmente pelo fiscal do contrato.
   5. Nos meses em que não houver a realização de Curso de Formação Profissional, o valor elencado no item 13.1 (RESTAURANTE) sofrerá o desconto automático de 70%, resultando na contrapartida mensal de R$ 1.589,10 (mil quinhentos e oitenta e nove reais e dez centavos).
   6. Nos meses em que não houver a realização de Curso de Formação Profissional, o valor elencado no item 13.2 (LANCHONETE) sofrerá o desconto automático de 70%, resultando na contrapartida mensal de R$ 188,86 (cento e oitenta e oito reais, oitenta e seis centavos).
   7. O valor mensal de R$ 1.589,10 (mil quinhentos e oitenta e nove reais e dez centavos) referente a contrapartida (do restaurante) nos meses em que não houver a realização dos Cursos de Formação Profissional será passível de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica realizadas de acordo com os anexos VII e VIII do Termo de Referência.
   8. O valor mensal de R$ 188,86 (cento e oitenta e oito reais, oitenta e seis centavos). referente a contrapartida (da lanchonete) nos meses em que não houver a realização dos Cursos de Formação Profissional será passível de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica realizadas de acordo com os anexos VII-A e VIII-A do Termo de Referência.
   9. O valor referente a contrapartida da(s) contratada(s) poderá(ão) sofrer descontos proporcionais em razão dos resultados favoráveis angariados tanto em Pesquisa de Satisfação realizado junto ao público consumidor dos itens oferecidos, como em razão da Nota de Avaliação Técnico Administrativa (NATA), elencada no item 15 deste Termo de Referência, tudo de acordo com os anexos VII/VII-A e VIII/VIII-A do Edital. O desconto, a depender do índice de satisfação e da NATA, poderá chegar a até 100% (cem por cento) nos meses em que não houver a realização de cursos de formação.
      1. A pesquisa de satisfação será realizada bimestralmente, durante todo o tempo de vigência do contrato. Em nenhuma hipótese serão concedidos descontos durante a fase de realização do Curso de Formação Profissional, sendo que os índices angariados nos dois primeiros bimestres serão considerados em conjunto, sendo o resultado de sua média determinante para a concessão de descontos no mês imediatamente posterior ao mês do término do curso de formação.
      2. O desconto calculado com base no período de realização do curso de formação poderá se manter ao longo de todo o período da não realização de cursos, desde que novas pesquisas de satisfação mantenham o índice alcançado durante o curso, observando-se ainda a Nota de Avaliação Técnico Administrativa (NATA).
      3. Se as novas pesquisas indicarem alteração na satisfação do serviço prestado, o desconto será adaptado ao novo índice levantado, não havendo direito adquirido aos descontos anteriores que tenham sido concedidos.
      4. A vinculação entre a pesquisa de satisfação e a incidência de descontos no valor da cessão de uso busca garantir a eficiência da prestação dos serviços contratados, de forma que a qualidade dos mesmos incidirão diretamente na concessão e permanência do desconto oferecido.
      5. Os descontos de que trata o item 13 e seus subitens não incidirão durante a realização dos Cursos de Formação Profissional, mas a média das notas apurados durante essa fase incidirão no mês imediatamente posterior ao término dos cursos.
   10. O Recolhimento dos valores devidos em razão da Cessão de Uso deverá ocorrer por meio do pagamento de Guia de Recolhimento da União, Unidade Arrecadadora: DF (009) Superintendência da Polícia Federal, Código da Receita do STN: 288020 que pode ser obtida pelo sítio <https://servicos.dpf.gov.br/gru/gru?nac=0>.
   11. Justifica-se o desconto na contrapartida de utilização pela cessão de uso uma vez que verificado o caráter de sazonalidade dos eventos instituídos pela Academia Nacional de Polícia, observa-se uma grande oscilação do público consumidor que frequenta o restaurante e lanchonete da academia fora dos períodos em que ocorre Curso Formação Profissional, o que dificultaria que a empresa contratada cumpra com suas obrigações trabalhistas e encargos mensais, mantendo a qualidade do alimento oferecido, o que, de fato consiste no objeto principal da licitação.
3. **DO RATEIO DAS DESPESAS OPERACIONAIS**
   1. A CONTRATADA participará do rateio das despesas, consoante o art. 13, inciso VII do Decreto 3.725/91. O percentual aplicado à área a ser cedida foi obtida por meio do Memorando 1393/2013 perfazendo o valor de 0,54%, para o restaurante e 0,065% para a lanchonete. Na tabela abaixo, na qual constam os valores atualmente praticados, segue o cálculo para o valor do rateio das despesas operacionais:

**PARA O RESTAURANTE:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Planilha de cálculo mensal de rateio das despesas do restaurante | | |
| Despesas mensais dos contratos de energia, água/esgoto, vigilância armada, manutenção predial. | Média Mensal ANP | Base de cálculo (0,54%) |
| Total | R$ 351.278,06 | R$ 1.896,90 |

**PARA A LANCHONETE:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Planilha de cálculo mensal de rateio das despesas da lanchonete | | |
| Despesas mensais dos contratos de energia, água/esgoto, vigilância armada, manutenção predial. | Média Mensal ANP | Base de cálculo (0,065%) |
| Total | R$ 351.278,06 | R$ 228,33 |

* 1. As importâncias informadas deverão ser recolhidas à Conta Única do Tesouro Nacional, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU. Código da Unidade Favorecida: 200340. Gestão da Unidade Favorecida: 00001. Código de Recolhimento: 18822-0.
     1. A CONTRATANTE, por meio de sua unidade interna a qual for atribuída a fiscalização da execução do contrato, informará, mensalmente, à CONTRATADA sobre a importância a ser recolhida.
     2. A CONTRATADA deverá promover o recolhimento e entregar o respectivo comprovante a CONTRATANTE no prazo de 15 (quinze) dias da notificação.
  2. As despesas com os ramais telefônicos, linha para máquinas operacionais de débito/crédito, rede de internet sem fio, CFTV e TV a cabo, a serem instalados nas dependências do restaurante e lanchonete serão custeados pela Contratada.
  3. A limpeza e conservação da área interna do restaurante/lanchonete correrá à conta da CONTRATADA, que deverá dispor de pessoal próprio para essa função.
  4. A realização da manutenção mensal das caixas de gordura por meio de sucção a vácuo, e descarte no sistema de coleta da Companhia de Água e Esgoto de Brasília-CAESB, por firmas especializadas e autorizadas, ocorrerá sem qualquer ônus para a CONTRATANTE. Os serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização da CONTRATANTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas.
  5. Caberá ainda a Contratada realizar a manutenção semestral, ou quando se fizer necessário, de toda a tubulação do esgoto existente no interior do restaurante por meio de máquina hidro jato ou caminhão hidro, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização da CONTRATANTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas;
  6. Caberá ainda a Contratada realizar a manutenção, quando se fizer necessário, de toda a tubulação do esgoto existente no interior da lanchonete por meio de máquina hidro jato ou caminhão hidro, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização da CONTRATANTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas;

1. **AVALIAÇÃO TÉCNICO-ADMINISTRATIVA**
   1. A qualidade da prestação dos serviços da contratada e o acompanhamento do cumprimento de suas obrigações será realizado pelo menos uma vez a cada bimestre por meio de Avaliações Técnico-Administrativas feitas pelos membros da Comissão de Fiscalização e/ou por servidores designados pela Divisão de Administração, apontando as possíveis irregularidades constatadas, se houver, de acordo com a Planilha do Anexo VII e VII-A do Edital;
   2. Cada membro da Comissão de Fiscalização e/ou servidor designado pela Divisão de Administração, unidade executora do Contrato, individualmente e, preferencialmente na companhia de Preposto da Contratada, em datas distintas e não conhecidas previamente pela contratada, fará pelo menos uma Avaliação Técnico-Administrativa por bimestre, sem limite de quantidade, apontando as possíveis irregularidades, se constatadas, de acordo com a Planilha do Anexo VII e VII-A;
   3. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em leves, médias, graves e gravíssimas, com as respectivas pontuações negativas, conforme Planilha no Anexo VII e Vii-A;
   4. A CONTRATADA receberá documento contendo o resultado da Avaliação Técnico-Administrativa realizada e terá um prazo de cinco dias para recorrer da Avaliação, contados a partir do recebimento do documento. A reconsideração será avaliada pela DAD/ANP/DPF – Divisão de Administração, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Diretor da ANP/DPF, no mesmo prazo, contados do recebimento do resultado da reconsideração.
   5. As Avaliações Técnico-Administrativas realizadas durante o bimestre serão condensadas para definição da Nota Geral da Avaliação Técnica – NATA, no final de cada mês e será obtida da seguinte forma:

NATA = 100 – (Σpd)/n

1. Onde:
2. Σpd = somatório dos pontos descontados os relativos às irregularidades apontadas em todas as avaliações realizadas durante o mês;
3. n = número de avaliações feitas durante o mês.
   1. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - de um bimestre será empregado para a definição do valor da contrapartida para o mês subsequente, exceto nos meses de realização dos Cursos de Formação Profissional. Neste caso, a NATA deste período será calculada considerando-se a média das notas dos meses de duração do curso e será aplicada no mês imediatamente seguinte ao do término do curso.
   2. A reincidência de irregularidades gravíssimas ou a obtenção de Nota Geral da Avaliação Técnica inferior a 60, no período de seis meses para o restaurante e para a lanchonete, poderá ensejar em descumprimento parcial ou total da obrigação, podendo a Administração da ANP/DPF sujeitar a Contratada às sanções administrativas, no termos da legislação vigente.
4. **GARANTIA E SEGURO DOS BENS**
   1. Para segurança da ANP/DPF enquanto ao cumprimento das obrigações contratuais, com fulcro no art. 56, da Lei n.º 8.666/93, a contratada deverá optar, no montante de 5% do valor total do Termo de Cessão, por uma das seguintes modalidades de garantia:
      1. Caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, os quais deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;
         1. No caso de garantia em dinheiro, o valor deverá ser depositado em um banco oficial, em conta específica, com correção monetária, em favor da ANP/DPF.
      2. Seguro-garantia;
      3. Fiança bancária.
   2. A comprovação da prestação da garantia nas modalidades e condições previstas neste Projeto Básico é pré-requisito para assinatura do instrumento contratual.
      1. É de inteira responsabilidade da contratada a renovação da garantia prestada, quando couber.
   3. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar seguro no valor dos bens patrimoniais, avaliados em R$ 558.506,73 (quinhentos e cinquenta e oito mil, quinhentos e seis reais, setenta e três centavos) PARA O RESTAURANTE, nos termos do § 5º, do artigo 56, da Lei 8.666/1993, cujo favorecido será a ANP/DPF.
   4. A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar seguro no valor dos bens patrimoniais, avaliados em R$ 3.503,35 (três mil, quinhentos e três reais, trinta e cinco centavos) – PARA A LANCHONETE, nos termos do § 5º, do artigo 56, da Lei 8.666/1993, cujo favorecido será a ANP/DPF.
   5. A garantia e o seguro dos bens deverão ter validade desde o início da vigência contratual até o seu final, devendo ser renovados a cada prorrogação efetivada no Termo de Cessão, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8666/93.
   6. A garantia apresentada na modalidade fiança bancária só será aceita pela ANP/DPF se o banco expressamente renunciar ao benefício de ordem previsto no art. 827 da Lei n.º 10.406/2002 – Código Civil.
   7. Caso a contratada encontre dificuldades para prestar a garantia nas modalidades de fiança bancária ou seguro-garantia, ficará obrigada a depositar o valor correspondente, na forma de caução em dinheiro, dentro do prazo estipulado para assinatura do instrumento contratual.
   8. Ultrapassado o prazo e não providenciada a garantia, aplicar-se-á o previsto no Artigo 64, da Lei 8.666/93.
   9. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

16.8.1. Prejuízo advindo do não cumprimento do objeto da Cessão e do não adimplemento das demais obrigações nela previstas;

16.8.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução da Cessão;

16.8.3. As multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONTRATADA;

16.8.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela contratada.

16.8.4. No caso de utilização da garantia para pagamento dos débitos da contratada, deverá ser providenciada por esta a reposição do valor no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for notificada.

1. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**
   1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Edital e seus anexos, bem como na proposta apresentada.
   2. Permitir o livre acesso dos funcionários da contratada, desde que devidamente identificados, ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CONTRATANTE;
   3. Colocar à disposição da contratada, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações da lanchonete e restaurantes, listados nos Anexos III e III-A do Termo de Referência;
   4. Disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico para ligações internas;
   5. Alterar o horário em que devam ser servidas as refeições, mediante simples ofício à CONTRATADA no prazo de 36 horas de antecedência do novo horário;
   6. Fiscalizar os serviços, mediante Relatório Mensal, elaborado pela Fiscalização, onde serão anotados os fatos relevantes;
   7. Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da Divisão de Administração ou pelo Fiscal do Contrato;
   8. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a correção;
   9. Realizar análises microbiológicas em amostras coletadas no restaurante e lanchonete, a seu exclusivo critério, ficando autorizado a descontar o custo dos exames dos pagamentos devidos à CONTRATADA ou cobrar-lhe diretamente tais despesas;
   10. Exigir da contratada a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários;
   11. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da contratada;
   12. A existência da fiscalização da Casa de Ensino Policial, de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da contratada, na prestação dos serviços a serem executados.
2. **OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**
   1. Entregar mensalmente a CONTRATANTE a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de seus funcionários e demais comprovantes exigidos durante a execução contratual;
   2. Cumprir integralmente as normas da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT e dos respectivos Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho a que vinculados seus empregados;
   3. Responsabilizar-se, por todas as despesas relacionadas aos seus funcionários, decorrentes da execução dos serviços, objeto do Contrato, tais como:
      1. Salários;
      2. Seguros de acidente;
      3. Contrapartidas, impostos e contribuições;
      4. Indenizações;
      5. Vales-refeições;
      6. Vales-transportes;
      7. Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pela legislação;
   4. Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da CONTRATANTE, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;
   5. Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante, quando necessário, conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;
   6. Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá com foto, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da CONTRATANTE;
   7. Responder pelos danos causados diretamente à Administração da CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e o acompanhamento pela CONTRATANTE;
   8. Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da CONTRATANTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços;
   9. Arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos da lanchonete e restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
   10. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurantes, tais como, pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel, sem prejuízo de outros materiais, além dos demais equipamentos complementares, não fornecidos pelo ANP, mas necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e excelência na prestação dos serviços;
   11. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante, durante o horário de almoço, de forma a não haver esperas na reposição destes;
   12. Travessas, rechauds, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser substituídos, quando necessários ou após vistoria realizada pelo fiscal do Contrato;
   13. Utilizar os equipamentos instalados na cozinha da lanchonete e restaurantes somente para preparar refeições e lanches a serem servidos nas dependências da CONTRATANTE;
   14. Retirar, quantas vezes se fizerem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microrganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CONTRATADA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados e suficientes para acondicionamento de lixo;
   15. A CONTRATADA deverá separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com a orientação do projeto de responsabilidade socioambiental da ANP/DPF. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;
   16. A CONTRATADA deverá providenciar os containers em número suficientes para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico, no caso da orientação do programa mencionado no item anterior ou para suprir uma necessidade premente;
   17. A CONTRATADA deverá providenciar para que o óleo usado nas preparações seja encaminhado para reciclagem, sendo expressamente proibido o descarte pela tubulação de esgoto;
   18. Servir refeições e lanches feitos preferencialmente na cozinha da lanchonete e restaurante da CONTRATANTE;
   19. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, de acordo com as exigências do Termo de Referência e seus anexos, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

Disponibilizar até, no mínimo, 30 minutos antes do período previsto para o encerramento do atendimento, todos os itens programados nos cardápios para as refeições ou lanches. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos;

* 1. Afixar, em locais visíveis, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de contrapartidas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
  2. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços);
  3. Os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;
  4. Será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes apropriados diferente do branco;
  5. Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;
  6. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;
  7. Para todos os funcionários do restaurante e lanchonete será exigido o uso de calçados fechados;
  8. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;
  9. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a contratada acatar a sugestão da CONTRATANTE quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;
  10. Fornecer à Fiscalização da CONTRATANTE, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, comunicando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;
  11. Indicar a CONTRATANTE o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato;
  12. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da lanchonete e restaurantes da CONTRATANTE, cuja validade será conferida pela Fiscalização, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;
  13. O início das atividades nas dependências do restaurante e lanchonete de qualquer funcionário da empresa contratada só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde.
  14. Atribuir ao Gerente ou Encarregado-Geral e ao Nutricionista (esta, no caso do restaurante) as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Fiscalização ou outro Servidor indicado pela CONTRATANTE, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;
  15. Comunicar à Fiscalização, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;
  16. Manter em lugares visíveis aos usuários do restaurante quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos funcionários que executarão os serviços de que trata o objeto do edital, devidamente atualizada;
  17. Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
  18. Arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás magnéticos fornecidos pela CONTRATANTE;
  19. Disponibilizar ao Serviço de Segurança da CONTRATANTE, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do restaurante e lanchonete;
  20. Recolher, mensalmente, a contrapartida de utilização pela cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU);
  21. As receitas advindas do pagamento da contrapartida de utilização dev;erão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente;
  22. Disponibilizar aos usuários e manter em funcionamento contínuo dois caixas informatizados, com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do DF, com leitor óptico para o código de barras emitido nas balanças, objetivando agilizar o pagamento das refeições, NO CASO DO RESTAURANTE;
  23. Um dos caixas deverá ser instalado próximo à porta interna de acesso ao restaurante, o outro, nas imediações da porta externa do restaurante;
  24. Disponibilizar, no mínimo, duas balanças eletrônicas com impressão de etiquetas autoadesivas com os dados do peso da refeição, preço do quilograma e o valor da refeição, no caso do restaurante.
  25. Disponibilizar aos usuários e manter o pagamento das refeições por meio eletrônico - cartões de crédito e débito - no mínimo em duas “bandeiras” de operadoras de cartões – com quantidade mínima de duas máquinas para cada caixa, no restaurante e uma máquina na lanchonete;
  26. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
  27. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
  28. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
  29. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus funcionários quando da execução dos serviços objeto desta Contratação;
  30. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do Contrato;
  31. Emitir, sempre, cupom fiscal dos produtos comercializados, em todos os caixas, independente de solicitação do usuário;
  32. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e dos estoques de alimentos, à temperatura ambiente e refrigerada, e de materiais necessários à sua atividade normal;
  33. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada;
  34. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pela CONTRATANTE, independentemente de o resultado apresentar ou não qualquer irregularidade no produto analisado;
  35. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da CONTRATANTE sem condições de serem consumidos;
  36. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como, mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras;
  37. Não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante e lanchonete;
  38. Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20ºC para as preparações refrigeradas e abaixo de 60ºC para as preparações quentes;
  39. Arcar com o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do restaurante e da lanchonete, em complemento aos bens disponibilizados pela CONTRATANTE;
  40. Providenciar a obtenção, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete;
  41. Executar, revisões periódicas nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como, uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades do restaurante;
  42. Realizar a manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e do salão de refeições, que devem sempre rigorosamente limpos e arrumados, bem como das mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;
  43. Utilizar produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos;
  44. Empregar produtos especiais para uso de máquina de lavar e forno combinado e para higienização de gêneros alimentícios;
  45. Para a desinfecção de vegetais e frutas será exigido o uso de um dos seguintes produtos: Hipoclor ou Sumaveg (Lever) ou Aquatabs (Bayer), ou produtos similares com a mesma qualidade atestada pela CONTRATANTE;
  46. Indenizar a CONTRATANTE ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços praticada por seus funcionários, preposto ou fornecedores;
  47. Realizar a manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização da CONTRATANTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas;
  48. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a contratada, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Fiscalização da CONTRATANTE;
  49. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador da Contratação, fica a CONTRATANTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da contratada os custos respectivos;
  50. A contratada deverá seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;
  51. Com a devida autorização da Administração, a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, alterar a localização e instalações dos espaços internos do restaurante e lanchonete da ANP/DPF, realizar obras de reforma e melhoria das áreas do restaurante e lanchonete, alterando o funcionamento dos refeitórios e lanchonete, podendo a contratada participar ou não no planejamento da execução das obras;
  52. Em caso de modificações de áreas físicas e instalações que impeçam o armazenamento e produção de refeições no restaurante e lanchonete da CONTRATANTE, a contratada será consultada sobre a possibilidade de serem fornecidas refeições transportadas, cujo cardápio será previamente estabelecido entre a CONTRATANTE e a contratada;
  53. A CONTRATANTE poderá, a seu critério, determinar à CONTRATADA que proceda reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas;
  54. Fica reservado a CONTRATANTE o direito de determinar a realização de vistoria nos bens e instalações objeto da cessão, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante ou da lanchonete;
  55. A critério da CONTRATANTE e mediante sua solicitação, a vistoria poderá ser realizada por empresa especializada, ficando o ônus da vistoria a cargo da CONTRATANTE;
  56. Comunicar com antecedência a retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE para manutenção ou reparos fora das instalações da ANP/DPF. A saída somente poderá ser realizada após autorização expressa da Divisão de Administração;
  57. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis;
  58. Realizar, semanalmente, limpeza geral nos ralos e caixas de gorduras localizadas nas áreas dos serviços;
  59. Realizar, mensalmente, no caso do restaurante, e bimestralmente, no caso da lanchonete, através de empresa especializada, desinsetização e desratização de todas as dependências ocupadas, em data e horários previamente estabelecidos pela CONTRATANTE, devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios;
  60. Dos serviços de Dedetização:
      1. Deverão ser executados os serviços em estrita conformidade com os requisitos de licenciamento, procedimentos e práticas operacionais definidos na Resolução RDC ANVISA nº 52/2009, destacando-se as metodologias direcionadas para a redução do impacto ao meio ambiente, à saúde do consumidor e do aplicador dos produtos;
      2. Os produtos utilizados deverão ter as seguintes características:
         1. Não causarem manchas;
         2. Serem antialérgicos;
         3. Tornarem-se inodoros após 90 (noventa) minutos da aplicação;
         4. Serem inofensivos à saúde humana;
         5. Os produtos utilizados, além de obedecerem às exigências prescritas nos itens anteriores, deverão ser devidamente licenciados pela entidade sanitária pública competente;
  61. A CONTRATADA para realização dos serviços deverá efetuar o recolhimento das embalagens vazias e respectivas tampas dos produtos utilizados, comprovando a destinação final ambientalmente adequada, nos termos da Lei nº 12.305/2010;
  62. A empresa contratada deverá fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários para a execução de serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;
  63. Deverão ser apresentadas, mensalmente, cópias dos comprovantes da execução dos serviços mencionados;
  64. Combater a presença de insetos e ratos nas áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente;
  65. Elaborar diário de ocorrência no qual serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da CONTRATANTE;
  66. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene, temperatura e arrumação, armazenando os alimentos em monoblocos de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços. Não é permitida utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira nas câmaras frigoríficas (RESTAURANTE);
  67. Dispor de quadro de pessoal efetivo sempre completo, para manter a eficácia e a eficiência dos serviços;
      1. O(a) Nutricionista não precisará, necessariamente, fazer parte do quadro de funcionários permanentes da licitante.
  68. Devidamente justificado e autorizado pela Administração, a contratada poderá adequar o quantitativo dos profissionais da equipe mínima, desde que não haja comprometimento da prestação dos serviços;
  69. Elevar o quantitativo mínimo de funcionários previstos neste Termo de Referência, sem ônus para a CONTRATANTE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários;
  70. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes ou os que se encontrarem de férias;
  71. Manter documentação legal atualizada;
  72. Não utilizar as dependências da ANP/DPF para fins diversos do objeto do Contrato;
  73. Não permitir a cobrança de gorjeta pelos serviços prestados;
  74. Manter horário de funcionamento compatível com o expediente da CONTRATANTE;
  75. Observar as normas relacionadas à prestação da atividade de apoio e à utilização das dependências da CONTRATANTE;
  76. Utilizar o espaço cedido exclusivamente para a exploração do objeto licitado, sendo-lhe vedada a sublocação ou o exercício de atividade diversa da autorizada;
  77. Conservar as instalações físicas das áreas cedidas;
  78. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais;
  79. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;
  80. Manter, por seus próprios meios, as áreas e instalações dentro dos padrões de higiene, limpeza e organização;
  81. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência da CONTRATANTE;
  82. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização;
  83. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão;
  84. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade;
  85. Não promover alterações do espaço físico, especialmente no que concerne à instalação e desinstalação de paredes de alvenaria, divisórias e afins, antes de prévio e expresso consentimento da CONTRATANTE.
  86. Cumprir as demais obrigações contratuais estabelecidas ao longo de todo o Termo de Referência e seus anexos.

1. **SANÇÕES ADMINSTRATIVAS**
   1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei n° 8.666, de 1993, conforme detalhado no Termo de Referência e anexos.
   2. O *CheckList,* tratado no Anexo VII e no VII-A, será um dos instrumentos de fiscalização da prestação dos serviços.
   3. Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
   4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração da CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa e contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas nos ANEXOs V E V-A deste edital, aplicar as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº:8.666/93, a saber:
      1. Advertência por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto do contrato;
      2. Multa conforme disposta na Tabela de Multas de que trata o anexo V, recolhido no prazo máximo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial;
      3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato, referente ao mês da ocorrência, no caso de faltas ou irregularidades as quais não estejam previstas no Anexo V, ou seja, nos termos do art. 78 da Lei de Licitações;
      4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
      5. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente em qualquer das demais, sendo descontável da garantia que houver sido prestada.
      6. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a contratada pela sua diferença, que será descontada de eventuais créditos que tenha em face da CONTRATANTE.
      7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado da Justiça.
      8. As demais sanções são de competência exclusiva da Academia Nacional de Polícia do Departamento de Polícia Federal.
2. **RESCISÃO CONTRATUAL**
   1. A inexecução total ou parcial deste Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.o 8.666/93;
   2. Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa;
   3. A rescisão deste Contrato poderá ser:
   4. Determinada por ato unilateral e escrito da Administração da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n.o 8.666/93, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;
   5. Amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo nos autos do processo onde firmado o Contrato, desde que haja conveniência para a Administração da CONTRATANTE;
   6. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria;
   7. Caberá a CONTRATANTE o direito de rescindir unilateralmente este Contrato, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:
   8. Não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;
   9. Paralisação da exploração do restaurante e/ou da lanchonete sem justa causa previamente comunicada a CONTRATANTE;
   10. Subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;
   11. Desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste Contrato, assim como às de seus superiores;
   12. Cometimento reiterado de faltas na execução deste Contrato, anotadas na forma do § 1o do artigo 67 da Lei no 8.666/93;
   13. Alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste Contrato;
   14. Razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no art. 78, inciso XII da Lei n.o 8.666/93;
   15. Ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
   16. Lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na exploração do restaurante ou da lanchonete, conforme ajustado no Contrato;
   17. Falência, recuperação judicial ou liquidação da contratada;
   18. Incapacidade, desaparelhamento, inidoneidade técnica ou má fé da contratada;
   19. Dissolução da sociedade;
   20. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
3. **VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO**
   1. A vigência deste Contrato será da data da sua assinatura até o dia 31/12/2015, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo, no interesse da Administração ser prorrogado, com a anuência da Contratante e da Contratada, após o período inicial, por sucessivos e iguais períodos de 12 meses, até o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, desde que exista adequabilidade das condições e dos preços, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último;
   2. A CONTRATADA receberá comunicação solicitando a manifestação do interesse de renovação do Contrato, caso seja de interesse da Administração, com antecedência de 60 (sessenta) dias do término do Contrato.
4. **ALTERAÇÃO SUBJETIVA**
   1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.
5. **DISPOSIÇÕES GERAIS**
   1. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;
   2. As benfeitorias para serem realizadas pela contratada nas dependências da lanchonete e restaurante dependerão de prévia e expressa autorização da CONTRATANTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CONTRATADA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título;
   3. A CONTRATADA deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração da CONTRATANTE, durante o período de vigência da Contratação, para representá-la na execução dos serviços;
   4. A CONTRATADA providenciará, à sua conta, as linhas telefônicas que julgar necessárias para seu uso, no entanto suas instalações dependerão de prévia autorização da Administração, após anuência da área técnica;
   5. A CONTRATADA não poderá cobrar “couvert” ou gorjetas, a qualquer título;
   6. O prazo para instalação e início das atividades não poderá exceder a 15 dias corridos, a contar da assinatura do contrato;
   7. A Contratada deverá providenciar, com antecedência, toda a documentação legal para o início das atividades;
   8. A inadimplência da contratada, com relação aos encargos estabelecidos sob sua responsabilidade, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto desta contratação, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE;

Brasília - DF, 14 de maio de 2015.

**DANILO LOPES DE CARVALHO**

**Agente Administrativo**

**ANEXO II**

ESPECIFICAÇÕES PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

**ITEM 01.**Restaurante TIPO “AUTOSSERVIÇO” COM opção de GRELHADOS à Parte*:*

1. A prestação dos serviços compreenderá, basicamente, o fornecimento dos seguintes itens:

Refeição:

* 1. DESJEJUM– preço por unidade e opção por quilo.
     1. No período em que não houver nenhum curso de Formação Profissional, a opção de desjejum por quilo poderá ser dispensada, oferecendo-se somente almoço e jantar autosserviço.
  2. ALMOÇO AUTOSSERVIÇO – por quilo;
  3. JANTAR AUTOSSERVIÇO– por quilo.
  4. MARMITEX – preço unitário, a critério da CONTRATADA;
     1. O Fornecimento de refeições em embalagens descartáveis de alumínio para transporte, tipo marmitex, por quilo, deve ser acompanhado de talheres e guardanapos descartáveis.

1. A CONTRATANTE o direito de alterar os horários especificados nos itens anteriores, mediante comunicação prévia, caso a necessidade do serviço o exija;
   1. A CONTRATADA obriga-se a prestar os serviços especiais, tais como, refeições, quando solicitados pela ANP, com material e equipamento de sua própria responsabilidade (toalhas de mesa, guardanapos, copos, talheres, pratos, etc.), inclusive garçons, quando solicitado pela ANP;
   2. As flutuações de fornecimento de quantidade de refeições são reflexo da programação de cursos a serem ministrados no exercício, cabendo à Contratada a manutenção dos padrões dos serviços exigidos.
   3. Indicadores básicos para o cardápio do DESJEJUM:

|  |  |
| --- | --- |
| **ITEM** | **COMPOsição mínima exigida** |
| **Pães** | Pão francês  Pão de forma integral  Pão variado (brioche, pão careca, etc)  Pão de queijo |
| **Biscoitos** | Água e Sal ou Cream Cracker  Integral ou roscas  Torrada de pão francês – servidas em porções com embalagens individuais (sacos plásticos descartáveis) |
| **Bolos** | Simples (Cenoura, Mandioca, laranja, milho, fubá, etc)  Integral (Banana, Maçã, etc)  Variado (Chocolate, prestígio, cenoura com cobertura, etc) |
| **Leite** | Desnatado  Integral |
| **Café** | Adoçado  Sem açúcar |
| **Iogurtes ou derivados do leite** | Iogurte integral  Iogurte desnatado  Requeijão  Requeijão light |
| **Outras fontes de Carboidratos** | Tapioca **ou** Cuscuz |
| **Cereais** | Cereais matinais com açúcar  Cereais matinais sem açúcar |
| **Queijos** | Mussarela  Minas frescal  Prato |
| **Embutidos** | Peito de peru ou presunto de peru |
| Presunto suíno |
| Blanquet de peru |
| **Outros pratos proteicos (chapa)** | Ovos mexidos  Salsicha |
| **Suco natural**  Pelo menos 2 tipos | Laranja |
| Variado |
| **Frutas**  Pelo menos 4 tipos | Banana  Maçã  Mamão  Fruta da Estação |

* 1. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado pela nutricionista da contratada e apresentado, semanalmente, em impresso próprio à comissão de fiscalização ou servidor designado pela Academia Nacional de Polícia.
  2. Os sucos devem ser naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas.
  3. Os iogurtes devem ser servidos nas versões normal e light.
  4. Os bolos devem ser servidos em porções individuais;
  5. Os leites devem ser fluidos, acondicionados em embalagens tipo Tetra Pack e oferecido nas opções quente ou frio;
  6. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.
  7. Deve ser oferecida, gratuitamente, água mineral - em garrafão de 20 litros sobre suporte, juntamente com copos descartáveis próprios.
  8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.
  9. A CONTRATADA colocará à disposição dos usuários adoçante dietético, embalagens individuais de chá (pelo menos 3 tipos), mel e geleias (em embalagens individuais industrializadas, normal e light), manteiga e margarina (em embalagens individuais industrializadas).
  10. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm).
  11. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.
  12. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.
  13. Devem estar disponíveis achocolatados.

Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas etiquetas ou similares

* 1. Indicadores básicos para o ALMOÇO – tipo *self service* e grelhados:

|  |  |
| --- | --- |
| **ITEM** | **COMPOsição mínima exigida** |
| **SALADAS**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor saladas excedentes desde que estejam acondicionadas sobre gelo.  Deverão estar à disposição dos usuários três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas. | Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias) |
| 2 tipos de vegetal folhosos (acelga, chicória, agrião etc.) |
| 4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete etc.) |
| Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado, etc. |
| 3 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc. |
| 2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte,italiano, etc.) |
| **ACOMPANHAMENTOS QUENTES**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor acompanhamentos quentes excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | Arroz branco |
| Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro etc.) |
| Arroz integral |
| Feijão marrom |
| Feijão preto |
| **PRATOS PRINCIPAIS PROTEICOS**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | 1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Alcatra, contra-filé, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, músculo deverão ser utilizados de acordo com as preparações. |
| 1 opção de pescados – posta ou filé – Filé de pescada amarela, robalo, linguado, dourado  1 opção de carne suína, vísceras ou carnes vermelhas com osso |
| 1 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, file de aves |
| **PRATO VEGETARIANO**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos vegetarianos excedentes desde que estejam expostos emrechauds. | Prato vegetariano a base de soja ou glúten. |
| **GUARNIÇÕES**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | 1 opção de vegetal cozido ou refogado |
| 1 opção a base de frituras, tortas, farofa, purês ou tubérculos etc. |
| **MASSAS**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | 1 opção de massa (macarrão, canelone, lasanha, rondele, nhoque, etc) |
| **GRELHADOS**  (4 tipo de cortes diários, com peso mínimo de 180g **depois de pronto**) | Filé mignon |
| Peito de frango sem pele e sem osso |
| Filé ou posta de peixes abadejo, salmão, surubim, congro rosa **ou** Lingüiça de frango ou suína |
| Alcatra, contra-filé e picanha (1 opção, pelo menos, diariamente) |
| **SOBREMESAS** | Frutas –2 variedades, no mínimo  Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja  Doces elaborados – 4 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.)  Doces simples – 2 variedades no mínimo (gelatina, frutas em calda)  Sobremesas dietéticas – 2 variedades no mínimo |

2.19. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado considerando as sugestões constantes no subitem 5.1 - sugestões de cardápio, apresentado, semanalmente, em impresso próprio à nutricionista da Academia Nacional de Polícia ou pessoa indicada.

2.20. Serão pagas à parte a bebida (suco por copo de 300 ml) e a sobremesa (acondicionadas em embalagens descartáveis). Sucos naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente.

2.21. As sobremesas devem ser servidas em embalagens individuais descartáveis de 150 ml (com tampa);

2.22. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, café (com e sem açúcar) - em garrafas térmicas -e água mineral - em garrafão de 20 litros sobre suporte, juntamente com copos descartáveis próprios.

2.23. A embalagem descartável de alumínio, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.

2.24. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

2.25. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, e outros.

2.26. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm)

2.27. Deverão estar disponíveis cortes de carnes vermelhas e brancas para serem grelhadas. Estas serão pagas à parte.

2.28. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

2.29. Devem estar sempre disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

2.30. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas etiquetas ou similares.

2.31. Indicadores básicos para o cardápio do JANTAR - tipo *self service*, grelhados e lanche:

|  |  |
| --- | --- |
| **ITEM** | **COMPOsição mínima exigida** |
| **SALADAS**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor saladas excedentes desde que estejam acondicionadas sobre gelo.  Deverão estar à disposição dos usuários três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas. | Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias) |
| 1 tipo de vegetal folhosos (acelga, chicória, agrião etc.) |
| 2 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete etc.) |
| Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado, etc. |
| 2 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc. |
| 1 tipo de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte,italiano, etc.) |
| **ACOMPANHAMENTOS QUENTES**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor acompanhamentos quentes excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | Arroz branco |
| Arroz integral |
| Feijão marrom |
| Feijão preto |
| **PRATOS PRINCIPAIS PROTÉICOS**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | 1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Alcatra, contra-filé, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, músculo deverão ser utilizados de acordo com as preparações. |
| 1 opção de pescados – posta ou filé – Filé de pescada amarela, robalo, linguado, dourado **ou**  1 opção de carne suína, vísceras ou carnes vermelhas com osso |
| 1 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, file de aves |
| **PRATO VEGETARIANO**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos vegetarianos excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | Prato vegetariano a base de soja ou glúten. |
| **GUARNIÇÕES**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | 1 opção de vegetal cozido ou refogado |
| 1 opção a base de frituras, tortas, farofa, purês ou tubérculos etc. |
| **MASSAS**  O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds. | 1 opção de massa (macarrão, canelone, lasanha, rondele, nhoque, etc) |
| **GRELHADOS**  3 tipos de cortes diários, com peso mínimo de 180g **depois de pronto** | Filé mignon, alcatra, contra-filé e picanha (1 opção, pelo menos, diariamente) |
| Peito de frango sem pele e sem osso |
| Filé ou posta de peixes abadejo, salmão, surubim, congro rosa **ou**  Lingüiça de frango ou suína |
| **SOBREMESAS** | Frutas –2 variedades, no mínimo  Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja  Doces elaborados – 4 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.)  Doces simples – 2 variedades no mínimo (gelatina, frutas em calda)  Sobremesas dietéticas – 2 variedades no mínimo |
| **SOPA** | Sopa em pedaços (legumes com carne e macarrão, sopa de feijão, etc)  Caldo de sopa (liquidificada) (caldo verde, caldo de abóbora, caldo de frango com milho, etc) |

2.32. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado considerando as sugestões constantes no subitem- sugestões de cardápio, apresentado, semanalmente, em impresso próprio à(o) nutricionista da Academia Nacional de Polícia ou pessoa indicada por ele(a).

2.33. Serão pagas à parte a bebida (suco por copo de 300 ml) e a sobremesa (acondicionadas em embalagens descartáveis). Sucos naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente.

2.34. As sobremesas devem ser servidas em embalagens individuais descartáveis de 150 ml (com tampa).

2.35. Os bolos devem ser servidos em porções individuais em embalagens descartáveis com tampa

2.36. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções de quentes (em garrafas térmicas ou com disponibilidade de aquecimento em forno de microondas) ou frios (servidos em embalagem tetrapak).

2.37. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

2.38. Devem estar disponíveis embalagens descartáveis de 300 ml para servir a sopa.

2.39. A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários açúcar, 2 (dois) tipos de adoçante artificial (sacarina sódica e aspartame/sucralose) e molhos em sachês individuais (catchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese.

2.40. Deve ser oferecido, gratuitamente, água mineral - em garrafão de 20 litros sobre suporte, juntamente com copos descartáveis próprios.

2.41. A embalagem descartável de alumínio, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.

2.42. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

2.43. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, e outros.

2.44. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm)

2.45. Deverão estar disponíveis cortes de carnes vermelhas e brancas para serem grelhadas.

2.46. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

2.45. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

2.46. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas etiquetas ou similares.

1. Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de refeições.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **Descrição** | **Marca** |
| 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 |
| Òleo | De soja, de milho, de canola, de girassol | Todas |
| Molhos | Maionese, catchup, mostarda, inglês, shoyo, de pimenta, | Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto, Maionegg´s, Sakura, |
| Ervas secas | Açafrão, alecrim, canela,cardomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc.. | Arisco, Kitano |
| Derivados de leite | Creme de leite, leite condensado | 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, |

**3.1.** Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de refeições deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.

**3.2.** Os molhos de maionese, catchup e mostarda disponíveis no restaurante deverão estar disponíveis em sachês individuais industrializados.

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

1. SUGESTÕES DE CARDÁPIO PARA O RESTAURANTE TIPO AUTOSSERVIÇO
   1. **CARDÁPIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** |
| **SALADA** | Alface Crespa  Tomate  Agrião  Pepino cru  Beterraba crua  Cenoura cozida  Brócolis cozido  Grão de bico  Salpicão  Salada com Kani | Alface Roxa  Tomate  Rúcula  Rabanete cru  Broto de Bambu  Beterraba cozida  Cebola cozida  Feijão fradinho  Maionese de legumes  Tabule | Alface Lisa  Tomate  Espinafre  Repolho cru  Pepino cru  Cenoura cozida  Couve-flor cozida  Seleta cozida  Salpicão  Salada de Maçã com Aipo | Alface Crespa  Tomate  Rúcula  Cenoura crua  Rabanete cru  Beterraba cozida  Batata cozida  Feijão branco  Maionese de batata  Salada grega | Alface Lisa  Tomate  Agrião  Nabo cru  Pepino cru  Cenoura cozida  Beterraba cozida  Vagem cozida  Salpicão  Salada de Macarrão |
| **PRATOS PRINCIPAIS** | Bife à parmegiana  Moqueca de Peixe  Frango xadrez  Lombo Assado com limão | Maminha Assada  Peixe ao Forno  Frango à Milanesa  Fígado ao Molho Madeira | Bife Grelhado com Alho Poró  Postas de dourada ao molho escabeche  Chester Assado  Rabada com Agrião | Assado Bovino ao Molho de Hortelã  Peixe à Milanesa  Espetinho de Frango  Bobó de Camarão | Bife Acebolado  Ensopado de Peixe com Leite de Coco  Coxa e Sobrecoxa assados ao Molho de Maracujá  Feijoada |
| **PRATO** **VEGETARIANO** | Calzone de ricota, cenoura e passas | Moqueca de palmito | Torta integral de legumes | Croquete de aveia | Estrogonoff de soja |
| **GUARNIÇÕES** | Brócolis ao Alho e Óleo  Talharim ao Sugo  Batata Frita | Abóbora Refogada  Espaguete à Bolonhesa  Couve-flor Gratinada | Vagem com Ovos  Nhoque ao Molho Branco  Jardineira de Legumes | Berinjela à Italiana  Penne Oriental  Batata Bolinha com Orégano | Couve refogada  Caneloni de queijo e presunto ao sugo  Farofa com Ovos |
| **ARROZ** | Branco  Integral  Arroz Colorido chinês | Branco  Integral  Risoto de Tomate Seco | Branco  Integral  Arroz com Brócolis | Branco  Integral  Baião de Dois | Branco  Integral  Arroz com cenoura |
| **FEIJÃO** | Feijão Carioca com Calabresa  Feijão Preto sem carnes | Feijão Preto com Linguiça  Feijão Carioca sem carnes | Feijão Carioca com Carne Seca  Feijão Preto sem carnes | Feijão Preto com Bacon  Feijão Carioca sem carnes | Feijão carioca sem carne  Feijão preto |

**4.2. CARDÁPIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** |
| **SALADA** | Alface Lisa  Tomate  Rúcula  Rabanete cru  Cenoura Crua  Beterraba cozida  Brócolis cozido  Cebola cozida  Salpicão  Tabule | Alface Americana  Tomate  Agrião  Beterraba crua  Pepino cru  Cenoura cozida  Couve-flor cozida  Ervilha  Maionese de batata com maçã  Salada de Macarrão | Alface Crespa  Tomate  Couve  Cenoura crua  Repolho cru  Beterraba cozida  Seleta de legumes  Feijão fradinho  Salpicão  Salada de acelga com frutas | Alface Roxa  Tomate  Rúcula  Beterraba crua  Pepino cru  Cenoura cozida  Vagem cozida  Chuchu cozido  Maionese de batata com atum  Salada de berinjela | Alface Lisa  Tomate  Agrião  Cenoura crua  Rabanete cru  Beterraba cozida  Milho com Ervilha  Grão-de-bico  Salpicão  Tomate-cereja com Queijo e Presunto |
| **PRATOS PRINCIPAIS** | Isca de Carne Acebolada  Peixe à Milanesa  Frango Assado com Laranja  Lingüiça Assada | Bife à rolê  Dourada ao Molho de Limão  Estrogonoff de Frango  Lombo Xadrez | Fricandole  Peixe cozido com Castanha  Coxa de Peru Assada  Bisteca Grelhada | Bife Grelhado com Brócolis e Tomate Seco  Peixe à Milanesa  Coxa e Sobrecoxa recheadas com queijo  Cupim Assado | Lagarto ao Molho de Gengibre  Peixe recheado com queijo  Peito de Frango ao Molho de Maracujá  Feijoada |
| **PRATO** **VEGETARIANOO** | Panqueca recheada de abóbora e brie | Torta de legumes | Batata com ricota e passas | Talharim integral com vegetais | Nhoque ao sugo e manjericão |
| **GUARNIÇÕES** | Abobrinha refogada  Nhoque à bolonhesa  Quibebe de Abóbora | Cenoura e Brócolis refogados  Rondeli de queijo e presunto ao molho branco  Batata corada | Chuchu à delicia  Penne aos Quatro Queijos  Berinjela à Milanesa | Jardineira de Legumes  Talharim ao sugo  Batata assada com Ricota | Couve refogada  Farofa de bacon  Banana Frita |
| **ARROZ** | Branco  Integral  Arroz com Lentilha | Branco  Integral  Arroz com Escarola | Branco  Integral  Risoto de Frango | Branco  Integral  Arroz com Brócolis | Branco  Integral  Arroz com Pimenta de Cheiro |
| **FEIJÃO** | Feijão Preto com Carne Seca  Feijão Carioca sem carnes | Feijão Carioca com Bacon  Feijão Preto sem carnes | Feijão Preto sem carne  Feijão tropeiro | Feijão Tropeiro  Feijão Preto sem carnes | Feijão Carioca sem carnes |

**4.3. CARDÁPIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** |
| **SALADA** | Alface crespa  Tomate  Rúcula  Beterraba crua  Rabanete cru  Cenoura cozida  Brócolis com palmito  Feijão fradinho  Maionese de legumes  Salada asiática | Alface roxa  Tomate  Agrião  Cenoura crua  Pepino cru  Beterraba cozida  Couve-flor cozida  Grão-de-bico  Salpicão  Salada de batata com kanikama | Alface lisa  Tomate  Brócolis  Beterraba crua  Repolho cru  Cenoura cozida  Milho com ervilha  Trigo em grão  Maionese de batata c/ passas  Salada de Atum | Alface crespa  Tomate  Rúcula  Cenoura crua  Nabo com brotos  Beterraba cozida  Cebola cozida  Batata com Ervilha  Salpicão  Salada agridoce | Alface lisa  Tomate  Agrião  Beterraba crua  Pepino  Cenoura cozida  Vagem cozida  Grão-de-bico  Maionese  Salada de Kani |
| **PRATOS PRINCIPAIS** | Estrogonoff de Carne  Dourada assada ao leite de coco  Frango grelhado com alho poró  Lombo ao molho sertanejo | Lagarto assado recheado de calabresa  Filé de peixe grelhado  Frango assado com Abacaxi  Isca de fígado acebolado | Bife com Brócolis e Alho  Moqueca baiana  Rolinho de frango com bacon e ameixa  Quibe assado | Isca de carne m. xadrez  Peixe assado ao creme de espinafre  Frango grelhado ao molho de mostarda  Costela bovina assada | Bife à rolê  Ensopado de peixe  Frango à parmegiana  Feijoada |
| **PRATO** **VEGETARIANO** | Abóbora Moranga recheada com Ricota | Pizza vegetariana | Assado de grão-de-bico | Torta de Ricota com tomate seco e manjericão | Estrogonoff de Palmito |
| **GUARNIÇÕES** | Abobrinha com Pimentão refogados  Nhoque à Bolonhesa  Batata com Orégano | Berinjela à italiana  Fusilli ao sugo  Torta de Brócolis | Chuchu refogado com Hortelã  Penne Oriental  Polenta recheada | Abóbora Refogada  Espaguete ao molho de manjericão  Quibebe de mandioca | Couve refogada  Banana frita  Farofa de azeitona |
| **ARROZ** | Branco  Integral  Risoto de Abóbora com Charque | Branco  Integral  Arroz com Lentilha | Branco  Integral  Risoto de Cogumelos | Branco  Integral  Arroz com ervas finas | Branco  Integral  Arroz com cenoura e passas |
| **FEIJÃO** | Feijão preto com bacon  Feijão carioca sem carnes | Feijão carioca com calabresa  Feijão preto sem carnes | Feijão preto com lingüiça  Feijão carioca sem carnes | Tutu com carne  Feijão preto sem carnes | Feijão carioca sem carne  Feijão |

**4.3. CARDÁPIO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **SEGUNDA** | **TERÇA** | **QUARTA** | **QUINTA** | **SEXTA** |
| **SALADA** | Alface lisa  Tomate  Agrião  Cenoura crua  Repolho cru  Beterraba cozida  Cebola cozida com orégano  Lentilha  Salpicão  Ovos de codorna com molho rosê | Alface crespa  Tomate  Couve  Beterraba crua  Nabo com rabanete  Cenoura cozida  Couve-flor  Grão-de-bico  Maionese de legumes  Salada de batata com atum | Alface roxa  Tomate  Rúcula  Cenoura crua  Pepino cru  Beterraba cozida  Milho com Brócolis  Feijão fradinho  Salpicão  Tabule | Alface lisa  Tomate  Agrião  Beterraba crua  Brotos crus  Cenoura com ervilha cozidas  Couve com alho  Grão-de-bico  Maionese  Tomate-cereja com queijo e manjericão | Alface americana  Tomate  Rúcula  Cenoura crua  Pepino cru  Beterraba cozida  Vagem cozida  Brócolis  Salpicão  Feijão branco com brócolis |
| **PRATOS PRINCIPAIS** | Bife à milanesa  Peixe assado com Catupiry  Peito de Frango grelhado  Pernil assado | Assado Bovino com Legumes  Caldeirada de Peixe com Frutos do Mar  Frango grelhado  Coração de Frango Acebolado | Maminhacom manteiga de garrafa  Filé de Peixe grelhado  Frango assado com gergelim  Lombo Xadrez | Bife ao Molho Madeira  Dourada ao Molho Campanha  Espetinho de Frango com Pimentões  Costela Suína Assada | Carne de Sol Acebolada  Peixe à Milanesa  Frango Assado com Mel e Limão  Feijoada |
| **PRATO VEGETARIANO** | Paella vegetariana | Quibe de batata e ricota | Torta quatro queijos | Estrogonofe de legumes | Hambúrguer vegetal |
| **GUARNIÇÕES** | Brócolis refogado  Talharim ao alho e óleo  Couve-flor gratinada | Repolhos roxo e branco refogados  Penne à carbonara  Pirão de peixe | Jiló refogado  Espaguete à primavera  Mandioca cozida | Jardineira de Legumes  Rondelli de Ricota ao Molho de Espinafre  Purê de Batata | Couve refogada  Farofa de bacon  Banana Frita |
| **ARROZ** | Branco  Integral  Arroz com cenoura e salsa | Branco  Integral  Risoto de Camarão | Branco  Integral  Arroz colorido | Branco  Integral  Arroz com Ervas | Branco  Integral  Arroz à grega |
| **FEIJÃO** | Feijão preto com charque  Feijão carioca sem carnes | Feijão carioca com lingüiça  Feijão preto sem carnes | Feijão tropeiro  Feijão carioca sem carnes | Feijão carioca com Bacon  Feijão preto sem carnes | Feijão carioca sem carnes |

**ANEXO II-A**

ESPECIFICAÇÕES PARA EXECUÇÃO DO CONTRATO

**PROCESSO Nº 08204.000743/2015-90**

**ITEM 01.**LANCHONETE:

1. A prestação dos serviços compreenderá, basicamente, o fornecimento dos seguintes itens:
   1. LANCHE– preços unitários por produto.
2. A CONTRATANTE o direito de alterar os horários especificados nos itens anteriores, mediante comunicação prévia, caso a necessidade do serviço o exija;
   1. A CONTRATADA obriga-se a prestar os serviços especiais, tais como, lanches, quando solicitados pela ANP, com material e equipamento de sua própria responsabilidade;
   2. As flutuações de fornecimento de quantidade de refeições são reflexo da programação de cursos a serem ministrados no exercício, cabendo à Contratada a manutenção dos padrões dos serviços exigidos.
3. Lanchonete:
   1. Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete:
   2. Poderão ser disponibilizados os seguintes itens, entre outros:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **PRODUTO** | **VARIAÇÃO** | **PESO/QUANT** |
| Bolos simples | Sem recheio e/ou cobertura | 100g |
| Bolos confeitados | Com recheio e/ou cobertura | 100g |
| Salgados assados |  | 100g |
| Salgados fritos |  | 100g |
| Pão de queijo |  | 80g |
| Sanduíches quentes |  | 110g |
| Sanduíches frios de pão integral e recheios leves |  | 120g |
| Pão com manteiga |  | 60g |
| Salada de fruta |  | 250g |
| Suco de laranja |  | 300ml |
| Suco de fruta (polpa congelada) | Com água | 300ml |
| Suco de fruta (polpa congelada) | Com suco de laranja ou leite | 300ml |
| Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado |  | 300ml |
| Leite puro - integral/desnatado |  | 300ml |
| Leite (integral/desnatado) com café |  | 300ml |
| Leite (integral/desnatado) com achocolatado |  | 300ml |
| Chás/café | Vários sabores | 160ml |
| Suco em caixa | Vários sabores | Unidade |
| Suco em lata | Vários sabores | Unidade |
| Refrigerante em lata | Vários sabores | Unidade |

* 1. Deverão estar disponíveis diariamente pelo menos 2 tipos de salgados fritos, 5 tipos de salgados assados, 3 tipos de bolos entre simples e recheados. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente. Necessariamente, um dos recheios deverá ser sem carne (queijo, ricota, espinafre etc).
  2. O serviço de lanchonete deverá colocar à disposição dos usuários açúcar, 2 (dois) tipos de adoçante artificial (sacarina sódica e aspartame/sucralose) e molhos em sachês individuais (catchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese.
  3. Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados neste edital e em seus anexos só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Divisão de Administração.
  4. Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de lanches.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **Descrição** | **Marca** |
| Frios | Presunto, peito de peru, blanquet de peru, salsicha | Perdigão, Sadia, Seara |
| 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. |
| Azeite | Extra virgem puro | Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita, Gallo, Peppe |
| Òleo | De soja, de milho, de canola, de girassol | Todas |
| Iogurtes | Qualquer tipo | Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé, Parmalat, |
| Queijos | Todos (inclusive requeijão normal e light) | 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, |
| Derivados de leite | Creme de leite, leite condensado | 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, |

**3.9.** Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.

**3.10.** Os molhos de maionese, catchup e mostarda disponíveis na lanchonete deverão estar disponíveis em sachês individuais industrializados.

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

**ANEXO IV**

**RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA ANP/DGP/DPF**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

1. **Restaurante “AUTOSSERVIÇO”:**

Pratos de mesa e sobremesa

Talheres de mesa e sobremesa

Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox)

Copos descartáveis

Bandejas

Rechauds

Galheteiros

Recipientes para sobremesas

Recipientes para molhos

Balanças digitais

Máquinas registradoras em todos os caixas

Refresqueiras

1. **Cozinha**

Panelas diversas

Colheres grandes (inox ou polietileno)

Conchas grandes (inox ou polietileno)

Espátulas (inox ou polietileno)

Facas

Tábuas de carnes de polietileno

Peneiras

Materiais para limpeza e higienização

Rodos, vassouras

Sacos de lixo

Luvas

Aventais

Equipamentos de proteção individual

**ANEXO IV-A**

**RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS DISPONIBILIZADOS PELA ANP/DGP/DPF**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

1. **Lanchonete**

A contratada deverá fornecer os utensílios necessários ao atendimento ao público (garfos, facas, talheres, guardanapos, etc) e equipamentos necessários.

**Anexo V**

**TABELA DE MULTAS**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

|  |  |
| --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | **GRAU** |
| 1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento. | 5 |
| 1. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez. | 3 |
| 1. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subseqüente, por dia. | 3 |
| 1. Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços cobrados nas Unidades não autorizadas a tal cobrança, por vez. | 2 |
| Utilizar as dependências da Academia Nacional de Polícia para fins diversos do objeto Contrato, por vez. | 4 |
| 1. Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez. | 4 |
| 1. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez. | 6 |
| 1. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia. | 2 |
| Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato,por dia. | 6 |
| 1. Deixar de: |  |
| 1. Manter nutricionista nas dependências da Academia Nacional de Polícia, por dia. | 2 |
| 1. 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 |
| 1. Manter empregado qualificado para responder perante a Academia Nacional de Polícia, por vez. | 1 |
| 1. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia. | 3 |
| 1. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia | 1 |
| 1. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia. | 3 |
| 1. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia. | 2 |
| 1. Manter lista de preços em lugar visível, por dia. | 1 |
| 1. 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 de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia. | 1 |
| 1. Manter documentação legal, por vez. | 1 |
| 1. Remover o lixo, por dia. | 4 |
| 1. Deixar de recolher o valor da contrapartida mensal de utilização ou da conta telefônica, por item por dia | 1 |
| 1. Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez. | 4 |
| 1. Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia. | 2 |
| 1. Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador. | 2 |
| 1. 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 |
| 10) Permitir: |  |
| 1. Presença de empregado desuniformizado, mau apresentado ou descalço, por empregado. | 1 |
| 1. A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado   e por dia. | 1 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **GRAU** | **CORRESPONDÊNCIA** |
| 1 | R$ 50,00 |
| 2 | R$ 70,00 |
| 3 | R$ 100,00 |
| 4 | R$ 150,00 |
| 5 | R$ 300,00 |
| 6 | R$ 600,00 |

**Anexo V - A**

**TABELA DE MULTAS**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

|  |  |
| --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | **GRAU** |
| 1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento. | 5 |
| 1. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez. | 3 |
| 1. Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subseqüente, por dia. | 3 |
| 1. Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços cobrados nas Unidades não autorizadas a tal cobrança, por vez. | 2 |
| Utilizar as dependências da Academia Nacional de Polícia para fins diversos do objeto Contrato, por vez. | 4 |
| 1. Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez. | 4 |
| 1. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez. | 6 |
| 1. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia. | 2 |
| Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato, por dia. | 6 |
| 1. Deixar de: |  |
| 1. 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 |
| 1. Manter empregado qualificado para responder perante a Academia Nacional de Polícia, por vez. | 1 |
| 1. Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia. | 3 |
| 1. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia | 1 |
| 1. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia. | 3 |
| 1. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia. | 2 |
| 1. Manter lista de preços em lugar visível, por dia. | 1 |
| 1. 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 de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia. | 1 |
| 1. Manter documentação legal, por vez. | 1 |
| 1. Remover o lixo, por dia. | 4 |
| 1. Deixar de recolher o valor da contrapartida mensal de utilização ou da conta telefônica, por item por dia | 1 |
| 1. Cumprir horário de funcionamento da unidade, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez. | 4 |
| 1. Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia. | 2 |
| 1. Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador. | 2 |
| 1. 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 da lanchonete, por vez | 1 |
| 10) Permitir: |  |
| 1. Presença de empregado desuniformizado, mau apresentado ou descalço, por empregado. | 1 |
| 1. A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia. | 1 |

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

|  |  |
| --- | --- |
| **GRAU** | **CORRESPONDÊNCIA** |
| 1 | R$ 5,00 |
| 2 | R$ 7,00 |
| 3 | R$ 10,00 |
| 4 | R$ 15,00 |
| 5 | R$ 30,00 |
| 6 | R$ 60,00 |

**ANEXO VI**

**TERMO DE VISTORIA**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

Atesto, para fins de prova junto ao processo do Pregão Eletrônico nº \_\_/2015 – ANP/DGP/DPF, que o Representante Legal da Empresaou pessoa por ela designada, senhor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, documento de identificação \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** neste ato, responsável pela vistoria técnica, visitou todas as instalações do restaurante da Academia Nacional de Polícia no interesse do procedimento licitatório supracitado, no dia **\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_,** tomando pleno conhecimento das condições e da área física referentes ao objeto do mesmo.

**Brasília/DF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2015.**

**Nome do Servidor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Cargo/Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Matrícula: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ANP/DFP/DPF**

**Declaro que tomei pleno conhecimento dos locais e das condições que envolvem o serviço, objeto do Pregão nº \_\_\_/2015 - ANP/DFP/DPF.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nome e assinatura do Representante Legal da Empresa**

**ANEXO VI-A**

**TERMO DE VISTORIA**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

Atesto, para fins de prova junto ao processo do Pregão Eletrônico nº \_\_/2015 – ANP/DGP/DPF, que o Representante Legal da Empresaou pessoa por ela designada, senhor \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, documento de identificação \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,** neste ato, responsável pela vistoria técnica, visitou todas as instalações da lanchonete da Academia Nacional de Polícia no interesse do procedimento licitatório supracitado, no dia **\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_,** tomando pleno conhecimento das condições e da área física referentes ao objeto do mesmo.

**Brasília/DF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_ de 2015.**

**Nome do Servidor:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Cargo/Função: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Matrícula: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**ANP/DFP/DPF**

**Declaro que tomei pleno conhecimento dos locais e das condições que envolvem o serviço, objeto do Pregão nº \_\_\_/2015 - ANP/DFP/DPF.**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Nome e assinatura do Representante Legal da Empresa**

**Anexo VII**

**CRITÉRIOS DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA (NATA)**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

**ITEM 1 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

1.1. A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.

1.2. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários do restaurante.

1.3. A pesquisa será coordenada pelo fiscal do contrato, nutricionista da ANP ou pessoa designada pelo chefe da Divisão de Administração.

1.4. Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente pela equipe designada pela nutricionista ou pessoa designada pelo chefe da Divisão de Administração.

1.5. A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será de, no máximo, 325 pontos, considerando-se todos os itens avaliados, conforme tabela abaixo consignada.

1.5.1. As notas totais de cada avaliador serão somadas e divididas pelo número de avaliadores, de forma a alcançar uma média entre as notas angariadas.

1.5.2. O resultado dessa média será somado a Nota de Avaliação Tecnica, conforme item 2 deste anexo. Esse total resultará no desconto elencado na tabela do item 2.5.

1.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE DA ANP**

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** |
| **AVALIAÇÃO GERAL** | Atendimento ao cliente (Cordialidade e presteza dos funcionários no atendimento) |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos funcionários (uniformes, utilização de toucas, máscaras e luvas, higiene pessoal) |  |  |  |  |  |  |
| Ambiente de realização das refeições (instalações físicas do refeitório, condições das mesas, cadeiras, ventilação, etc) |  |  |  |  |  |  |
| Variedade das guloseimas vendidas (doces, balas, chocolates, picolés, etc) |  |  |  |  |  |  |
| Variedade das bebidas |  |  |  |  |  |  |
| Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento) |  |  |  |  |  |  |
| **DESJEJUM** | Sabor dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Variedade dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Tempero das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Preço unitário das frutas |  |  |  |  |  |  |
| Disponibilidade de adoçantes, açúcar, mel, geléias... |  |  |  |  |  |  |
| Espera para se servir |  |  |  |  |  |  |
| Identificação das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Reposição de preparações/utensílios |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ALMOÇO** | Sabor dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Variedade dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das carnes oferecidas |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das hortaliças |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade do arroz |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade do feijão |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das massas |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das sobremesas |  |  |  |  |  |  |
| Tempero das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Temperatura das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Quantidade de sal |  |  |  |  |  |  |
| Quantidade de gordura |  |  |  |  |  |  |
| Disponibilidade de azeite, sal, vinagre... |  |  |  |  |  |  |
| Espera para se servir |  |  |  |  |  |  |
| Identificação das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Reposição de preparações/utensílios |  |  |  |  |  |  |
| **JANTAR** | Sabor dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Variedade dos alimentos |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das carnes oferecidas |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das hortaliças |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade do arroz |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade do feijão |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das massas |  |  |  |  |  |  |
| Qualidade das sobremesas |  |  |  |  |  |  |
| Tempero das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Temperatura das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Quantidade de sal |  |  |  |  |  |  |
| Quantidade de gordura |  |  |  |  |  |  |
| Disponibilidade de azeite, sal, vinagre... |  |  |  |  |  |  |
| Espera para se servir |  |  |  |  |  |  |
| Identificação das preparações |  |  |  |  |  |  |
| Reposição de preparações/utensílios |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **GERAL** | Organização |  |  |  |  |  |  |
| Limpeza |  |  |  |  |  |  |
| Eficiência dos funcionários |  |  |  |  |  |  |
| Cordialidade dos funcionários |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos funcionários |  |  |  |  |  |  |
| Disponibilidade da nutricionista da empresa contratada para esclarecimentos |  |  |  |  |  |  |
| Cordialidade da nutricionista da empresa contratada |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** | |  |  |  |  |  |  |

Sugestões/Críticas/Elogios:

**ITEM 2 – AVALIAÇÃO TÉCNICA.**

2.1.A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo menos uma vez a cada bimestre por equipe designada pelo fiscal do contrato.

2.2. Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

2.3. A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

NATA = 100 – Σpd

Onde:

Σ pd =somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

2.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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 | 2 |
| Preços cobrados nos itens do restaurante em desacordo com o edital | 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 |
| Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o edital. |  |
| Limpeza inadequada de banheiros e vestiários | 5 |
| Presença de embalagens vazias no almoxarifado | 5 |
| Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão. | 5 |
| Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos | 5 |
| Ausência do profissional nutricionista da contratada durante o expediente | 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 |
| 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 |

2.5. A Nota de Avaliação Técnica será considerada junto com a nota angariada na pesquisa de satisfação, resultando nos descontos abaixo elencados:

|  |  |
| --- | --- |
| Soma do resultado final da Pesquisa de Satisfação e da NATA | Desconto (%) |
| 375 a 425 | 100 |
| 325 a 374 | 80 |
| 275 a 324 | 60 |
| 225 a 374 | 40 |
| 175 a 224 | 20 |
| Menos que 125 | 0 |

2.6. Será aplicado, ainda, mensalmente, pela nutricionista da ANP ou por outro representante designado pela ANP/DGP/DPF, um *CHECK LIST* com itens referentes ao regulamento técnico de boas praticas para serviços de alimentação e especificações do contrato. Será entregue à CONTRATADA, uma cópia do *checklist* preenchido e assinado pelo avaliador. 80% dos itens do Checklist devem estar em conformidade. O Checklist pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da CONTRATANTE.

**CHECK LIST**

**\*C: Itens em conformidade**

**\*\* NC: itens em não conformidade**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITENS AVALIADOS** | **C\*** | **NC\*\*** |
| **Estado de conservação dos utensílios**  **(Presença de rachaduras, quebras ou número insuficiente)** | | |
| 1. Pratos |  |  |
| 1. Copos |  |  |
| 1. Talheres |  |  |
| 1. Disponibilidade de marmitas descartáveis |  |  |
| **CARDÁPIO** | | |
| 1. Elaborado para todas as refeições (desjejum, almoço, jantar/ceia) |  |  |
| 1. Elaborado e assinado por Nutricionista inscrito no CRN |  |  |
| 1. Cumprimento do cardápio |  |  |
| **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - RECEBIMENTO** | | |
| 1. As operações de recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento |  |  |
| 1. As matérias primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção |  |  |
| 1. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados |  |  |
| 1. As hortaliças e frutas são pré-higienizadas antes de serem armazenadas |  |  |
| **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ARMAZENAMENTO** | | |
| 1. Os alimentos que necessitam de refrigeração estão armazenados nas câmaras de maneira organizada, separados por grupo, impedindo a contaminação cruzada. |  |  |
| 1. As matérias primas armazenadas em temperatura ambiente (almoxarifado), estão armazenadas em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. |  |  |
| 1. Matérias-primas reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. |  |  |
| 1. Uso das matérias-primas respeita ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. |  |  |
| 1. Alimentos pré-preparados ou preparados sob armazenamento são devidamente etiquetados. |  |  |
| **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** | | |
| 1. Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima são limpos e desinfetados antes de entrarem em contato com o produto final. |  |  |
| 1. A produção é realizada por pessoal treinado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS** | | |
| 1. Reutilização de alimentos preparados e não servidos nas próximas refeições |  |  |
| 1. Reutilização de alimentos preparados e que foram para o balcão de distribuição |  |  |
| **REFEITÓRIO** | | |
| 1. Mesas e toalhas limpas |  |  |
| 1. Disponibilidade de guardanapos |  |  |
| 1. Disponibilidade de temperos |  |  |
| 1. Sobremesas disponíveis em embalagens apropriadas |  |  |
| 1. Bebidas disponíveis em embalagens apropriadas |  |  |
| 1. Eficiência e rapidez na reposição das preparações nos balcões de distribuição |  |  |
| **HIGIENE DO ESTABELECIMENTO** | | |
| 1. Existência de funcionários específicos para higienização da área de produção |  |  |
| 1. Existência de registro de higienização |  |  |
| 1. Utilização de produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde |  |  |
| 1. Disponibilidade de produtos de higienização necessários à realização da operação |  |  |
| 1. Todos os produtos de limpeza são identificados e guardados em local adequado, separado da área de manipulação de alimentos. |  |  |
| 1. Disponibilidade e adequação de utensílios (escovas, esponjas, etc) necessários à realização da operação (em bom estado de conservação). |  |  |
| 1. Toda a área de manipulação de alimentos, equipamentos e utensílios são limpos e desinfetados pelo menos uma vez ao dia. |  |  |
| 1. No momento da limpeza do local de manipulação de alimentos são tomadas as providências necessárias para impedir a contaminação dos alimentos com o material de limpeza. |  |  |
| 1. Logo após o término das atividades, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes são limpos. |  |  |
| 1. Há local específico para higienização de panos de limpeza. |  |  |
| 1. As vias de acesso são estão limpas. |  |  |
| 1. Os recipientes para coleta de resíduos no interior da área de produção são de fácil higienização e transporte, são higienizados constantementee são utilizados sacos de lixo apropriados. |  |  |
| 1. Os resíduos são retirados frequentemente da área de processamento, evitando focos de contaminação. |  |  |
| 1. Os lixos são retirados e levados para o local de armazenamento por uma via que não passe por dentro do local de manipulação de alimentos ou são retirados em horário em que não há manipulação de alimentos. |  |  |
| 1. Os métodos de conservação são tais que impedem a proliferação de microrganismos patógenos. |  |  |
| 1. Realização de Dedetização, no mínimo, 1 vez a cada 30 dias |  |  |
| **HIGIENE PESSOAL** | | |
| 1. Há cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados |  |  |
| 1. O uniforme é constituído de roupas protetoras de cor clara, luvas, toucas que contenham todo o cabelo e sapatos adequados. Todos esses elementos são laváveis ou descartáveis. |  |  |
| 1. Roupas e objetos pessoais dos funcionários são armazenados em local específico, e não na área de manipulação de alimentos. |  |  |
| 1. Os funcionários dispõem de luvas, máscaras e toucas para uso contínuo. |  |  |
| 1. Os funcionários utilizam equipamentos de proteção individual. |  |  |
| 1. Nas áreas de manipulação de alimentos os funcionários evitam comer, fumar, tossir ou outras atividades que podem contaminar o alimento. |  |  |
| 1. Pessoas na área de manipulação não usam adornos como jóias, bijuterias e outros objetos que possam contaminar o alimento. |  |  |
| 1. As unhas são mantidas aparadas, limpas e sem esmalte. |  |  |
| 1. Funcionários com cortes ou lesões abertas não manipulam alimentos, a menos que estejam devidamente protegidas por uma cobertura à prova de água e sem risco de contaminação para o produto. |  |  |
| 1. Funcionários que entram em contato com alimentos são submetidos a exames periódicos de saúde. |  |  |
| 1. Os visitantes somente entram na área de manipulação de alimentos caso estejam vestindo jaleco, touca e sapatos adequados. |  |  |
| **DISTRIBUIÇÃO** | | |
| 1. Refeições servidas diariamente (segunda a domingo, inclusive feriados) |  |  |
| 1. Cumprimento dos horários de servir: |  |  |
| 1. Desjejum (06:00 às 08:00) |  |  |
| 1. Almoço (11:30 às 14:00) |  |  |
| 1. Jantar (18:00 às 20:30) |  |  |
| 1. Preparações são retiradas dos balcões logo que possível |  |  |
| 1. Disponibilidade para realização de coffee breaks ou refeições especiais |  |  |
| **DOCUMENTAÇÃO** | | |
| 1. Pagamento de pessoal |  |  |
| 1. Recolhimento dos encargos sociais |  |  |
| 1. Impostos |  |  |
| 1. Existência de Manual de Boas Práticas de Fabricação |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES** | | |
| 1. Zelo pelos móveis e equipamentos entregues para uso |  |  |
| **RECURSOS HUMANOS** | | |
| 1. Presença diária de um Nutricionista no restaurante |  |  |
| 1. Presença de um técnico em Nutrição nos horários em que o Nutricionista não está presente |  |  |
| 1. Funcionários submetidos a treinamento específico de suas atribuições |  |  |
| 1. Encaminhamento da relação nominal mensal dos empregados alocados aos serviços |  |  |

* Fornecedor de hortifruti: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Fornecedor de carnes: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Fornecedor de semi-perecíveis: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Fornecedor de queijos: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_
* Outros fornecedores: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**RESULTADOS**

QUANTIDADE DE ITENS EM CONFORMIDADE: \_\_\_\_\_\_ ( ) Satisfatório ( ) Não satisfatório

QUANTIDADE DE ITENS EM DESCONFORMIDADE: \_\_\_\_\_\_ ( ) Aceitável ( ) Não Aceitável

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo do Avaliador da ANP

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo da Nutricionista da Empresa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo da Empresa Contratada

**Anexo VII-A**

**CRITÉRIOS DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA (NATA)**

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

**ITEM 1 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

1.1. A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.

1.2. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários da lanchonete.

1.3. A pesquisa será coordenada pelo fiscal do contrato, nutricionista da ANP ou pessoa designada pelo chefe da Divisão de Administração.

1.4. Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente pela equipe designada pela nutricionista ou pessoa designada pelo chefe da Divisão de Administração.

1.5. A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será de, no máximo, 325 pontos, considerando-se todos os itens avaliados, conforme tabela abaixo consignada.

1.5.1. As notas totais de cada avaliador serão somadas e divididas pelo número de avaliadores, de forma a alcançar uma média entre as notas angariadas.

1.5.2. O resultado dessa média será somado a Nota de Avaliação Tecnica, conforme item 2 deste anexo. Esse total resultará no desconto elencado na tabela do item 2.5.

1.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

**PESQUISA DE SATISFAÇÃO - LANCHONETE DA ANP**

Julgue os seguintes aspectos da lanchonete 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** |
| **AVALIAÇÃO GERAL** | Atendimento ao cliente (Cordialidade e presteza dos funcionários no atendimento) |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos funcionários (uniformes, utilização de toucas, máscaras e luvas, higiene pessoal) |  |  |  |  |  |  |
| Ambiente de realização Dos lanches (instalações físicas da lanchonete, condições das mesas, cadeiras, ventilação, etc) |  |  |  |  |  |  |
| Variedade das guloseimas vendidas (doces, balas, chocolates, picolés, etc) |  |  |  |  |  |  |
| Variedade das bebidas |  |  |  |  |  |  |
| Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento) |  |  |  |  |  |  |
| **LANCHONETE** | Variedade dos salgados/sanduíches |  |  |  |  |  |  |
| Sabor dos salgados/sanduíches |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos salgados/sanduíches |  |  |  |  |  |  |
| Variedade dos bolos e tortas |  |  |  |  |  |  |
| Sabor dos bolos e tortas |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos bolos e tortas |  |  |  |  |  |  |
| Salada de frutas |  |  |  |  |  |  |
| Variedade dos sucos |  |  |  |  |  |  |
| Tele-entrega de lanches na sala |  |  |  |  |  |  |
| **GERAL** | Organização |  |  |  |  |  |  |
| Limpeza |  |  |  |  |  |  |
| Eficiência dos funcionários |  |  |  |  |  |  |
| Cordialidade dos funcionários |  |  |  |  |  |  |
| Apresentação dos funcionários |  |  |  |  |  |  |
| Disponibilidade da nutricionista da empresa contratada para esclarecimentos |  |  |  |  |  |  |
| Cordialidade da nutricionista da empresa contratada |  |  |  |  |  |  |
| **TOTAL** | |  |  |  |  |  |  |

Sugestões/Críticas/Elogios:

**ITEM 2 – AVALIAÇÃO TÉCNICA.**

2.1.A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo menos uma vez a cada bimestre por equipe designada pelo fiscal do contrato.

2.2. Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

2.3. A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

NATA = 100 – Σpd

Onde:

Σ pd =somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

2.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **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 |
| Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital | 2 |
| Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio | 2 |
| Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios | 2 |
| Ineficiência na reposição dos lanches | 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 da lanchonete | 5 |
| Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o edital. |  |
| Limpeza inadequada de banheiros e vestiários | 5 |
| Presença de embalagens vazias no almoxarifado | 5 |
| Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão. | 5 |
| Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos | 5 |
| Ausência do profissional nutricionista da contratada durante o expediente | 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 lanches destampados em qualquer área | 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 lanches | 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 |

2.5. A Nota de Avaliação Técnica será considerada junto com a nota angariada na pesquisa de satisfação, resultando nos descontos abaixo elencados:

|  |  |
| --- | --- |
| Soma do resultado final da Pesquisa de Satisfação e da NATA | Desconto (%) |
| 375 a 425 | 100 |
| 325 a 374 | 80 |
| 275 a 324 | 60 |
| 225 a 374 | 40 |
| 175 a 224 | 20 |
| Menos que 125 | 0 |

2.6. Será aplicado, ainda, mensalmente, pela nutricionista da ANP ou por outro representante designado pela ANP/DGP/DPF, um *CHECK LIST* com itens referentes ao regulamento técnico de boas praticas para serviços de lanches e especificações do contrato. Será entregue à CONTRATADA, uma cópia do *checklist* preenchido e assinado pelo avaliador. 80% dos itens do Checklist devem estar em conformidade. O Checklist pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da CONTRATANTE.

**CHECK LIST**

**\*C: Itens em conformidade**

**\*\* NC: itens em não conformidade**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITENS AVALIADOS** | **C\*** | **NC\*\*** |
| **Estado de conservação dos utensílios**  **(Presença de rachaduras, quebras ou número insuficiente)** | | |
| 1. Pratos |  |  |
| 1. Copos |  |  |
| 1. Talheres |  |  |
| 1. Disponibilidade de marmitas descartáveis |  |  |
| **CARDÁPIO** | | |
| 1. Elaborado para todas as refeições (desjejum, almoço, jantar/ceia) |  |  |
| 1. Elaborado e assinado por Nutricionista inscrito no CRN |  |  |
| 1. Cumprimento do cardápio |  |  |
| **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - RECEBIMENTO** | | |
| 1. As operações de recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento |  |  |
| 1. As matérias primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção |  |  |
| 1. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados |  |  |
| 1. As hortaliças e frutas são pré-higienizadas antes de serem armazenadas |  |  |
| **GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ARMAZENAMENTO** | | |
| 1. Os alimentos que necessitam de refrigeração estão armazenados nas câmaras de maneira organizada, separados por grupo, impedindo a contaminação cruzada. |  |  |
| 1. As matérias primas armazenadas em temperatura ambiente (almoxarifado), estão armazenadas em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar. |  |  |
| 1. Matérias-primas reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado. |  |  |
| 1. Uso das matérias-primas respeita ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade. |  |  |
| 1. Alimentos pré-preparados ou preparados sob armazenamento são devidamente etiquetados. |  |  |
| **EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS** | | |
| 1. Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima são limpos e desinfetados antes de entrarem em contato com o produto final. |  |  |
| 1. A produção é realizada por pessoal treinado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente. |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS** | | |
| 1. Reutilização de lanches preparados e não servidos nos próximos lanches |  |  |
| 1. Reutilização de alimentos preparados e que foram para o balcão de distribuição |  |  |
| **REFEITÓRIO** | | |
| 1. Mesas e toalhas limpas |  |  |
| 1. Disponibilidade de guardanapos |  |  |
| 1. Disponibilidade de temperos |  |  |
| 1. Sobremesas disponíveis em embalagens apropriadas |  |  |
| 1. Bebidas disponíveis em embalagens apropriadas |  |  |
| 1. Eficiência e rapidez na reposição das preparações nos balcões de distribuição |  |  |
| **HIGIENE DO ESTABELECIMENTO** | | |
| 1. Existência de funcionários específicos para higienização da área de produção |  |  |
| 1. Existência de registro de higienização |  |  |
| 1. Utilização de produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde |  |  |
| 1. Disponibilidade de produtos de higienização necessários à realização da operação |  |  |
| 1. Todos os produtos de limpeza são identificados e guardados em local adequado, separado da área de manipulação de alimentos. |  |  |
| 1. Disponibilidade e adequação de utensílios (escovas, esponjas, etc) necessários à realização da operação (em bom estado de conservação). |  |  |
| 1. Toda a área de manipulação de alimentos, equipamentos e utensílios são limpos e desinfetados pelo menos uma vez ao dia. |  |  |
| 1. No momento da limpeza do local de manipulação de alimentos são tomadas as providências necessárias para impedir a contaminação dos alimentos com o material de limpeza. |  |  |
| 1. Logo após o término das atividades, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes são limpos. |  |  |
| 1. Há local específico para higienização de panos de limpeza. |  |  |
| 1. As vias de acesso são estão limpas. |  |  |
| 1. Os recipientes para coleta de resíduos no interior da área de produção são de fácil higienização e transporte, são higienizados constantementee são utilizados sacos de lixo apropriados. |  |  |
| 1. Os resíduos são retirados frequentemente da área de processamento, evitando focos de contaminação. |  |  |
| 1. Os lixos são retirados e levados para o local de armazenamento por uma via que não passe por dentro do local de manipulação de alimentos ou são retirados em horário em que não há manipulação de alimentos. |  |  |
| 1. Os métodos de conservação são tais que impedem a proliferação de microrganismos patógenos. |  |  |
| 1. Realização de Dedetização, no mínimo, 1 vez a cada 30 dias |  |  |
| **HIGIENE PESSOAL** | | |
| 1. Há cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados |  |  |
| 1. O uniforme é constituído de roupas protetoras de cor clara, luvas, toucas que contenham todo o cabelo e sapatos adequados. Todos esses elementos são laváveis ou descartáveis. |  |  |
| 1. Roupas e objetos pessoais dos funcionários são armazenados em local específico, e não na área de manipulação de alimentos. |  |  |
| 1. Os funcionários dispõem de luvas, máscaras e toucas para uso contínuo. |  |  |
| 1. Os funcionários utilizam equipamentos de proteção individual. |  |  |
| 1. Nas áreas de manipulação de alimentos os funcionários evitam comer, fumar, tossir ou outras atividades que podem contaminar o alimento. |  |  |
| 1. Pessoas na área de manipulação não usam adornos como jóias, bijuterias e outros objetos que possam contaminar o alimento. |  |  |
| 1. As unhas são mantidas aparadas, limpas e sem esmalte. |  |  |
| 1. Funcionários com cortes ou lesões abertas não manipulam alimentos, a menos que estejam devidamente protegidas por uma cobertura à prova de água e sem risco de contaminação para o produto. |  |  |
| 1. Funcionários que entram em contato com alimentos são submetidos a exames periódicos de saúde. |  |  |
| 1. Os visitantes somente entram na área de manipulação de alimentos caso estejam vestindo jaleco, touca e sapatos adequados. |  |  |
| **DISTRIBUIÇÃO** | | |
| 1. Lanches servidos diariamente (segunda a domingo, inclusive feriados) |  |  |
| 1. Cumprimento dos horários de servir: |  |  |
| 1. Preparações são retiradas dos balcões logo que possível |  |  |
| **DOCUMENTAÇÃO** | | |
| 1. Pagamento de pessoal |  |  |
| 1. Recolhimento dos encargos sociais |  |  |
| 1. Impostos |  |  |
| 1. Existência de Manual de Boas Práticas de Fabricação |  |  |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES** | | |
| 1. Zelo pelos móveis e equipamentos entregues para uso |  |  |
| **RECURSOS HUMANOS** | | |
| 1. Presença diária de um Nutricionista na lanchonete |  |  |
| 1. Presença de um técnico em Nutrição nos horários em que o Nutricionista não está presente |  |  |
| 1. Funcionários submetidos a treinamento específico de suas atribuições |  |  |
| 1. Encaminhamento da relação nominal mensal dos empregados alocados aos serviços |  |  |

**RESULTADOS**

QUANTIDADE DE ITENS EM CONFORMIDADE: \_\_\_\_\_\_ ( ) Satisfatório ( ) Não satisfatório

QUANTIDADE DE ITENS EM DESCONFORMIDADE: \_\_\_\_\_\_ ( ) Aceitável ( ) Não Aceitável

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo do Avaliador da ANP

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo da Nutricionista da Empresa

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Assinatura e Carimbo da Empresa Contratada

**ANEXO VIII**

PARÂMETROS PARA A CONCESSÃO DO DESCONTO SOBRE A CONTRAPARTIDA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

1. A concessão de desconto sobre a contrapartida de utilização obedecerá aos critérios elencados no anexo VII, conforme parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| Soma do resultado final da Pesquisa de Satisfação e da NATA | Desconto (%) |
| 375 a 425 | 100 |
| 325 a 374 | 80 |
| 275 a 324 | 60 |
| 225 a 374 | 40 |
| 175 a 224 | 20 |
| Menos que 125 | 0 |

2.  O desconto incidirá sobre o valor de contrapartida referente aos meses em que não ocorrer a realização de Cursos de Formação Profissional a que se obrigou a contratada por força do Edital do presente pregão. Caso o desconto seja de 100%, a contratada ficará obrigada somente ao pagamento das demais despesas operacionais elencadas no Edital e Termo de Referência.

3. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - de um bimestre será empregado para a definição do valor da contrapartida para o mês subsequente, exceto nos meses de realização dos Cursos de Formação Profissional. Neste caso, a NATA deste período será calculada considerando-se a média das notas dos meses de duração do curso e será aplicada no mês imediatamente seguinte ao do término do curso.

**ANEXO VIII - A**

PARÂMETROS PARA A CONCESSÃO DO DESCONTO SOBRE A CONTRAPARTIDA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

**PROCESSO Nº 08204.000737/2015-32**

1. A concessão de desconto sobre a contrapartida de utilização obedecerá aos critérios elencados no anexo VII, conforme parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

|  |  |
| --- | --- |
| Soma do resultado final da Pesquisa de Satisfação e da NATA | Desconto (%) |
| 375 a 425 | 100 |
| 325 a 374 | 80 |
| 275 a 324 | 60 |
| 225 a 374 | 40 |
| 175 a 224 | 20 |
| Menos que 125 | 0 |

2.  O desconto incidirá sobre o valor de contrapartida referente aos meses em que não ocorrer a realização de Cursos de Formação Profissional a que se obrigou a contratada por força do Edital do presente pregão. Caso o desconto seja de 100%, a contratada ficará obrigada somente ao pagamento das demais despesas operacionais elencadas no Edital e Termo de Referência.

3. O resultado da Nota Geral da Avaliação Técnica - NATA - de um bimestre será empregado para a definição do valor da contrapartida para o mês subsequente, exceto nos meses de realização dos Cursos de Formação Profissional. Neste caso, a NATA deste período será calculada considerando-se a média das notas dos meses de duração do curso e será aplicada no mês imediatamente seguinte ao do término do curso.

**ANEXO IX**

**MODELO DE PROPOSTA**

\*\*\* Logomarca da Licitante \*\*\*

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

(MODELO)

À: ANP/DGP/DPF

(Razão Social da Licitante) , (CNPJ) , (Endereço) , (telefone) , e-mail, vem apresentar proposta para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições e bebidas não alcoólicas nas dependências da Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF, tudo de acordo com as exigências do Edital e ANEXOS do Pregão Eletrônico nº \_\_/2015, mediante Concessão onerosa de uso, a título precário, das instalações voltadas para esse fim dentro da Academia Nacional de Polícia.

EMPRESA:

CNPJ:

**PROPOSTA DE PREÇO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **Quantidade Estimada** | **Valor Unitário**  **(R$)** | **Valor total** |
| **01** | Café da manhã | 100 gramas | **1** |  |  |
| **02** | Almoço | 100 gramas | **1** |  |  |
| **03** | Jantar | 100 gramas | **1** |  |  |
| **04** | Marmitex | Unidade | **1** |  |  |
| **05** | Contrapartida para Cessão de uso das dependências do restaurante da ANP/DGP/DPF |  | **6 MESES** | R$ |  |
| **TOTAL** | | | | |  |

\*A quantidade estimada para os itens 01 a 04 deverá ser sempre 1 (um). Os valores para estes itens serão lançados apenas para vinculação da contratada, não representando o quantitativo de demanda real. Quanto ao item 31, a proposta deve contemplar o número real de meses de duração de contrato (6 MESES).

Ressalte-se que não será objeto de proposta os valores de rateio de despesas (água, luz, vigilância e manutenção), vez que os valores serão informados mensalmente ao CONTRATADO e deverão ser depositados em favor da União conforme procedimento determinado no Edital e anexos do Pregão --/2015 – ANP/DGP/DPF.

O prazo de validade da presente proposta é de .............(.................) dias (não inferior a 60 dias).

Sem mais para o momento, firmamo-nos, atenciosamente,

LOCAL/DATA

Nome do Responsável pela empresa

Cargo na empresa

Razão Social da empresa

**Obs: A licitante deverá ofertar preços para todos os itens do grupo, sob pena de desclassificação.**

***A proposta deverá apresentar preços correntes no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionaria ou de custo financeiro, conforme estabelece o artigo 43, inciso IV da Lei nº 8.666/93 e o art. 4º, do Decreto nº 1.054/94.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Testemunha:**  **Nome:**  **CI:**  **CPF:** | **Testemunha:**  **Nome:**  **CI:**  **CPF:** |

**ANEXO IX-A**

**MODELO DE PROPOSTA**

\*\*\* Logomarca da Licitante \*\*\*

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

(MODELO)

À: ANP/DGP/DPF

(Razão Social da Licitante) , (CNPJ) , (Endereço) , (telefone) , e-mail, vem apresentar proposta para prestação de serviços de preparo e fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências da Academia Nacional de Polícia, em Brasília/DF, tudo de acordo com as exigências do Edital e ANEXOS do Pregão Eletrônico nº \_\_/2014, mediante Concessão onerosa de uso, a título precário, das instalações voltadas para esse fim dentro da Academia Nacional de Polícia.

EMPRESA:

CNPJ:

**PROPOSTA DE PREÇO**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** | **Quantidade Estimada** | **Valor Unitário**  **(R$)** | **Valor total** |
| **1** | Pão francês com manteiga | 50 gramas | **1** |  |  |
| **2** | Sanduíche quente preparado na chapa, de pão francês 50g ou duas fatias de pão de forma, preparado com manteiga, recheio mínimo de 50g, disponível com três sabores de recheio: queijo; presunto e presunto/queijo. | 50 gramas | **1** |  |  |
| **3** | Sanduíche frio com pão integral (denominados sanduíches naturais), disponível com no mínimo dois dos seguintes recheios: vegetariano (salada), frango/salada, atum/salada, peito de peru/ricota, peito de peru/tomate seco e chester/tomate seco. | 150 gramas | **1** |  |  |
| **4** | Salgado frito, quibe (carne) | 80 gramas | **1** |  |  |
| **5** | Salgado frito, coxinha (frango ou frango/catupiry) | 80 gramas | **1** |  |  |
| **6** | Salgado frito, enroladinho (queijo, presunto/queijo ou salsicha) | 80 gramas | **1** |  |  |
| **7** | Lanche assado, esfirra (carne, frango, ricota/espinafre ou ricota/tomate seco) | 80 gramas | **1** |  |  |
| **8** | Lanche assado, empada (frango, camarão ou palmito) | 80 gramas | **1** |  |  |
| **9** | Lanche assado, pão de queijo | 80 gramas | **1** |  |  |
| **10** | Pizza brotinho, diâmetro 17 cm, sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo/presunto/tomate/orégano, queijo/tomate/azeitona/manjericão etc. | 160 gramas | **1** |  |  |
| **11** | Salada de frutas, embalagem, com no mínimo três tipos de frutas diferentes. | 250 gramas | **1** |  |  |
| **12** | Bolo, simples ou confeitado, fatia de 100 g. | 100g | **1** |  |  |
| **13** | Ovo mexido | unidade | **1** |  |  |
| **14** | Queijo coalho assado, fatia de 80g | 80 gramas | **1** |  |  |
| **15** | Tapioca doce 1, com no mínimo dois sabores disponíveis. | 100 gramas | **1** |  |  |
| **16** | Tapioca salgada, mínimo dois sabores disponíveis. | 100 gramas | **1** |  |  |
| **17** | Suco de frutas em polpa, copo 300ml, no mínimo 3 frutas disponíveis. | 300 ml | **1** |  |  |
| **18** | Suco de frutas *in natura*, copo 300ml | 300 ml | **1** |  |  |
| **19** | Vitamina de fruta (leite batido com fruta), copo, no mínimo 3 frutas disponíveis. | 300 ml | **1** |  |  |
| **20** | Leite acrescido de achocolatado em pó, quente ou frio, copo 300 ml. | 300 ml | **1** |  |  |
| **21** | Café, xícara pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo) | 200 ml | **1** |  |  |
| **22** | Café com leite, xícara 200 ml, pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo) | 200 ml | **1** |  |  |
| **23** | Refrigerante em lata, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet/light. | 350 ml | **1** |  |  |
| **24** | Chá gelado, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet/light. | 300 ml | **1** |  |  |
| **25** | Iogurte, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal e light. | 170 gramas | **1** |  |  |
| **26** | Água mineral natural, copo 200 ml. | 200 ml | **1** |  |  |
| **27** | Contrapartida para Cessão de uso das dependências da lanchonete ANP/DGP/DPF |  | **12 meses** |  |  |
| **TOTAL** | | | | |  |

\*A quantidade estimada para os itens 1 a 26 deverá ser sempre 1 (um). Os valores para estes itens serão lançados apenas para vinculação da contratada, não representando o quantitativo de demanda real. Quanto ao item 31, a proposta deve contemplar o número real de meses de duração de contrato (12 meses).

Ressalte-se que não será objeto de proposta os valores de rateio de despesas (água, luz, vigilância e manutenção), vez que os valores serão informados mensalmente ao CONTRATADO e deverão ser depositados em favor da União conforme procedimento determinado no Edital e anexos do Pregão --/2015 – ANP/DGP/DPF.

O prazo de validade da presente proposta é de .............(.................) dias (não inferior a 60 dias).

Sem mais para o momento, firmamo-nos, atenciosamente,

LOCAL/DATA

Nome do Responsável pela empresa

Cargo na empresa

Razão Social da empresa

**Obs: A licitante deverá ofertar preços para todos os itens do grupo, sob pena de desclassificação.**

***A proposta deverá apresentar preços correntes no mercado, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionaria ou de custo financeiro, conforme estabelece o artigo 43, inciso IV da Lei nº 8.666/93 e o art. 4º, do Decreto nº 1.054/94.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Testemunha:**  **Nome:**  **CI:**  **CPF:** | **Testemunha:**  **Nome:**  **CI:**  **CPF:** |

**ANEXO X**

CONTRATO Nº \_\_\_/ \_\_\_ ANP/DGP/DPF

TERMO DE CONTRATO Nº \_\_\_\_/2015 QUE ENTRE SI FAZEM A ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA E A EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PARA A EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE MEDIANTE CESSÃO DE USO DAS DEPENDÊNCIAS DA ANP/DGP/DPF.

A União Federal, através da Academia Nacional de Polícia, com sede em Brasília/DF, instalada na Estrada Parque do Contorno, Km-2, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte – Brasília-DF, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.394.494/0083-02, órgão do Ministério da Justiça, neste ato designado simplesmente **CONTRATANTE** e representada por seu Diretor, **XXXXXXXXXXXXXXXXXX,** DIRETOR DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA, Delegado de Polícia Federal, domiciliado nesta Capital, com delegação de competência que lhe confere a Portaria nº xxx/xxxx-DG/DPF, de xx/xx/xxxx, publicada em Boletim de Serviço nº xxx, datado de xx/xx/xx do Diretor Geral do Departamento de Polícia Federal e a empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estabelecida no \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, portador da Cédula de Identidade n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e CPF (MF) n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente Contrato, de acordo com o processo nº 08204.000737/2015-32 referente ao Pregão Eletrônico nº --/2015 - CPL/ANP, observadas as disposições da Lei nº 8.666/93, suas alterações e mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. Contração de Pessoa Jurídica especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições e bebidas não alcoólicas nas dependências da Academia Nacional de Polícia, em Brasília-DF, tudo de acordo com as exigências do Edital e anexos do Pregão eletrônico nº \_\_/2015, mediante Concessão onerosa de uso, a título precário, das instalações voltadas para esse fim dentro da Academia Nacional de Polícia.

* 1. Serão fornecidos, aproximadamente, os seguintes quantitativos diários nas diversas unidades de atendimento durante a realização de Cursos de Formação Profissional:

1. Restaurante *AUTOSSERVIÇO*: em média, 700 refeições no desjejum, 700 refeições no almoço e 350 refeições no jantar;
   1. Serão fornecidos, aproximadamente, nos períodos fora do Curso de formação Profissional ou de Servidores Administrativos do Departamento de Polícia Federal (período de pequena demanda):
2. Restaurante *AUTOSSERVIÇO*: em média, 50 refeições no desjejum, 100 refeições no almoço e 30 refeições no jantar;
   1. A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela contratada.
   2. Os refeitórios são de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes da Academia Nacional de Polícia, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela I.S. 001 de 16/07/2010 que regulamenta o controle de usuários nas dependências da ANP.

# CLÁUSULA SEGUNDA - DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Os serviços serão prestados no restaurante das instalações da CONTRATANTE.

# CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS CONTRATADOS

1. **A CONTRATADA** deverá cobrar dos usuários os preços unitários e por quilo das refeições pelo valor declarado em suas propostas, quais sejam:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DISCRIMINAÇÃO** | **UNIDADE** | **VALOR (R$)** |
| 27 | Café da manhã | Quilo |  |
| 28 | Almoço | Quilo |  |
| 29 | Jantar | Quilo |  |
| 30 | Marmitex | Unidade |  |

# CLÁUSULA QUARTA - DOS VALOR DA CONTRAPARTIDA PELA CESSÃO DE USO

1. A **CONTRATADA** se obriga ainda ao pagamento mensal no valor de R$ R$ 5.297,00 (cinco mil, duzentos e noventa e sete reais) em contrapartida a Cessão de Uso das dependências da ANP/DGP/DPF.

4.1. Nos meses em que não houver a realização dos cursos mencionados, o valor acima sofrerá o desconto automático de 70%, totalizando o valor mensal de R$ 1.589,10 (mil quinhentos e oitenta e nove reais e dez centavos)

* + 1. O valor mensal de R$ 1.589,10 (mil quinhentos e oitenta e nove reais e dez centavos) referente a contrapartida nos meses em que não houver a realização dos Cursos de Formação Profissional será passível de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da pesquisa de satisfação e da Avaliação Técnica realizadas de acordo com os **ANEXOS VII E VIII** do Edital.
  1. A Divisão de Administração avaliará, bimestralmente, o desempenho da contratada quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:
     1. Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante na forma estabelecida no item 1 do **ANEXO VII**;
     2. Avaliação Técnica (Nota de Avaliação Técnica – NATA) – na forma estabelecida no item 2 do **ANEXO VII**.
  2. Caso a CONTRATADA não alcance nota suficiente em um determinado bimestre para a aplicação do desconto, o valor da contrapartida mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado na proposta da contratada, observados o subitem 6.1.1 do item 6 do Edital.
  3. A Avaliação Técnica será realizada por equipe designada pela Divisão de Administração, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.
  4. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas, escolhidas aleatoriamente entre os usuários do restaurante.
  5. Os descontos aqui tratados não incidirão durante a realização dos Cursos de Formação Profissional, mas a média das notas apuradas durante essa fase incidirão no mês imediatamente posterior ao término dos cursos.

# CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DAS UNIDADES DE ATENDIMENTO

**5.** A **CONTRATADA** fica obrigada a iniciar os serviços em até **quinze dias** após a assinatura deste contrato.

* 1. Os serviços do restaurante serão prestados diariamente, de segunda a domingo, inclusive feriados (durante o curso de formação), devendo a contratada observar rigorosamente, durante toda a vigência deste **Contrato**, os períodos de funcionamento dos estabelecimentos, a saber:

a) **desjejum** – das 06:00 às 08:00 horas;

b) **almoço** – das 11:30 às 14:00 horas;

c) **jantar** – das 18:00 às 20:30 horas;

* 1. Os serviços do restaurante serão prestados diariamente, de segunda a sexta, nos períodos em que não houver a realização de Curso de Formação Profissional, devendo a contratada observar rigorosamente, durante toda a vigência deste **Contrato**, os períodos de funcionamento dos estabelecimentos, a saber:

a) **desjejum** – das 06:00 às 08:00 horas;

b) **almoço** – das 11:30 às 14:00 horas;

c) **jantar** – das 18:00 às 20:30 horas;

**CLÁUSULA SEXTA - DO AMPARO LEGAL**

1. A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão Eletrônico nº **\_\_/2015,** conforme previsto no **artigo 1º** da **Lei nº 10.520/2002**, modalidade que criado visando basicamente, aumentar a quantidade de participantes e baratear o processo licitatório, além de ampliar a disputa licitatória, tratando-se de uma modalidade ágil, transparente e que possibilita uma negociação eficaz entre os licitantes, elementos essenciais dos princípios norteadores da contratação pública.
   * 1. A Modalidade adotada visa atender ao objeto principal da contratação que consiste em atender a imperiosa necessidade da Academia Nacional de Polícia de fornecimento de refeições para os alunos em Curso de Formação Profissional em Regime de Semi-Internato, bem como noutros cursos e treinamentos decorrentes do período da contratação, compromisso assumido pela ANP no Manual do Aluno.
     2. A falta da prestação deste serviço inviabilizaria a realização dos referidos cursos, e por conseqüência, a formação de novos policiais e servidores administrativos.
     3. A Cessão de Uso das instalações do restaurante será tratada como elemento acessório ao objeto principal que reflete a real necessidade de serviço público a ser licitado, e será formalizado em termo próprio.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

1. A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do **artigo 54, da Lei n.º 8.666/93** e alterações posteriores, combinado com o inciso **XII, do artigo 55**, do mesmo diploma legal.

# CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA E DO SEGURO DOS BENS

1. A CONTRATADA deverá apresentar à Administração CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura deste Contrato, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão, com validade para todo o período de vigência do Contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:
   1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
      1. a garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada em caderneta de poupança em favor da CONTRATANTE.
   2. seguro-garantia;
   3. fiança bancária.
   4. A CONTRATADA também está obrigada a apresentar,no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda (seguro Contra Riscos Diversos) mediante Termo de Vistoria e Cautela, os quais se encontram relacionados no **ANEXOS III e IV** do edital do Pregão --/2013 – ANP/DGP/DPF, em substituição ao que dispõe o **§ 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93** e posteriores alterações.
      1. O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato.
   5. No caso de rescisão deste Contrato, por culpa da **CONTRATADA**, não será devolvida a garantia, responsabilizando-se a mesma por perdas e danos causados ao **CONTRATANTE**, além de sujeitar-se a outras penalidades previstas na lei.

CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

9.1. A vigência deste Contrato será da data da sua assinatura até o dia 31/12/2015, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo, no interesse da Administração, ser prorrogado, com a anuência da Contratante e da Contratada, após o período inicial, por sucessivos e iguais períodos de 12 meses, até o limite previsto no **art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93**, e alterações posteriores, desde que exista adequabilidade das condições e dos preços, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATANTE E CONTRATADA

10.1**.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Edital deste Contrato e seus anexos, bem como na proposta apresentada.

10.1.1. Caberá a **CONTRATANTE**:

10.1.2. Permitir o livre acesso dos funcionários da contratada ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da Academia Nacional de Polícia, conforme condições definidas pela I.S. 001 de 16/07/2010 que regulamenta o controle de usuários nas dependências da ANP;

10.1.3.  Colocar à disposição da contratada, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações do restaurante, listados no **ANEXO III**;

10.1.4.  Disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico para ligações urbanas;

10.1.5. Alterar, com antecedência mínima de 36 horas e mediante simples ofício à contratada, o horário em que devam ser servidas as refeições;

10.1.6. Fiscalizar os serviços, mediante Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado por sua Nutricionista, em conjunto com o Fiscal do contrato, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;

10.1.7. Realizar, pelo menos uma vez por bimestre, Pesquisa de Satisfação e Avaliação Técnica, na forma do edital do Pregão Eletrônico nº ---/2015;

10.1.8.  Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da Divisão de Administração, pelo fiscal do contrato e da Nutricionista da Academia Nacional de Polícia;

10.1.9.  Exigir da Contratada, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários; e

10.1.10.  Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da Contratada.

10.2.Caberá à **CONTRATADA:**

10.2.1.  Entregar mensalmente à Academia Nacional de Polícia a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de seus funcionários;

10.2.2.  Ser responsável, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do Contrato, tais como:

a) salários;

b) seguros de acidente;

c) contrapartidas, impostos e contribuições;

d) indenizações;

e) vales-refeição;

f) vales-transporte; e

g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

10.2.3.  Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da Academia Nacional de Polícia, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão;

10.2.4. Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição; O(a) Nutricionista não precisará, necessariamente, fazer parte do quadro de funcionários permanentes da licitante

10.2.5.  Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá com foto, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Academia Nacional de Polícia;

10.2.6.  Responder pelos danos causados diretamente à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Divisão de Administração e pela Nutricionista da Academia Nacional de Polícia ou pessoa por ela designada;

10.2.7.  Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Academia Nacional de Polícia, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços;

10.2.8.  Arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

10.2.9.  Fornecer todos os utensílios de cozinha e restaurante, tais como, pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel e outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço, sem prejuízo de outros materiais discriminados no **ANEXO IV**– Relação de Utensílios a serem Disponibilizados pela contratada;

10.2.9.1. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante, durante o horário de almoço, de forma a não haver esperas na reposição dos mesmos.

10.2.9.2. Travessas, rechauds, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser substituídos quando não se apresentarem em condições razoáveis de uso, após vistoria realizada pelo fiscal do contrato.

10.2.10.  Utilizar os equipamentos instalados na cozinha do restaurante somente para preparar refeições a serem servidas nas dependências da Academia Nacional de Polícia;

10.2.11. Dispor de jogos americanos, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor;

10.2.12.  Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo a contratada a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados para acondicionamento de lixo;

10.2.13.  Servir refeições feitas exclusivamente na cozinha do restaurante da Academia Nacional de Polícia;

10.2.14. Fornecer as refeições de acordo com os cardápios semanais, elaborados a partir das sugestões constantes no **ANEXO II** aprovados pelo servidor designado pela Divisão de Academia Nacional de Polícia, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente para exame e aprovação, às quartas-feiras da semana anterior à de referência, devendo ser comunicadas à Nutricionista as alterações com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência; **A CONTRATADA deverá prever a venda externa e entrega de marmitex (fora das instalações da ANP/DPF).**

10.2.14.1. As sugestões de cardápio constante no **ANEXO II** poderão sofrer alterações considerando a safra de alimentos, datas comemorativas e aceitação por parte dos usuários do restaurante.

10.2.15. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, conforme discriminados no **ANEXO II** com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

10.2.16. Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições;

10.2.17. Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovados pela Academia Nacional de Polícia, sendo vedada a inclusão de contrapartidas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

10.2.18. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

10.2.19. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (desde de calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos);

10.2.19.1 – os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

10.2.19.2 – será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes apropriados de cor diferente do branco

10.2.19.3. Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;

10.2.19.4. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

10.2.19.5. Será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências do restaurante (vestiários);

10.2.19.6. Para todos os funcionários do restaurante será exigido o uso de calçados fechados;

10.2.20. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;

10.2.21. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a contratada acatar a sugestão da Academia Nacional de Polícia quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

10.2.22 . Fornecer à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

10.2.23. Indicar à Academia Nacional de Polícia o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato;

10.2.24. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências do restaurante da Academia Nacional de Polícia, cuja validade será conferida pela Divisão de Administração, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;

10.2.24.1. O início das atividades nas dependências do restaurante de qualquer funcionário da empresa contratada só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde;

10.2.25. Atribuir ao Gerente ou Encarregado-Geral e ao Nutricionista as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Divisão de Administração, com a fiscal ou comissão designada, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;

10.2.26. Comunicar à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

10.2.27. Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos funcionários que executarão os serviços de que trata o objeto deste edital, devidamente atualizada;

10.2.28. Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço tenha acesso às instalações em uso pela contratada somente pela entrada do cais de recebimento de mercadorias;

10.2.28.1. Não será permitida em hipótese nenhuma a utilização das escadas internas por fornecedores

10.2.29 Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;

10.2.30. Arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás magnéticos fornecidos pela Academia Nacional de Polícia;

10.2.31. Disponibilizar ao Serviço de Segurança da Academia Nacional de Polícia, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do Restaurante;

10.2.32. Recolher, mensalmente, a contrapartida de utilização pela cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

10.2.33. Recolher, mensalmente, o valor correspondente a 0,54% do valor total medido pela ANP para as despesas com manutenção, conservação, água, energia elétrica e vigilância do prédio, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

1. À **CONTRATADA** caberá, ainda:
   1. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
   2. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
   3. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços**,** originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
   4. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários quando da execução dos serviços objeto deste **Contrato**;
   5. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste **Contrato; e**
   6. Emitir cupom/nota fiscal dos produtos comercializados.
   7. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste **Contrato**, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CONTROLE DE QUALIDADE

1. Caberá à **CONTRATADA,** visando o controle de qualidade dos alimentos:
   1. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade normal;
   2. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;

12.2.1. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

12.3. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pela CONTRATANTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;

12.4. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da CONTRATANTE sem condições de serem consumidos;

12.5. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos no **ANEXO II** do edital deste Pregão;

12.6. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados, bem como, mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES

13. Ficará, também, a cargo da contratada**:**

13.1. A guarda e a responsabilidade dos bens constantes no **ANEXO III** do edital deste Pregão, que os devolverá findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de refeições;

13.2. O recebimento, no ato da assinatura deste **Contrato**, da relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar **Termo de Recebimento e Responsabilidade**, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

13.3. A responsabilidade pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade da CONTRATANTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;

13.4. A responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;

13.5. O fornecimento de utensílios de copa e cozinha, em conformidade com o **Anexo IV** do edital do Pregão **--/2015**, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do restaurante, em complemento aos bens disponibilizados pela CONTRATANTE;

13.6. A obtenção, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante;

13.7. A realização, até o último dia do prazo de vigência da cessão, de uma revisão nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como, uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades desse Setor;

13.8. A manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e o salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e freqüência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização as áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

13.9. A utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar e forno combinado e higienização de gêneros alimentícios;

13.9.1. Para a desinfecção de vegetais e frutas será exigido o uso de um dos seguintes produtos: Hipoclor ou Sumaveg (Lever) ou Aquatabs (Bayer), ou produtos similares com a mesma qualidade atestada pelo contratante.

13.10. A indenização a CONTRATANTE, ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;

13.11. A manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a Academia Nacional de Polícia**,** cujos serviços deverão ser acompanhados pela Administração da Academia Nacional de Polícia.

13.12. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a contratada, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à **Divisão de Administração** da CONTRATANTE.

13.13. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do contrato, fica a CONTRATANTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da contratada os custos respectivos;

13.14. Seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, bem assim a orientação resultante da vistoria de que trata o item 4.1 desta Cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

14.Deverá a contratada observar, também, o seguinte:

14.1**.** É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a execução dos serviços mencionados;

14.2. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca desta contratação, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;

14.3. É vedada a subcontratação total dos serviços objeto deste **Contrato**;

14.3.1. A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pela **Administração** da CONTRATANTE**;**

14.3.2. É expressamente proibida a venda, pela contratada, de bebida alcoólica de qualquer natureza nas dependências do restaurante.

14.4. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este **Contrato** poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS BENFEITORIAS

1. As benfeitorias para serem realizadas pela contratada nas dependências do restaurante dependerão de prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE** e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONTRATADA** o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

16.A fiscalização dos serviços de que trata esta contratação será exercida administrativamente, executivamente e tecnicamente pela **Divisão de Administração**, por servidor ou comissão composta por servidores lotados na Academia Nacional de Polícia**,** que terão, entre outras, as seguintes incumbências:

16.1. Caberá a DAD:

16.1.1 – a realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário.

16.1.2 – receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários.

16.1.3 - Fiscalizar administrativamente o cumprimento do contrato:

16.1.4 - encaminhar à Divisão de Administração o documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas a serem aplicadas à CONTRATADA.

16.1.5aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores;

16.2. Caberá à Nutricionista ou pessoa designada pela ANP:

16.2.1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

16.2.2. Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto (24 horas) e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

16.2.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;

16.2.4 - Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

16.2.5 - Verificar os hábitos de higiene do pessoal da contratada;

16.2.6 - Fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições;

16.2.7 - Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

16.2.8 - Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

16.2.9 - Anotar todas as queixas para serem examinadas;

16.2.10 - Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da contratada;

16.2.11 - Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;

16.2.12 - Realizar vistorias diárias para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela Academia Nacional de Polícia**.**

16.3. Excepcionalmente, o **Chefe da Divisão de Administração** poderá designar uma Comissão, constituída de representantes indicados, para realizar vistoria nas instalações realizadas pela contratada.

16.4. A **CONTRATADA** deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração da **CONTRATANTE**, durante o período de vigência deste Contrato, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

1. Este Contrato não gerará despesa para a **CONTRATANTE**.
   1. Os serviços de restaurante serão pagos diretamente pelo usuário à **CONTRATADA**, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

17.2 A **CONTRATADA** deverá efetuar o pagamento da contrapartida mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU).

17.3. A cessão do desconto sobre a contrapartida mensal de utilização, quando aplicado, valerá no bimestre seguinte à realização da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica, conforme condições previstas no edital do Pregão Eletrônico **nº --/2015.**

17.4. O pagamento de participação proporcional no rateio das despesas com manutenção, conservação, água, energia elétrica e vigilância do prédio, no percentual de **0,54%** do valor custeado pela Academia Nacional de Polícia para o mês anterior ao cotado para exercício de 2014. Tal valor refere-se ao valor médio pago nos contratos anteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

1. Este **Contrato** poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração da **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO REAJUSTE**

1. O valor da contrapartida de cessão de uso será reajustado anualmente pelo IGPM.
   1. A critério da Contratante, o reajuste acima poderá ser dispensado, considerando-se a fundamental importância que os serviços ora contratados representam para as atividades da ANP/DPF
   2. Os preços referentes aos serviços de fornecimento de refeições serão aqueles a que se vinculou a contratada quando de suas propostas.
      1. Para o reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/Grupo Alimentação e Bebidas - Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE.
      2. O reajuste será calculado com base na fórmula a seguir:

R = I - Io . P,onde

Io

para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês de reajuste;

Io = índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

P = preço atual dos serviços;

Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

Io = índice relativo ao mês do último reajuste efetuado;

P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

* + 1. O pedido de reajuste só será válido a partir de provocação por parte da CONTRATADA, após verificação pela ANP/DPF do índice aplicado.
    2. O esquecimento da CONTRATADA quanto ao seu direito de exigir o reajuste não será aceito como justificativa para pedido de correção com efeito retroativo à data a que faria jus, pagando esta, portanto, por sua própria inércia.
    3. O pedido de reajuste deverá ser feito antes do vencimento do contrato ou da assinatura do Termo Aditivo de prorrogação, sob pena de preclusão do direito. Caso a ANP/DPF não tenha tempo hábil para efetuar os cálculos do reajuste, a CONTRATADA terá seu direito resguardado no respectivo termo aditivo.
  1. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pela contratante, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

**CLÁUSULA VIGÉSSIMA - DAS PENALIDADES**

1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei n° 8.666, de 1993, conforme detalhado no Termo de Referência e anexos.
   1. O *CheckList,* tratado no Anexo VII, será um dos instrumentos de fiscalização da prestação dos serviços.
   2. Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
   3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração da CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa e contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no ANEXO V deste edital aplicar as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº:8.666/93, a saber:
      1. Advertência por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto do contrato;
      2. Multa conforme disposta na Tabela de Multas de que trata o anexo V, recolhido no prazo máximo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial;
      3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato, referente ao mês da ocorrência, no caso de faltas ou irregularidades as quais não estejam previstas no Anexo V, ou seja, nos termos do art. 78 da Lei de Licitações;
      4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
      5. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente em qualquer das demais, sendo descontável da garantia que houver sido prestada.
      6. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a contratada pela sua diferença, que será descontada de eventuais créditos que tenha em face da CONTRATANTE.
      7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado da Justiça.
      8. As demais sanções são de competência exclusiva da Academia Nacional de Polícia do Departamento de Polícia Federal.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

21. A inexecução total ou parcial deste **Contrato** enseja a sua rescisão, conforme disposto nos **artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93**.

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

21.2. A rescisão deste **Contrato** poderá ser:

21.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da **Administração** da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos **incisos I a XII** e **XVII do artigo 78** da Lei mencionada, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

21.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste **Contrato**, desde que haja conveniência para a **Administração** da CONTRATANTE; e

21.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

21.3. Caberá a CONTRATANTE o direito de rescindir unilateralmente este **Contrato**, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

21.3.1.não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

21.3.2. paralisação da exploração do restaurante sem justa causa previamente comunicada a CONTRATANTE**;**

21.3.3. subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

21.3.4. desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste **Contrato**, assim como também às de seus superiores;

21.3.5. cometimento reiterado de faltas na execução deste **Contrato**, anotadas na forma do parágrafo primeiro do **artigo 67 da Lei nº 8.666/93**;

21.3.6. alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste **Contrato**;

21.3.7. razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no **art. 78, inciso XII da Lei n.º 8.666/93**;

21.3.8. ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste **Contrato**;

21.3.9. lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na exploração do restaurante, conforme ajustado neste **Contrato**;

21.3.10. não atingir a contratada grau mínimo de satisfação da clientela do restaurante igual a 51% (cinquenta e um por cento), apurado em pesquisa própria e oportuna;

21.3.11. falência, concordata ou liquidação da contratada;

21.3.12. incapacidade, desaparelhamento, inidoneidade técnica ou má fé da contratada; e;

21.3.13. dissolução da sociedade.

21.4. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO.

1. Este **Contrato** fica vinculado aos termos do Pregão ---/2015 e seus anexos, cuja realização decorre da autorização do Senhor Diretor da academia Nacional de Polícia.

21.1. Serão partes integrantes deste **Contrato** o Edital do pregão Eletrônico, seus anexos e a proposta apresentada pela contratada.

**CLÁUSULA VIGÉSSIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1. Por conveniência da Administração, a **CONTRATANTE** poderá, a qualquer tempo, alterar a localização do restaurante aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à **CONTRATADA** com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
   1. A **CONTRATANTE** poderá, a seu critério, determinar à **CONTRATADA** que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.
   2. Fica reservado a **CONTRATANTE** o direito de determinar a realização de vistoria da cessão de uso das instalações, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante.
   3. A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da **CONTRATANTE** somente poderá ser realizada após autorização expressa do Chefe da Divisão de Administração, ante comunicação prévia efetuada ao Serviço de Material da **CONTRATANTE**, por parte da contratada.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO**

24. Incumbirá à ANP providenciar a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

25. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - DO FORO

1. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, 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**.
   1. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente **Contrato** em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **CEDENTE** e da **CONTRATADA,** e pelas testemunhas abaixo.

Brasília - DF, de de 2015.

**XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

DIRETOR DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA

Delegado de Polícia Federal

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **NOME:** | **NOME:** |
| **CPF:** | **CPF:** |
| **RG:** | **RG:** |

**ANEXO X-A**

CONTRATO Nº \_\_\_/ \_\_\_ ANP/DGP/DPF

TERMO DE CONTRATO Nº \_\_\_\_/2015 QUE ENTRE SI FAZEM A ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA E A EMPRESA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ PARA A EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE MEDIANTE CESSÃO DE USO DAS DEPENDÊNCIAS DA ANP/DGP/DPF.

A União Federal, através da Academia Nacional de Polícia, com sede em Brasília/DF, instalada na Estrada Parque do Contorno, Km-2, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte – Brasília-DF, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 00.394.494/0083-02, órgão do Ministério da Justiça, neste ato designado simplesmente **CONTRATANTE** e representada por seu Diretor, XXXXXXXXXXXXXXXXXX**,** DIRETOR DA ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA, Delegado de Polícia Federal, domiciliado nesta Capital, com delegação de competência que lhe confere a Portaria nº xxx/xxxx-DG/DPF, de xx/xx/xxxx, publicada em Boletim de Serviço nº xxx, datado de xx/xx/xx do Diretor Geral do Departamento de Polícia Federal e a empresa\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ inscrita no CNPJ (MF) sob o n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estabelecida no \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**, neste ato representada por **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, portador da Cédula de Identidade n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ e CPF (MF) n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, resolvem celebrar o presente Contrato, de acordo com o processo nº 08204.000743/2015-90 referente ao Pregão Eletrônico nº --/2015 - CPL/ANP, observadas as disposições da Lei nº 8.666/93, suas alterações e mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. Contratação de Pessoa Jurídica especializada para prestação de serviços de preparo e fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas nas dependências da Academia Nacional de Polícia, em Brasília-DF, tudo de acordo com as exigências do Edital e anexos do Pregão eletrônico nº \_\_/2015, mediante Concessão onerosa de uso, a título precário, das instalações voltadas para esse fim dentro da Academia Nacional de Polícia.

* 1. Serão fornecidos, aproximadamente, os seguintes quantitativos diários nas diversas unidades de atendimento durante a realização de Cursos de Formação Profissional:

1. Lanchonete: em média, 350 lanches.
   1. Serão fornecidos, aproximadamente, nos períodos fora do Curso de formação Profissional ou de Servidores Administrativos do Departamento de Polícia Federal (período de pequena demanda):
2. Lanchonete: em média, 50 lanches.
   1. A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela contratada.
   2. A lanchonete é de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes da Academia Nacional de Polícia, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela I.S. 001 de 16/07/2010 que regulamenta o controle de usuários nas dependências da ANP.

# CLÁUSULA SEGUNDA - DOS LOCAIS DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Os serviços serão prestados na lanchonete das instalações da CONTRATANTE.

# CLÁUSULA TERCEIRA - DOS PREÇOS CONTRATADOS

1. **A CONTRATADA** deverá cobrar dos usuários os preços unitários dos lanches pelo valor declarado em suas propostas, quais sejam:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **ITEM** | **DESCRIÇÃO** | **UNIDADE** |
| 1 | Pão francês com manteiga – 50 gramas | Unidade |
| 2 | Sanduíche quente preparado na chapa, de pão francês 50g ou duas fatias de pão de forma, preparado com manteiga, recheio mínimo de 50g, disponível com três sabores de recheio: queijo; presunto e presunto/queijo. | Unidade |
| 3 | Sanduíche frio com pão integral (denominados sanduíches naturais), disponível com no mínimo dois dos seguintes recheios: vegetariano (salada), frango/salada, atum/salada, peito de peru/ricota, peito de peru/tomate seco e chester/tomate seco. – 150 gramas | Unidade |
| 4 | Salgado frito, quibe (carne) – 80 gramas | Unidade |
| 5 | Salgado frito, coxinha (frango ou frango/catupiry) – 80 gramas | Unidade |
| 6 | Salgado frito, enroladinho (queijo, presunto/queijo ou salsicha) 80 gr | Unidade |
| 7 | Lanche assado, esfirra (carne, frango, ricota/espinafre ou ricota/tomate seco) – 80 gramas | unidade |
| 8 | Lanche assado, empada (frango, camarão ou palmito) – 80 gramas | Unidade |
| 9 | Lanche assado, pão de queijo – 80 gramas | Unidade |
| 10 | Pizza brotinho, diâmetro 17 cm, sempre contendo no mínimo quatro ingredientes, tais como: queijo/presunto/tomate/orégano, queijo/tomate/azeitona/manjericão etc. – 160 gramas | Unidade |
| 11 | Salada de frutas, embalagem, com no mínimo três tipos de frutas diferentes. – 250 gramas | Unidade |
| 12 | Bolo, simples ou confeitado, fatia de 100 g. | Unidade |
| 13 | Ovo mexido | Unidade |
| 14 | Queijo coalho assado, fatia de 80g | Unidade |
| 15 | Tapioca doce 1, com no mínimo dois sabores disponíveis. - 100 gramas | Unidade |
| 16 | Tapioca salgada, com no mínimo dois sabores disponíveis. – 100 gramas | Unidade |
| 17 | Suco de frutas em polpa, copo 300ml, no mínimo 3 frutas disponíveis. | Unidade |
| 18 | Suco de frutas in natura, copo 300ml | Unidade |
| 19 | Vitamina de fruta (leite batido com fruta), copo, no mínimo 3 frutas disponíveis. – 300 ml | Unidade |
| 20 | Leite acrescido de achocolatado em pó, quente ou frio, copo 300 ml. | Unidade |
| 21 | Café, xícara pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo)-200 ml | Unidade |
| 22 | Café com leite, xícara 200 ml, pó torrado e moído (não admitido tipo instantâneo) | Unidade |
| 23 | Refrigerante em lata, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet/light. – 350 ml | Unidade |
| 24 | Chá gelado, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal, diet/light. – 300 ml | Unidade |
| 25 | Iogurte, embalagem de no mínimo, disponível no mínimo dois sabores para cada um dos tipos: normal e light. – 170 gramas | Unidade |
| 26 | Água mineral natural, copo 200 ml. | Unidade |

# CLÁUSULA QUARTA - DOS VALOR DA CONTRAPARTIDA PELA CESSÃO DE USO

1. A **CONTRATADA** se obriga ainda ao pagamento mensal no valor de R$ 629,55 (seiscentos e vinte e nove reais, cinquenta e cinco centavos) em contrapartida a Cessão de Uso das dependências da ANP/DGP/DPF.

4.1. Nos meses em que não houver a realização dos cursos mencionados, o valor acima sofrerá o desconto automático de 70%, totalizando o valor mensal de R$ 188,86 (cento e oitenta e oito reais, oitenta e seis centavos)

* + 1. O valor mensal de R$ 188,86 (cento e oitenta e oito reais, oitenta e seis centavos) referente a contrapartida nos meses em que não houver a realização dos Cursos de Formação Profissional será passível de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da pesquisa de satisfação e da Avaliação Técnica realizadas de acordo com os **ANEXOS VII-A E VIII-A** do Edital.
  1. A Divisão de Administração avaliará, bimestralmente, o desempenho da contratada quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:
     1. Pesquisa de Satisfação junto aos clientes da lanchonete na forma estabelecida no item 1 do **ANEXO VII-A**;
     2. Avaliação Técnica (Nota de Avaliação Técnica – NATA) – na forma estabelecida no item 2 do **ANEXO VII-A**.
  2. Caso a CONTRATADA não alcance nota suficiente em um determinado bimestre para a aplicação do desconto, o valor da contrapartida mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado na proposta da contratada, observados o subitem 6.1.1 do item 6 do Edital.
  3. A Avaliação Técnica será realizada por equipe designada pela Divisão de Administração, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.
  4. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas, escolhidas aleatoriamente entre os usuários da lanchonete.
  5. Os descontos aqui tratados não incidirão durante a realização dos Cursos de Formação Profissional, mas a média das notas apurados durante essa fase incidirão no mês imediatamente posterior ao término dos cursos.

# CLÁUSULA QUINTA – DOS PRAZOS E DOS HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO DAS UNIDADES DE ATENDIMENTO

**5.** A **CONTRATADA** fica obrigada a iniciar os serviços em até **quinze dias** após a assinatura deste contrato.

5.3. A lanchonete deverá manter-se em funcionamento de segunda a sábado, no período de realização de Curso de Formação Profissional e, de segunda a sexta, no período em que tal curso não ocorrer, sempre de 08:00 às 12:00 e de 14:00 às 18:00.

**CLÁUSULA SEXTA - DO AMPARO LEGAL**

1. A lavratura do presente contrato decorre da realização do Pregão Eletrônico nº **03/2015,** conforme previsto no **artigo 1º** da **Lei nº 10.520/2002**, modalidade que criado visando basicamente, aumentar a quantidade de participantes e baratear o processo licitatório, além de ampliar a disputa licitatória, tratando-se de uma modalidade ágil, transparente e que possibilita uma negociação eficaz entre os licitantes, elementos essenciais dos princípios norteadores da contratação pública.
   * 1. A Modalidade adotada visa atender ao objeto principal da contratação que consiste em atender a imperiosa necessidade da Academia Nacional de Polícia de fornecimento de lanches para os alunos em Curso de Formação Profissional em Regime de Semi-Internato, bem como noutros cursos e treinamentos decorrentes do período da contratação, compromisso assumido pela ANP no Manual do Aluno.
     2. A falta da prestação deste serviço inviabilizaria a realização dos referidos cursos, e por consequência, a formação de novos policiais e servidores administrativos.
     3. A Cessão de Uso das instalações da lanchonete será tratado como elemento acessório ao objeto principal que reflete a real necessidade de serviço público a ser licitado, e será formalizado em termo próprio.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DA EXECUÇÃO DO CONTRATO**

1. A execução deste contrato, bem como os casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios de Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do **artigo 54, da Lei n.º 8.666/93** e alterações posteriores, combinado com o inciso **XII, do artigo 55**, do mesmo diploma legal.

# CLÁUSULA OITAVA - DA GARANTIA E DO SEGURO DOS BENS

1. A CONTRATADA deverá apresentar à Administração CONTRATANTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data da assinatura deste Contrato,comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão, com validade para todo o período de vigência do Contrato, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:
   1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
      1. a garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada em caderneta de poupança em favor da CONTRATANTE.
   2. seguro-garantia;
   3. fiança bancária.
   4. A CONTRATADA também está obrigada a apresentar,no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado da data de assinatura deste Contrato, seguro que garanta todos os bens a serem entregues a sua guarda (seguro Contra Riscos Diversos) mediante Termo de Vistoria e Cautela, os quais se encontram relacionados no **ANEXOS III-A e IV-A** do edital do Pregão --/2013 – ANP/DGP/DPF, em substituição ao que dispõe o **§ 5º do art. 56 da Lei nº 8.666/93** e posteriores alterações.
      1. O seguro de que trata este item deverá ser renovado sempre que necessário para que tenha validade durante toda a vigência deste Contrato.
   5. No caso de rescisão deste Contrato, por culpa da **CONTRATADA**, não será devolvida a garantia, responsabilizando-se a mesma por perdas e danos causados ao **CONTRATANTE**, além de sujeitar-se a outras penalidades previstas na lei.

CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

9.1. A vigência deste Contrato será da data da sua assinatura até o dia 31/12/2015, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo, no interesse da Administração ser prorrogado, com a anuência da Contratante e da Contratada, após o período inicial, por sucessivos e iguais períodos de 12 meses, até o limite previsto no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, desde que exista adequabilidade das condições e dos preços, tendo início e vencimento em dia de expediente, devendo-se excluir o primeiro e incluir o último.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS ENCARGOS DA CONTRATANTE E CONTRATADA

10.1**.** As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Edital deste Contrato e seus anexos, bem como na proposta apresentada.

10.1.1. Caberá a **CONTRATANTE**:

10.1.2. Permitir o livre acesso dos funcionários da contratada ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da Academia Nacional de Polícia, conforme condições definidas pela I.S. 001 de 16/07/2010 que regulamenta o controle de usuários nas dependências da ANP;

10.1.3.  Colocar à disposição da contratada, sendo de sua propriedade, todos os móveis, equipamentos e utensílios que compõem as instalações da lanchonete, listados no **ANEXO III-A**;

10.1.4.  Disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico para ligações urbanas;

10.1.5. Alterar, com antecedência mínima de 36 horas e mediante simples ofício à contratada, o horário em que devam ser servidas as refeições;

10.1.6. Fiscalizar os serviços, mediante Relatório Mensal de Ocorrências, elaborado por pelo Fiscal do contrato, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes;

10.1.7. Realizar, pelo menos uma vez por bimestre, Pesquisa de Satisfação e Avaliação Técnica, na forma do edital do Pregão Eletrônico nº ---/2015;

10.1.8.  Supervisionar a execução dos serviços por intermédio da Divisão de Administração, pelo fiscal do contrato;

10.1.9.  Exigir da Contratada, sempre que entender necessário, a comprovação da regularidade de sua situação para com o recolhimento do INSS e FGTS, bem como, cópia das carteiras de saúde de seus funcionários; e

10.1.10.  Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da Contratada.

10.2.Caberá à **CONTRATADA:**

10.2.1.  Entregar mensalmente à Academia Nacional de Polícia a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS de seus funcionários;

10.2.2.  Ser responsável, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto do Contrato, tais como:

a) salários;

b) seguros de acidente;

c) contrapartidas, impostos e contribuições;

d) indenizações;

e) vales-refeição;

f) vales-transporte; e

g) outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

10.2.3.  Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares da Academia Nacional de Polícia, porém, sem qualquer vínculo empregatício com o órgão; Para a lanchonete, não haverá necessidade de Nutricionista.

10.2.4. 10.2.5.  Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá com foto, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Academia Nacional de Polícia;

10.2.6.  Responder pelos danos causados diretamente à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Divisão de Administração e pela Nutricionista da Academia Nacional de Polícia,se houver, ou pessoa por ela designada;

10.2.7.  Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade da Academia Nacional de Polícia, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços;

10.2.8.  Arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos da lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

10.2.9.  Fornecer todos os utensílios de cozinha e lanchonete, tais como, pratos, travessas, “rechauds”, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel e outros equipamentos necessários ao perfeito funcionamento do serviço, sem prejuízo de outros materiais discriminados no **ANEXO IV-A** – Relação de Utensílios a serem Disponibilizados pela contratada;

10.2.9.1. A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários da lanchonete, durante o horário de lan, de forma a não haver esperas na reposição dos mesmos.

10.2.9.2. Travessas, rechauds, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser substituídos quando não se apresentarem em condições razoáveis de uso, após vistoria realizada pelo fiscal do contrato.

10.2.10.  Utilizar os equipamentos instalados na cozinha da lanchonete somente para preparar lanches a serem servidos nas dependências da Academia Nacional de Polícia;

10.2.11. Dispor de jogos americanos, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor;

10.2.12.  Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo a contratada a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados para acondicionamento de lixo;

10.2.13.  Servir lanches feitos exclusivamente na cozinha da lanchonete da Academia Nacional de Polícia;

10.2.14. Fornecer as refeições de acordo com os cardápios semanais, elaborados a partir das sugestões constantes no **ANEXO II-A** aprovados pelo servidor designado pela Divisão de Academia Nacional de Polícia, sendo que o referido cardápio deverá ser entregue, impreterivelmente para exame e aprovação, às quartas-feiras da semana anterior à de referência, devendo ser comunicadas à DAD/ANP/DPF as alterações com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência;

10.2.14.1. As sugestões de cardápio constante no **ANEXO II-A** poderão sofrer alterações considerando a safra de alimentos, datas comemorativas e aceitação por parte dos usuários da lanchonete.

10.2.15. Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, conforme discriminados no **ANEXO II-A** com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

10.2.16. Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para os lanches;

10.2.18. Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos lanches, devidamente aprovados pela Academia Nacional de Polícia, sendo vedada a inclusão de contrapartidas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;

10.2.19. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável;

10.2.20. Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (desde de calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos);

10.2.20.1 – os uniformes dos funcionários que trabalham na produção deverão ser brancos;

10.2.20.2 – será exigido que os funcionários que trabalham com a limpeza vistam uniformes apropriados de cor diferente do branco

10.2.20.3. Será exigido que os funcionários que trabalham com o atendimento ao público vistam uniformes de cor diferente do branco e da cor escolhida para o uniforme referente ao item anterior;

10.2.20.4. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

10.2.20.5. Será exigido que o uniforme seja vestido nas dependências da lanchonete (vestiários);

10.2.20.6. Para todos os funcionários da será exigido o uso de calçados fechados;

10.2.21. Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de lanches, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;

10.2.22. Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a contratada acatar a sugestão da Academia Nacional de Polícia quando este constatar que o número de pessoal estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

10.2.23 . Fornecer à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, antes da assinatura do Contrato, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

10.2.24. Indicar à Academia Nacional de Polícia o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato;

10.2.25. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências da lanchonete da Academia Nacional de Polícia, cuja validade será conferida pela Divisão de Administração, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários;

10.2.25.1. O início das atividades nas dependências da lanchonete de qualquer funcionário da empresa contratada só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde;

10.2.26. Atribuir ao Gerente ou Encarregado-Geral as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Divisão de Administração, com a fiscal ou comissão designada, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços;

10.2.27. Comunicar à Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia, por escrito, qualquer anormalidade, de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços e prestar os esclarecimentos julgados necessários;

10.2.28. Manter em lugar visível quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos funcionários que executarão os serviços de que trata o objeto deste edital, devidamente atualizada;

10.2.29. Exigir que fornecedores, entregadores, vendedores ou qualquer outra pessoa estranha ao serviço tenha acesso às instalações em uso pela contratada somente pela entrada do cais de recebimento de mercadorias;

10.2.29.1. Não será permitida em hipótese nenhuma a utilização das escadas internas por fornecedores

10.2.30 Manter, durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação;

10.2.31. Arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás magnéticos fornecidos pela Academia Nacional de Polícia;

10.2.32. Disponibilizar ao Serviço de Segurança da Academia Nacional de Polícia, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências da lanchonete;

10.2.33. Recolher, mensalmente, a contrapartida de utilização pela cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

10.2.34. Recolher, mensalmente, o valor correspondente a 0,065% do valor total medido pela ANP para as despesas com manutenção, conservação, água, energia elétrica e vigilância do prédio, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS, COMERCIAIS E FISCAIS.

1. À **CONTRATADA** caberá, ainda:
   1. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONTRATANTE;
   2. Assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência da CONTRATANTE;
   3. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços**,** originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
   4. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus funcionários quando da execução dos serviços objeto deste **Contrato**;
   5. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução deste **Contrato; e**
   6. Emitir cupom/nota fiscal dos produtos comercializados.
   7. A inadimplência da contratada, com referência aos encargos estabelecidos no item anterior, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à Administração da CONTRATANTE, nem poderá onerar o objeto deste **Contrato**, razão pela qual a contratada renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com a CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO CONTROLE DE QUALIDADE

1. Caberá à **CONTRATADA,** visando o controle de qualidade dos alimentos:
   1. Providenciar, por sua conta e risco, a conservação de lanches e de material necessários à sua atividade normal;
   2. Coletar, diariamente, amostra de todas as preparações servidas, em recipiente próprio e devidamente higienizado e conservá-las, pelo espaço de 72 (setenta e duas) horas, dentro das condições técnicas recomendadas;

12.2.1. Os recipientes para coleta de amostras deverão ser descartáveis ou que permitam a esterilização adequada.

12.3. Responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas que forem movidas pela CONTRATANTE, quando o resultado apresentar qualquer irregularidade no produto analisado;

12.4. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização da CONTRATANTE sem condições de serem consumidos;

12.5. Atender aos requisitos de Padrão de Qualidade estabelecidos no **ANEXO II-A** do edital deste Pregão;

12.6. Descartar, impedindo sua utilização em cardápios futuros, os gêneros preparados e não servidos ou qualquer de seus componentes para confecção de produtos a serem comercializados como lanches, bem como, mantê-los em geladeiras, “freezers” ou câmaras.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DOS BENS E DAS INSTALAÇÕES

13. Ficará, também, a cargo da contratada**:**

13.1. A guarda e a responsabilidade dos bens constantes no **ANEXO III-A** do edital deste Pregão, que os devolverá findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados, por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches;

13.2. O recebimento, no ato da assinatura deste **Contrato**, da relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade da CONTRATANTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar **Termo de Recebimento e Responsabilidade**, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens;

13.3. A responsabilidade pela guarda e conservação de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade da CONTRATANTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento;

13.4. A responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva;

13.5. O fornecimento de utensílios de copa e cozinha, em conformidade com o **Anexo IV-A** do edital do Pregão **--/2015**, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da lanchonete, em complemento aos bens disponibilizados pela CONTRATANTE;

13.6. A obtenção, sem quaisquer ônus para a CONTRATANTE, de licenças, alvarás, autorizações etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do lanchonete;

13.7. A realização, até o último dia do prazo de vigência da cessão, de uma revisão nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como, uma limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades desse Setor;

13.8. A manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e freqüência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização as áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

13.9. A utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição, refeições industriais, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulem os alimentos, produtos especiais para máquina de lavar e forno combinado e higienização de gêneros alimentícios;

13.9.1. Para a desinfecção de vegetais e frutas será exigido o uso de um dos seguintes produtos: Hipoclor ou Sumaveg (Lever) ou Aquatabs (Bayer), ou produtos similares com a mesma qualidade atestada pelo contratante.

13.10. A indenização a CONTRATANTE, ou terceiros, por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;

13.11. A manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a Academia Nacional de Polícia**,** cujos serviços deverão ser acompanhados pela Administração da Academia Nacional de Polícia.

13.12. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a contratada, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à **Divisão de Administração** da CONTRATANTE.

13.13. Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do contrato, fica a CONTRATANTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da contratada os custos respectivos;

13.14. Seguir as recomendações de cada fabricante, no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;, bem assim a orientação resultante da vistoria.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

14.Deverá a contratada observar, também, o seguinte:

14.1**.** É expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da CONTRATANTE durante a execução dos serviços mencionados;

14.2. É expressamente proibida, também, a veiculação de publicidade acerca desta contratação, salvo se houver prévia autorização da Administração da CONTRATANTE;

14.3. É vedada a subcontratação total dos serviços objeto deste **Contrato**;

14.3.1. A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pela **Administração** da CONTRATANTE**;**

14.3.2. É expressamente proibida a venda, pela contratada, de bebida alcoólica de qualquer natureza nas dependências da lanchonete.

14.4. A CONTRATADA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este **Contrato** poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS BENFEITORIAS

1. As benfeitorias para serem realizadas pela contratada nas dependências da lanchonete dependerão de prévia e expressa autorização da **CONTRATANTE** e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONTRATADA** o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

16.A fiscalização dos serviços de que trata esta contratação será exercida administrativamente, executivamente e tecnicamente pela **Divisão de Administração**, por servidor ou comissão composta por servidores lotados na Academia Nacional de Polícia**,** que terão, entre outras, as seguintes incumbências:

16.1. Caberá a DAD:

16.1.1 – a realização de pesquisa de satisfação, sempre que for necessário.

16.1.2 – receber e examinar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários.

16.1.3 - Fiscalizar administrativamente o cumprimento do contrato:

16.1.4 - encaminhar à Divisão de Administração o documento que relacione as ocorrências que impliquem em multas a serem aplicadas à CONTRATADA.

16.1.5aplicar as penalidades de sua competência, e propor as que competirem às autoridades superiores;

16.2. Caberá à pessoa designada pela ANP:

16.2.1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto;

16.2.2. Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto (24 horas) e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

16.2.3. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;

16.2.4 - Exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

16.2.5 - Verificar os hábitos de higiene do pessoal da contratada;

16.2.6 - Fazer vistorias diárias do local de preparo e onde são servidas as refeições e lanches;

16.2.7 - Fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;

16.2.8 - Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

16.2.9 - Anotar todas as queixas para serem examinadas;

16.2.10 - Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da contratada;

16.2.11 - Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;

16.2.12 - Realizar vistorias diárias para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela Academia Nacional de Polícia**.**

16.3. Excepcionalmente, o **Chefe da Divisão de Administração** poderá designar uma Comissão, constituída de representantes indicados, para realizar vistoria nas instalações realizadas pela contratada.

16.4. A **CONTRATADA** deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração da **CONTRATANTE**, durante o período de vigência deste Contrato, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

1. Este Contrato não gerará despesa para a **CONTRATANTE**.
   1. Os serviços de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à **CONTRATADA**, nos caixas dos estabelecimentos, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

17.2 A **CONTRATADA** deverá efetuar o pagamento da contrapartida mensal de utilização, de forma antecipada, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU).

17.3. A cessão do desconto sobre a contrapartida mensal de utilização, quando aplicado, valerá no bimestre seguinte à realização da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica, conforme condições previstas no edital do Pregão Eletrônico **nº --/2015.**

17.4. O pagamento de participação proporcional no rateio das despesas com manutenção, conservação, água, energia elétrica e vigilância do prédio, no percentual de **0,065%** do valor custeado pela Academia Nacional de Polícia para o mês anterior ao cotado para exercício de 2014. Tal valor refere-se ao valor médio pago nos contratos anteriores.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO**

1. Este **Contrato** poderá ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei 8.666/93, desde que haja interesse da Administração da **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO REAJUSTE**

1. O valor da contrapartida de cessão de uso será reajustado anualmente pelo IGPM.
   1. A critério da Contratante, o reajuste acima poderá ser dispensado, considerando-se a fundamental importância que os serviços ora contratados representam para as atividades da ANP/DPF
   2. Os preços referentes aos serviços de fornecimento de lanches serão aqueles a que se vinculou a contratada quando de suas propostas.
      1. Para o reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA/Grupo Alimentação e Bebidas - Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE.
      2. O reajuste será calculado com base na fórmula a seguir:

R = I - Io . P,onde

Io

para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês de reajuste;

Io = índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

P = preço atual dos serviços;

Para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

Io = índice relativo ao mês do último reajuste efetuado;

P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado.

* + 1. O pedido de reajuste só será válido a partir de provocação por parte da CONTRATADA, após verificação pela ANP/DPF do índice aplicado.
    2. O esquecimento da CONTRATADA quanto ao seu direito de exigir o reajuste não será aceito como justificativa para pedido de correção com efeito retroativo à data a que faria jus, pagando esta, portanto, por sua própria inércia.
    3. O pedido de reajuste deverá ser feito antes do vencimento do contrato ou da assinatura do Termo Aditivo de prorrogação, sob pena de preclusão do direito. Caso a ANP/DPF não tenha tempo hábil para efetuar os cálculos do reajuste, a CONTRATADA terá seu direito resguardado no respectivo termo aditivo.
  1. Incumbirá à CONTRATADA a iniciativa e o encargo do cálculo de cada reajuste, que será analisado pela contratante, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA - DAS PENALIDADES**

1. A execução dos serviços ora contratados será objeto de acompanhamento, controle, fiscalização e avaliação por representante da Contratante, para este fim especialmente designado, com as atribuições específicas determinadas na Lei n° 8.666, de 1993, conforme detalhado no Termo de Referência e anexos.
   1. O *CheckList,* tratado no Anexo VII-A, será um dos instrumentos de fiscalização da prestação dos serviços.
   2. Ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciado no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4o desta Lei, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02.
   3. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração da CONTRATANTE poderá, garantida a prévia defesa e contraditório, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no ANEXO V-A deste edital aplicar as sanções previstas nos arts. 86 e 87 da Lei nº:8.666/93, a saber:
      1. Advertência por escrito, por meio de ofício, sobre a existência de faltas leves, relacionadas com a execução do objeto do contrato;
      2. Multa conforme disposta na Tabela de Multas de que trata o anexo V-A, recolhido no prazo máximo de 15 dias corridos, contados da comunicação oficial;
      3. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato, referente ao mês da ocorrência, no caso de faltas ou irregularidades as quais não estejam previstas no Anexo V-A, ou seja, nos termos do art. 78 da Lei de Licitações;
      4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
      5. A penalidade de multa poderá ser aplicada de forma isolada ou cumulativamente em qualquer das demais, sendo descontável da garantia que houver sido prestada.
      6. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a contratada pela sua diferença, que será descontada de eventuais créditos que tenha em face da CONTRATANTE.
      7. A sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública é de competência exclusiva do Ministro de Estado da Justiça.
      8. As demais sanções são de competência exclusiva da Academia Nacional de Polícia do Departamento de Polícia Federal.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DA RESCISÃO**

21. A inexecução total ou parcial deste **Contrato** enseja a sua rescisão, conforme disposto nos **artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93**.

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

21.2. A rescisão deste **Contrato** poderá ser:

21.2.1. Determinada por ato unilateral e escrito da **Administração** da CONTRATANTE, nos casos enumerados nos **incisos I a XII** e **XVII do artigo 78** da Lei mencionada, notificando-se a contratada com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

21.2.2. Amigável, por acordo entre as partes, conveniência para a reduzida a termo neste **Contrato**, desde que haja conveniência para a **Administração** da CONTRATANTE; e

21.2.3. Judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

21.3. Caberá a CONTRATANTE o direito de rescindir unilateralmente este **Contrato**, ocorrendo uma ou mais das seguintes hipóteses:

21.3.1.não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;

21.3.2. paralisação da exploração da lanchonete sem justa causa previamente comunicada a CONTRATANTE**;**

21.3.3. subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afetem a execução dos serviços;

21.3.4. desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução deste **Contrato**, assim como também às de seus superiores;

21.3.5. cometimento reiterado de faltas na execução deste **Contrato**, anotadas na forma do parágrafo primeiro do **artigo 67 da Lei nº 8.666/93**;

21.3.6. alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução deste **Contrato**;

21.3.7. razões de interesse público, a serem evidenciadas na forma prevista no **art. 78, inciso XII da Lei n.º 8.666/93**;

21.3.8. ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução deste **Contrato**;

21.3.9. lentidão e/ou atraso comprovado e injustificado na exploração dos da lanchonete, conforme ajustado neste **Contrato**;

21.3.10. não atingir a contratada grau mínimo de satisfação da clientela da lanchonete igual a 51% (cinquenta e um por cento), apurado em pesquisa própria e oportuna;

21.3.11. falência, concordata ou liquidação da contratada;

21.3.12. incapacidade, desaparelhamento, inidoneidade técnica ou má fé da contratada; e;

21.3.13. dissolução da sociedade.

21.4. A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA VINCULAÇÃO.

1. Este **Contrato** fica vinculado aos termos do Pregão ---/2015 e seus anexos, cuja realização decorre da autorização do Senhor Diretor da academia Nacional de Polícia.

21.1. Serão partes integrantes deste **Contrato** o Edital do pregão Eletrônico, seus anexos e a proposta apresentada pela contratada.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1. Por conveniência da Administração, a **CONTRATANTE** poderá, a qualquer tempo, alterar a localização da lanchonete aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à **CONTRATADA** com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
   1. A **CONTRATANTE** poderá, a seu critério, determinar à **CONTRATADA** que proceda a reposição dos bens e repare as instalações danificadas, ou optar pela indenização dos mesmos, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.
   2. Fica reservado a **CONTRATANTE** o direito de determinar a realização de vistoria da cessão de uso das instalações, sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento da lanchonete.
   3. A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da **CONTRATANTE** somente poderá ser realizada após autorização expressa do Chefe da Divisão de Administração, ante comunicação prévia efetuada ao Serviço de Material da **CONTRATANTE**, por parte da contratada.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO**

24. Incumbirá à ANP providenciar a publicação do extrato deste Contrato na Imprensa Oficial, até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – ALTERAÇÃO SUBJETIVA**

25. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da contratada com/em outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DO FORO

26. As questões decorrentes da execução deste Instrumento, 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**.

* 1. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente **Contrato** em 03 (três) vias de igual teor e forma, para que surtam um só efeito, as quais, depois de lidas, são assinadas pelos representantes das partes, **CEDENTE** e da **CONTRATADA,** e pelas testemunhas abaixo.

Brasília - DF, de de 2015.

**RODRIGO DE SOUZA CARVALHO**

**Delegado de Polícia Federal**

**Diretor, Substituto, da ANP/DGP/DPF**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**CONTRATADA**

TESTEMUNHAS:

|  |  |
| --- | --- |
| **NOME:** | **NOME:** |
| **CPF:** | **CPF:** |
| **RG:** | **RG:** |