

CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq
DIRETORIA DE GESTÃO E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO - DGTI
COORDENAÇÃO GERAL DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS – CGADM
SERVIÇO DE LICITAÇÃO - SELIC
CONCORRÊNCIA Nº 001/2014
Processo nº 01300.001.743/2014-7

EDITAL DE LICITAÇÃO – CONCORRÊNCIA Nº 001/2014

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO – CNPq, fundação pública federal, criada pela Lei nº 1.310, de 15 de janeiro de 1951, transformada pela Lei nº 6.129 de 06/11/1974, vinculada ao Ministério da Ciência, Tecnologia e Inovação – MCTI, com inscrição no CNPJ/MF sob o nº 33.654.831/0001-36, por meio da DIRETORIA DE GESTÃO E TECNOLOGIA DA INFORMAÇÃO - DGTI, sediada no SHIS QI 01, Conjunto B, Bloco A, B,C, D, Edifício Santos Dumont, Lago Sul, CEP 71605-160, na cidade de Brasília-DF, Telefone: (61) 3211-9220 – Fax.: (61) 3211-9219, realizará licitação a modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **”maior oferta”**, **sob o regime de empreitada por preço global, para cessão de uso de área destinada à exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete**, mediante as condições estabelecidas neste **Edital e seus anexos** e nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de junho 1993 e alterações posteriores, da Lei nº 8.248/91, alterada pela Lei nº 10.176/2001, IN 02/2008 SLTI-MPOG e IN02/2011/SLTI/MPOG.

RECEBIMENTO E INÍCIO DA ABERTURA DOS ENVELOPES “DOCUMENTAÇÃO” E “PROPOSTA”

LOCAL: SHIS QI 01, CONJUNTO B, -1 A – ED. SANTOS DUMONT – SALA DE REUNIAO – AO LADO DA SALA DE LICITAÇÕES E CONTRATOS.

DIA DE ABERTURA DA LICITAÇÃO: 11/11/2014

HORÁRIO: 10:00

MAIORES INFORMAÇÕES PELOS TELEFONES OU E-MAIL: (61) 3211-9220 / (61) 3211-9228 /

licitacao@cnpq.br

INFORMAÇÕES RELEVANTES:

- Se no dia supracitado não houver expediente, o recebimento e o início da abertura dos envelopes referente a esta Concorrência serão realizados no primeiro dia útil de funcionamento do CNPq que se seguir;
- No local indicado serão realizados os procedimentos pertinentes a esta Concorrência, com respeito a:
 - Recebimento dos envelopes “Documentação” e “Proposta”
 - Abertura dos envelopes de “Documentação” e verificação da situação do fornecedor perante o SICAF, CADIN, TST, CNJ, CADES;
 - Devolução dos envelopes “Proposta” às licitantes inabilitadas;
 - Abertura dos envelopes “Proposta” das licitantes habilitadas;
- As decisões da Comissão Especial de Licitação, instituída pela OI – CGADM/DGTI Nº 006/2013, serão comunicadas mediante publicação no Diário Oficial da União, em jornal de grande circulação e no sítio do CNPq, no endereço www.cnpq.br, pelo menos por 01 (um) dia, salvo com referência àquelas que puderem ser comunicadas diretamente, mediante ofício aos representantes legais das licitantes, principalmente, quanto à:

- Habilitação ou inabilitação da licitante;
 - Julgamento das propostas;
 - Resultado de recurso por ventura interposto;
 - Resultado de julgamento desta Concorrência;
- A solicitação de esclarecimento de dúvidas a respeito das condições deste Edital e de outros assuntos relacionados à presente licitação deverá ser efetuada pelas empresas interessadas em participar do certame até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data estabelecida no preâmbulo deste instrumento convocatório para a reunião de recebimento e abertura dos envelopes Documentação e Proposta.
 - A resposta da Comissão Especial de Licitação ao pedido de esclarecimento formulado será divulgada mediante publicação de nota na página web do CNPq – www.cnpq.br -, cabendo aos interessados acessá-la;

1. DO OBJETO

- 1.1. A presente licitação tem como objeto a contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, incluindo todas as etapas indispensáveis à produção e distribuição das refeições, associadas à concessão administrativa de uso, onerosa, de espaços físicos na sede do Edifício do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, localizado no SHIS QI 01, Conjunto B – Lago Sul – Brasília – DF, conforme Termo de Referência e demais anexos a este Edital, assim como obedecendo à seguinte discriminação:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÍNIMO ADMITIDO NA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	PREÇO
1	Concessão administrativa de uso, onerosa, de espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de RESTAURANTE .	R\$ 2.778,98	Preço do Kg da Refeição R\$ 25,00
			Preço da Refeição Marmitex R\$ 8,00
2	Concessão administrativa de uso, onerosa, de espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de LANCHONETE .	R\$ 921,66	Preço total da Tabela Básica de Produtos R\$ 46,00

- 1.2. O critério de seleção da empresa vencedora será o de maior valor ofertado pela Taxa Mensal de Ocupação referente a cada um dos dois itens do objeto, destinados à lanchonete e ao restaurante;
- 1.3. Os valores que o CONCEDENTE acolherá pelo Quilo da Refeição do restaurante e pela Tabela Básica de Produtos da lanchonete, foram definidos a partir de pesquisas realizadas no mercado;
- 1.4. Os valores que o CONCEDENTE acolherá pelo Quilo da Refeição do restaurante e pela Tabela Básica de Produtos da lanchonete, estão definidos do item 12 do Termo de Referência – Anexo I deste Edital;
- 1.5. O refeitório do restaurante será de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do CNPq, sendo que a entrar do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela administração do CNPq.

2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 2.1. Somente poderão participar desta licitação as empresas com prévia e regular inscrição cadastral no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, desde que os documentos comprobatórios estejam válidos e atualizados ou que atenderem a todas as condições exigidas para habilitação e que tenha especificado, como objetivo social da

empresa, expresso no estatuto ou Contrato Social atividade pertinente e compatível com o objeto desta Licitação.

- 2.2.** A regular inscrição cadastral do licitante no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, de que trata a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 11 de outubro de 2010, é válida como parte dos requisitos mínimos da habilitação.
- 2.3.** A inscrição cadastral no SICAF poderá ser realizada em qualquer unidade dos órgãos/entidades que integram o Sistema de Serviços Gerais – SIASG, localizados nas Unidades da Federação antes da data prevista para recebimento e abertura dos envelopes.
- 2.4.** Caso o licitante não possua inscrição cadastral no SICAF poderá participar da licitação apresentando todos os documentos exigidos no Edital para a habilitação.
- 2.5.** Tendo sido apurado que o valor desta contratação ficará dentro dos limites estabelecidos no Decreto Nº 6204/2007, recomenda-se que sejam aplicadas as disposições de seu Art. 6º, concedendo exclusividade a microempresas, pequenas empresas e cooperativas enquadradas na Lei Complementar nº123/06.
- 2.6.** Não poderão participar desta Concorrência:
 - 2.6.1.** Suspensas temporariamente de participar de licitações ou impedidas de contratar quando a penalidade for aplicada por órgão pelo CNPq com fundamento no art.. 87, III, da Lei nº 8.666/93;
 - 2.6.2.** declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Publica, com fundamento no art. 87, IV, da Lei nº 8.666/1993;
 - 2.6.3.** constituídas com o mesmo objeto e da qual participe sócios e/ou administradores de empresas anteriormente declaradas inidôneas, nos termos do art. 46, da Lei nº 8.443/1992, desde que a constituição da sociedade tenha ocorrida após a aplicação da referida sanção e no prazo de sua vigência;
 - 2.6.4.** que estejam reunidas em consorcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiarias entre si;
 - 2.6.5.** que possuam em seu contrato social ou documento equivalente, finalidade ou objetivo incompatível com o objeto desta Concorrência;
 - 2.6.6.** que estejam proibidas de contratar com a Administração Publica, em razão de sanção restritiva de direito decorrente de infração administrativa ambiental, nos termos do artigo 72, &8, inciso V, da Lei nº 9.605, de 1998;
 - 2.6.7.** empresa em processo de recuperação judicial, concordata ou falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
 - 2.6.8.** o autor do Termo de Referencia, pessoa física ou jurídica;
 - 2.6.9.** empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;
 - 2.6.10.** servidor ou dirigente do CNPq, quer como pessoa física ou integrante de pessoa jurídica;
 - 2.6.11.** impedidas de participar de licitações ou de contratar quando a penalidade foi aplicada por órgão ou entidade da Administração Publica, com fundamento no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e que tenham condenações cíveis por ato de improbidade administrativa;
 - 2.6.12.** Para a verificação das ocorrências constantes dos subitens acima serao obrigatoriamente consultados o Sistema de Cadastramento

Unificado e Fornecedores – SICAF, o Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - (Ceis) da Controladoria Geral da União - (CGU) Portal da Transparência, Portal do CNJ e CADICON. A proposta deve estar em conformidade com as exigências deste Instrumento Convocatório e que:

2.6.13. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

2.6.14. É vedada a contratação com empresa que tenha em seu quadro societário servidor público da ativa ou empregado de empresa pública ou sociedade de economia mista com fundamento no artigo 18, inciso VIII da Lei de Diretrizes Orçamentárias.

2.6.15. A empresa deverá apresentar declaração que não se enquadra nessa vedação legal antes da assinatura do contrato;

2.6.16. Deverá ser apresentada declaração, firmada pelo licitante, de elaboração independente da proposta, conforme modelo constante do Anexo VII deste Edital (Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 16 de setembro de 2009).

3. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTO E DAS IMPUGNAÇÕES DO EDITAL

3.1. A comissão Especial de Licitação prestará todos os esclarecimentos solicitados pelos interessados nesta licitação, disponibilizando-se para atendimento no prédio situado à SHIS QI 01, Conjunto B, -1 A, Sala 04 – SELIC, das 9:30 às 17:00 horas, de segunda a sexta ou pelo telefone (61) 3211-9220 ou fax (61) 3211-9219;

3.2. Se por ocasião do exame do presente Edital, for constatada qualquer falha, os interessados nesta licitação deverão dirimir as dúvidas que porventura surgirem ou impugnar o Edital, projeto básico e seus anexos, no endereço mencionado no item anterior, até 02 (dois) dias úteis anteriores a data marcada para realização da licitação;

3.3. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade na aplicação da Lei nº 8.666/93, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação;

4. DO RECEBIMENTO E INÍCIO DAS ABERTURAS DO ENVELOPES

4.1. A sessão para recebimento dos envelopes contendo a documentação relativa à habilitação e propostas de preços terá início às 10 horas do dia xx de xxxxxx de 2014, na sala da Comissão de Licitação, localizada no SHIS QI 01, Conjunto B, Bloco -1 A, Ed. Santos Dumont – Lago Sul – Brasília/DF. Os interessados deverão entregar os envelopes fechados (totalmente lacrados), até a data e hora marcada para abertura da sessão, contendo referências a esta Licitação conforme discriminados no subitem 4.3;

4.2. Não havendo expediente na data marcada, a sessão será adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo local e horário, independentemente de qualquer comunicado;

4.3. O representante legal de cada licitante, identificado por documento hábil, impreterivelmente, até o dia e horário, no local, definidos no preâmbulo deste Edital, deverá apresentar à Comissão de Licitação, simultaneamente, sua documentação e documentos de habilitação e propostas de preço, em envelopes separados, fechados (lacrados) e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, além da razão social e do CNPJ do licitante, os seguintes dizeres:

CONCORRÊNCIA Nº 001/2014

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq
DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

CONCORRÊNCIA Nº 001/2014

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq
PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE Nº 02

4.4 Não será aceita, em qualquer hipótese, a participação de licitante retardatário, a não ser como ouvinte.

4.5 As pessoas que não comprovarem possuir poderes para representação legal dos licitantes somente poderão participar da sessão como ouvintes;

4.6 Considera-se como representante legal qualquer pessoa investida de poderes pelo licitante, mediante documento credencial, para falar em seu nome durante a reunião de abertura dos envelopes, seja referente à documentação ou à proposta;

4.6.1 Entende-se por documento credencial:

4.6.1.1 Contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia com poderes de representação da empresa licitante;

4.6.1.2 procuração concedendo poderes para que a pessoa credenciada possa falar em seu nome em qualquer fase desta licitação, com assinatura reconhecida em cartório;

4.6.1.3 documento de eleição dos administradores.

4.6.2 Nos casos previstos no subitem 4.6.1 será necessária a apresentação concomitante do original da cédula de identidade, ou carteira expedida por órgão ou conselho de classe que tenha força de documento de identificação (OAB, CREA, etc.), ou Carteira de Trabalho e Previdência Social.

4.6.3 Cada representante poderá representar apenas um licitante.

4.6.4 O documento de representação deverá ser apresentado à Comissão de Licitação no início dos trabalhos, isto é, antes da abertura dos envelopes "Documentos de Habilitação" e "Proposta Comercial", ou quando esta o exigir.

4.6.5 A não apresentação do documento legal de representação não inabilitará o licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar e responder em seu nome.

5. DA ABERTURA DOS ENVELOPES E DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

5.1. Uma vez iniciada a abertura dos envelopes "Documentação" e "Proposta" não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final desta Concorrência, ressalvado o disposto no subitem 7.3 deste Edital;

5.2. No início da sessão, os envelopes contendo os documentos relativos à habilitação serão abertos, na presença das interessadas, pela Comissão de Licitação, que fará a conferência e dará vista da documentação, a qual deverá ser rubricada por todos os representantes legais dos licitantes presentes;

5.3. Para os licitantes cadastrados no SICAF, no ato da abertura da sessão de licitação a comissão, por meio de servidor credenciado, consultará o SICAF, "on line", verificará a situação dos licitantes quanto ao Cadastramento nos níveis de que trata o presente

instrumento convocatório, e extrairá cópias das declarações de cada participante, devendo as mesmas serem assinadas pelos membros da comissão de licitação e pelos prepostos dos licitantes presentes;

- 5.4.** É assegurado ao licitante com algum documento vencido no SICAF, o direito de apresentá-lo atualizado na própria sessão pública, devendo ser entregue juntamente com os demais documentos de habilitação, dentro do envelope "DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO", exceto se o próprio cadastro estiver vencido, situação esta em que toda a documentação exigida deverá ser apresentada;
- 5.5.** Em seguida, a comissão procederá a abertura dos envelopes relativos à habilitação, examinará e rubricará cada documento juntamente com os representantes credenciados;
- 5.6.** Eventualmente, se surgirem dúvidas que não possam ser dirimidas de imediato pela Comissão de Licitação e conduzam à interrupção dos trabalhos, serão elas consignadas em ata e a conclusão da habilitação dar-se-á em sessão convocada previamente, ou mediante publicação de aviso no Diário Oficial da União e em jornal de grande circulação e no endereço eletrônico www.cnpq.br;
- 5.7.** Serão inabilitadas os licitantes cujos documentos de habilitação não atenderem às exigências deste Edital, não se admitindo complementação posterior.
- 5.8.** Não havendo desistência expressa dos licitantes ao direito de recorrer na fase de habilitação, a sessão será suspensa lavrando-se a respectiva ata.
- 5.9.** Na hipótese prevista no subitem anterior, os envelopes contendo as propostas comerciais serão rubricados em suas emendas pelos prepostos dos licitantes presentes e pelos membros da Comissão de Licitação, ficando os mesmos sob a guarda da comissão para abertura em outra sessão, a ser indicada na ata ou mediante informação às empresas licitantes (que pode ser por correspondência, por fax ou por publicação).
- 5.10.** Não havendo interposição de recursos na fase de habilitação, a abertura dos envelopes contendo as propostas dar-se-á no segundo dia útil que suceder a data do vencimento do prazo recursal, independentemente de qualquer comunicado expresso ou publicação na imprensa oficial, prevalecendo o mesmo horário e local estabelecido no preâmbulo deste Edital.
- 5.11.** Desde que transcorrido o prazo legal sem interposição de recursos, ou tenha havido desistência expressa dos licitantes ao direito de recorrer, ou, ainda, após o julgamento dos recursos interpostos, a Comissão de Licitação promoverá a abertura e julgamento das propostas comerciais, de acordo com os critérios estabelecidos neste Edital.
- 5.12.** A inabilitação do licitante importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.
- 5.13.** Se não houver tempo suficiente para a abertura dos envelopes "Documentação" e "Proposta" em um único momento, em face do exame da documentação e da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos deste Edital, os envelopes não abertos, já rubricados no fecho, ficarão em poder da Comissão de Licitação até a data e horário marcados para prosseguimento dos trabalhos.
- 5.14.** Todos os documentos e igualmente as propostas serão rubricados pelos membros da Comissão de Licitação e pelos representantes legais dos licitantes presentes à sessão.
- 5.15.** O envelope contendo a proposta de preços do licitante inabilitado lhe será devolvido, fechado, mediante recibo, após a homologação da presente licitação, ou inutilizado se não procurado pelo proponente no prazo de 15 (quinze) dias consecutivos que se seguirem a essa data.

6. DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01 (DOCUMENTAÇÃO)

6.1. Para fins de habilitação no certame, os interessados terão que satisfazer os requisitos relativos a:

- a) habilitação jurídica;
 - b) qualificação técnica;
 - c) qualificação econômico-financeira;
 - d) regularidade fiscal; e
- e) cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal.

6.2 O licitante já cadastrado no Sistema Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF deverá incluir no ENVELOPE Nº 01 (DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO) os seguintes documentos:

- a) declaração de inexistência de fato impeditivo de habilitação na forma do parágrafo 2º, artigo 32 da Lei 8.666/93 e de que tem pleno conhecimento e concordância com os termos e condições deste Edital, em papel timbrado do licitante, conforme modelo estabelecido no Anexo VII deste Edital.
- b) declaração de cumprimento do disposto no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal do Brasil, na forma do artigo 27, inciso V, da Lei 8.666/93, em papel timbrado do licitante, conforme modelo estabelecido no Anexo VII deste Edital;
- c) Nos termos da INSTRUÇÃO NORMATIVA/MPOG/SLTI Nº 02, DE 16 DE SETEMBRO DE 2009, publicada no D.O.U, nº 178, seção I, pág. 80, de 17.09.09 o licitante deverá apresentar a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, cujo modelo consta do endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, no item de legislação e do Anexo VII deste Edital.
- d) declaração firmada pelo responsável pela empresa licitante ou um dos integrantes do seu quadro de responsáveis técnicos, detentor dos atestados que serão apresentados na licitação, em nome do licitante, de que foram vistoriados os locais onde serão executados os serviços, e de que têm pleno conhecimento das condições locais e de todos os elementos técnicos fornecidos pelo CNPq, necessários aos cumprimentos da obrigação do objeto da licitação. Em nenhuma hipótese será aceita a alegação de que desconhecia a peculiaridade ou dificuldade para implantação/execução dos serviços do objeto do presente certame;
- e) Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características, quantidades e prazos com o objeto da licitação, por meio da apresentação de atestados de capacitação técnico-operacional, em nome da empresa licitante, fornecidos por pessoa jurídica de direito público ou privado.

e.1) Não será permitida a apresentação de atestado de capacidade técnico-operacional emitido pela própria empresa;

e.2) A empresa que apresentar atestado de capacidade técnico-operacional em nome de si mesma será inabilitada, pois a atestação, como instrumento de prova, pressupõe, necessariamente, a expedição de documento por terceiro desinteressado no resultado do certame;

6.2.1 A habilitação do licitante fica condicionada à verificação dos seus respectivos registros, bem como da validade dos documentos cadastrais e habilitação parcial, por meio de consulta “on line” ao SICAF, no ato de abertura dos envelopes de habilitação, que será impresso sob forma de “Declaração de Situação”, que instruirá o Processo, nos termos dos artigos 27 a 31 da Lei nº 8.666/93 e Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02 de 11 de outubro de 2010.

6.3 O licitante não cadastrado no SICAF, além dos documentos citados no item 6.2 acima, deverá apresentar a seguinte documentação:

6.3.1. Relativamente à habilitação jurídica, o licitante deverá apresentar:

a) ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor do licitante, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

b) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

6.3.2. Relativamente à regularidade fiscal e trabalhista o licitante deverá apresentar:

a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;

b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal ou distrital, conforme o caso, relativa à sede e domicílio do licitante, pertinente ao ramo de atividade que exerce e compatível com o objeto desta licitação;

c) prova da regularidade para com a Fazenda Nacional;

c.1. A prova de regularidade para com a Fazenda Nacional, conforme Decreto nº 6.106, de 30/04/07, com as alterações do Decreto nº 6.420, de 1º/04/2008, que será efetuada mediante a apresentação de:

I – certidão específica, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, quanto às contribuições sociais previstas nas alíneas “a”, “b” e “c” do parágrafo único do artigo 11 da Lei nº 8.212, de 24/07/91, às contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas em dívida ativa do Instituto Nacional do Seguro Social e da União, por ela administradas;

II – certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria- Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por ela administrados;

d) prova da regularidade perante as Fazendas Estadual e Municipal, ou Distrital, de acordo com o disposto no artigo 29, inciso III, da Lei nº 8.666/93, dentro do prazo de validade;

e) prova da regularidade dos recolhimentos do FGTS, expedido pela Caixa Econômica Federal, conforme alínea “a”, do artigo 27, da Lei nº 8.036/1990, devidamente atualizado;

f) prova da regularidade trabalhista, por meio de certidão negativa de débitos trabalhistas ou certidão positiva de débitos trabalhistas com efeito de negativa, nos termos da regulamentação do Tribunal Superior do Trabalho.

g) Consulta ao CADIN – Cadastro Informativos do Créditos não quitados de órgãos e entidades federais;

6.3.3. Relativamente à qualificação econômico-financeira, o licitante deverá apresentar:

a) certidão negativa de falência, concordata, ou recuperação judicial, ou execução patrimonial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

b) 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 atualizado, quando encerrado há mais de 03 (três) meses da data da apresentação da proposta, tomando como base a variação ocorrida no período, do

Índice Geral de Preços - Disponibilidade Interna (IGP-DI), publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV, ou outro indicador que o venha a substituir;

b.1) Serão considerados aceitos como na forma da Lei, o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

b.1.1 - Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima)

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

b.1.2 - Sociedades limitadas (Ltda.)

- por fotocópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante ou em outro órgão equivalente; ou
- fotocópia do balanço e das demonstrações contábeis devidamente registradas ou autenticadas na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b.1.3 - Sociedades sujeitas ao regime estabelecido pela Lei Complementar nº. 123, de 14/12/06 – Estatuto da Microempresa e da Empresas de Pequeno Porte – Simples Nacional

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

b.1.4 - Sociedade criada no exercício em curso

- fotocópia do balanço de abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

b.1.5 - O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

6.4. Deverá ser comprovada a boa situação econômico-financeira dos licitantes, que será demonstrada com base nos seguintes parâmetros, sendo inabilitados os que apresentarem resultado igual ou menor que 01 (um), em qualquer dos índices abaixo, salvo se atenderem ao disposto no item 6.5 do Edital:

I) Índice de Liquidez Geral (LG), onde:

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

II) Índice de Solvência Geral (SG), onde:

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{PASSIVO NÃO CIRCULANTE}}$$

III) Índice de Liquidez Corrente (LC), onde:

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

6.5. O licitante que não atender ao subitem 6.4 fica obrigado a comprovar, na data de apresentação das propostas, por intermédio de seu Balanço Patrimonial, que possui Capital ou Patrimônio Líquido Mínimo no valor de **R\$ 41.294,16 (Quarenta e um mil duzentos e noventa e quatro reais e dezesseis centavos)**, que corresponde a 10% (dez por cento) do valor global proposto para o objeto licitado, devendo esta comprovação constar do Envelope nº 1, sob pena de inabilitação.

6.5.1. Enquadra-se nesta exigência do capital mínimo, a sociedade criada no exercício em curso.

6.5.2. O licitante deverá apresentar declaração contendo relação de compromissos assumidos posteriores à data de apuração do balanço, demonstrando que 1/12 (um doze avos) do valor total dos contratos firmados com a Administração Pública ou com a iniciativa privada, vigentes na data prevista para apresentação da proposta, não seriam superior a 100% (cem por cento) do patrimônio líquido, podendo este ser atualizado por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data da sessão pública de abertura desta Licitação.

6.5.2.1. A verificação de informação inverídica decorrerá em aplicação das penalidades previstas neste Edital, caso o contrato ainda não tenha sido assinado, e às penalidades contratuais, no caso de o contrato já ter sido celebrado.

6.5.2.2. Com o objetivo de demonstrar a veracidade das informações prestadas na subcondição anterior, o licitante classificado, provisoriamente, em primeiro lugar, deverá apresentar a Demonstração de Resultado do Exercício (DRE) referente ao último exercício social.

6.5.2.3. Caso seja detectada divergência no valor total dos contratos firmados com a administração pública e/ou com a iniciativa privada, informada na declaração de que trata a subcondição 33.3, de 10% (para mais ou para menos) em relação à receita bruta discriminada na Demonstração de Resultado do Exercício (DRE), o licitante deverá apresentar os devidos esclarecimentos juntamente com a documentação referente à QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA – Art. 31 da Lei nº 8.666/93.

6.6. A Habilitação Jurídica, a Regularidade Fiscal e a Qualificação Econômico-Financeira, serão comprovadas mediante regular cadastro e habilitação parcial no SICAF, na forma do parágrafo primeiro, do artigo 1º, do Decreto nº 4.485/02, exceto no que se refere a comprovação do subitem 6.5 acima.

6.7. O licitante considerado **microempresa (ME)** ou **empresa de pequeno porte (EPP)**, conforme incisos I e II do artigo 3º da Lei Complementar nº. 123 de 14 de dezembro de 2006, e que pretender se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na referida Lei, deverá apresentar dentro do **envelope nº. 01**, certidão expedida pela Junta Comercial, nos termos do art. 8º, da Instrução Normativa nº 103, de 30 de abril de 2007, do Ministério do Desenvolvimento, Indústria e Comércio Exterior e uma Declaração de enquadramento como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), conforme modelo constante do **Anexo VI – Modelo C**, deste Edital. As empresas enquadradas no regime diferenciado e favorecido das microempresas e empresas de pequeno porte que não apresentarem a declaração prevista neste subitem poderão participar normalmente do certame, porém, em igualdade de condições com as empresas não enquadradas neste regime.

6.8. A comprovação de regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do Contrato.

6.9. As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação no presente certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

6.10. Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, quando requerido pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho, devidamente justificado, nos termos do § 4º, do art. 4º, do Decreto 6.204/07.

6.11. A não-regularização da documentação, no prazo acima previsto, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, sendo facultado a Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do Contrato, ou revogar a licitação.

6.12. Não serão aceitos "protocolos de entrega" ou "solicitação de documento" em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

6.13. Os documentos necessários à habilitação, com exceção dos documentos de identificação citados no subitem 4.6.2 poderão ser apresentados por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente ou por servidor integrante da Comissão de Licitação, mediante a apresentação dos respectivos originais, para o devido confronto, ou ainda por publicação em órgão da Imprensa Oficial.

6.14. Os documentos exigidos deverão estar com prazo de validade em vigor na data da apresentação das propostas.

6.14.1. Os documentos que dependam de prazo de validade e que esta não esteja especificada no próprio corpo, em lei, ou neste Edital, devem ter sido expedidos, no máximo, até 60 (sessenta) dias anteriores à data da apresentação das propostas.

6.15. Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação, deverão estar em nome do licitante e, com o número do CNPJ e endereço da matriz, se o licitante for matriz, e da filial se o licitante for filial. Serão dispensados da obrigatoriedade de constar no nome e no número do CNPJ da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

6.16. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

6.17. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com o CNPJ da matriz ou da (s) filial (ais), do licitante.

6.17.1 Declaração ou atestado de capacidade técnica, ou mais, expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, 175

refeições/dia para o restaurante e 36 refeições/dia para a lanchonete por pelo menos 6 (seis) meses ou declaração da empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo ao número de refeições e períodos antes mencionados, ficando sujeita à vistoria para confirmação pelo CEDENTE.

6.17.2 Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;

6.17.3 Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição detentor 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, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição, a comprovação do vínculo empregatício do profissional com a licitante poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Trabalho;

6.18. A Comissão de Licitação em caso de dúvidas, rasuras ou falha da cópia, inclusive da autenticada por cartório, solicitará para confronto os seus respectivos originais, não podendo o licitante se recusar a exibí-los sob pena de inabilitação.

6.19. Em nenhum caso será concedido prazo para apresentação de documento de habilitação que não tenha sido entregue na sessão própria.

6.20. Todos os documentos de habilitação emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por Tradutor Juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados no Cartório de Títulos e Documentos.

6.21. As declarações exigidas neste Edital deverão estar emitidas em papéis timbrados dos Órgãos ou Empresas que as expediram.

6.22. Todos os documentos exigidos neste Edital, formalizado pelo próprio licitante, deverão apresentados em papel timbrado e o representante legal que assinar, deverá estar credenciado para esse fim e ser comprovada a legitimidade à Comissão de Licitação se vier a ser exigida.

6.23. Os documentos pertinentes e exigidos neste Edital, dentro do Envelope nº 01, deverão, de preferência, ser entregues numerados sequencialmente e na ordem indicada neste Edital, a fim de permitir maior rapidez durante a conferência e exame correspondente.

6.24. Abertos os envelopes "Documentação", a Comissão de Licitação, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada licitante e, na mesma reunião, divulgar o nome dos habilitados e das inabilitados, oportunizando o direito de defesa, conforme estabelecido nos subitens 5.8 a 5.11 deste Edital.

6.25. Nos termos da INSTRUÇÃO NORMATIVA/MPOG/SLTI Nº 02, DE 16 DE SETEMBRO DE 2009, publicada no D.O.U, nº 178, seção I, pág. 80, de 17.09.09 o licitante deverá apresentar a Declaração de Elaboração Independente de Proposta, cujo modelo consta do endereço eletrônico www.comprasnet.gov.br, no item de legislação e do Anexo VII.

6.26. Será consultado o Portal do CNJ e Portal da Transparência para verificação de possíveis condenações cíveis por ato de improbidade administrativa impeditivas da participação no certame (art.

97, caput e parágrafo único, da Lei nº 8.666/93 - SIASG-Comunica, Mensagem n 068025, de 29/08/2011 e Acórdão TCU nº 1793/2011-P - item 9.5.1.5.2)

7. DA PROPOSTA COMERCIAL – ENVELOPE Nº 02

7.1. A proposta contida no Envelope nº 02 deverá ser apresentada na seguinte forma:

7.1.1 em original, de preferência emitida por computador, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada;

7.1.2 fazer menção ao número desta Concorrência e conter a razão social da licitante, o CNPJ, números de telefones, de fax e o e-mail, se houver, e o respectivo endereço com CEP;

7.1.3 indicação da taxa mensal de utilização ofertada pela cessão de uso das áreas e dos equipamentos destinados à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete;

7.1.4 data de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias;

7.1.5 quaisquer outras informações julgadas necessárias e convenientes pela licitante;

7.2 As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas fornecidas no Termo de Referência – Anexo I – em especial o item 8 do Termo de Referência.

7.2.1 O licitante deverá apresentar sua proposta contendo os valores totais unitários para cada item/lote cotado, já considerados e inclusos todos os tributos, fretes, tarifas e despesas decorrentes da execução do objeto, mediante o preenchimento do “Modelo de Proposta, conforme formulário constante do Anexo IV.

7.2.2 O licitante deverá arcar com o anus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação.

7.3 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, alterações essas que serão analisadas pela Comissão Especial de Licitação;

7.3.1 Falta de data, assinatura e/ou rubrica nas declarações elaboradas pela própria licitante e na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura dos envelopes “Documentação” e “Proposta” e com poderes para esse fim;

7.3.2 A falta do CNPJ e/ou endereço completo poderá ser suprida com aqueles constantes dos documentos apresentados dentro do Envelope nº 01 – Da Documentação;

7.4 Na preparação de sua proposta comercial, o licitante deverá consignar preços, sem quaisquer acréscimos em virtude de expectativa inflacionária.

8. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

8.1 Até o dia, horário e local fixados no preâmbulo deste Edital cada licitante deverá apresentar à Comissão Especial de Licitação, simultaneamente sua documentação e proposta, em envelopes separados, fechados e rubricados no fecho, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da razão social da licitante, com os seguintes dizeres:

CONCORRÊNCIA Nº 001/2014
CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO E TECNOLOGICO
DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

CONCORRÊNCIA Nº 001/2014
CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTIFICO E TECNOLOGICO
PROPOSTA – ENVELOPE Nº 02

9. DA VALIDADE DAS PROPOSTAS

9.1 A proposta deverá ter validade mínima de 60 (sessenta) dias, contados da data prevista no preâmbulo deste Edital para o recebimento e abertura dos envelopes;

9.2 Caso o prazo estabelecido na condição anterior não esteja expressamente indicado na Proposta, ele será considerado como aceito para efeito de julgamento;

9.3 Se, por motivo de força maior, a adjudicação não puder ocorrer dentro do período de validade da proposta, ou seja, 60 (sessenta) dias, e caso persista o interesse do CNPq, este poderá solicitar prorrogação geral da validade referida a todas as licitantes classificadas, por no mínimo, igual prazo;

10. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

10.1 Após análise das propostas, serão desclassificadas, com base no artigo 48, incisos I e II da Lei nº 8.666/93, as propostas que:

10.1.1 apresentarem oferta de taxa mensal de utilização inferior ao mínimo exigido, estabelecido no item 1.1 do Termo de Referência;

10.1.2 não atenderem as exigências contidas neste Edital e seus anexos;

10.2 Quando todas as licitantes foram inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Especial de Licitação poderá fixar às licitantes o prazo de 08 (oito) dias úteis para apresentação de nova documentação e/ou de outras propostas, escoimadas das causas referidas na condição anterior;

11. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.1 Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido neste Edital e seus anexos, será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta de maior valor mensal de taxa de utilização;

11.2 A Comissão Especial de Licitação poderá solicitar pareceres de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do CNPq ou ainda de pessoas físicas ou jurídicas estranhas e ele, para se orientar na sua decisão;

11.3 Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista nesta Concorrência, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, preço ou vantagem baseados nas ofertas das demais licitantes;

11.4 À Comissão Especial de Licitação, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas e nos Anexos, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste Edital e anexos;

12. DO DESEMPATE

12.1 No caso de empate entre duas ou mais propostas e desde que não esteja previstas nas hipóteses da condição seguinte, será efetuado sorteio em ato público entre elas, para o qual todas as licitantes serão convocadas.

12.2 Se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por ME OU EPP ou até 10%(dez por cento) inferior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

12.2.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 05 (cinco) minutos após a solicitação do Presidente da Comissão Especial de Licitação, apresentar nova proposta superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que, atendidas às exigências habilitatórias, será adjudicado em seu favor o objeto desta Concorrência;

12.2.2 Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma da subcondição anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no caput dessa condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

12.2.3 no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no caput dessa condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquele que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

12.2.4 o Presidente da Comissão Especial de Licitação poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte;

12.3 Na hipótese de não-contratação nos termos previstos na condição anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

13. DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO

13.1 A autoridade competente do CNPq, à vista do relatório da Comissão de Licitação, proferirá sua decisão, confirmando, ou não, o resultado da licitação, homologando o procedimento licitatório e adjudicando o objeto da licitação a empresa vencedora

13.2 Após a homologação do resultado da licitação, o licitante vencedor será notificado por escrito para formalizar a contratação, mediante assinatura de instrumento particular, observadas as cláusulas e condições deste Edital e seus anexos, e da proposta vencedora.

13.3 É facultado ao CNPq, quando o convocado não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidas, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo, em igual prazo e nas mesmas condições, propostas pelo 1º (primeiro) classificado, inclusive quanto aos preços, desde que favorável ao CNPq, ou revogar a licitação, independentemente da aplicação das sanções previstas neste Edital, ao licitante originalmente vencedor.

13.4 O licitante vencedor deverá manter todas as condições da habilitação e qualificação exigidas neste Edital, como requisito para a assinatura do Contrato, sob pena da sanção prevista no Contrato.

13.5 A autoridade competente para a aprovação do procedimento, somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado

13.6 A revogação da licitação, não representa aos licitantes interessados direito a qualquer pedido de indenização, reembolso ou compensação de valores.

14. DA GARANTIA CONTRATUAL

14.1 No prazo máximo de 10 (dez) dias, contados da notificação para assinatura do Contrato a empresa vencedora da licitação prestará garantia no percentual de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do Contrato, podendo a mesma optar por quaisquer das seguintes modalidades:

14.1.1 caução em dinheiro ou títulos da dívida pública da União devendo estes ter sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

14.1.2 fiança bancária;

14.1.3 seguro-garantia;

14.2A caução em dinheiro deverá ser efetuada, obrigatoriamente na Caixa Econômica Federal, em Conta Caução vinculada ao CNPq, pelo licitante vencedor, que entregará a segunda via do recibo da caução ao CNPq;

14.3A fiança bancária se for o caso, será prestada por banco comercial, contendo:

14.3.1 prazo de validade que deverá corresponder ao período de vigência do Contrato acrescido de 30 (trinta) dias, devendo ser tempestivamente renovado, se estendida ou prorrogada essa vigência;

14.3.2 expressa afirmação do fiador de que, como devedor solidário, fará o pagamento ao CNPq, independentemente de interpelação judicial, caso o afiançado não cumpra suas obrigações;

14.3.3 renúncia expressa do fiador ao benefício de ordem e aos direitos previsto nos artigos 827 e 838 da Lei nº 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil);

14.3.4 cláusula que assegure a atualização do valor afiançado.

14.4. O seguro-garantia se for o caso, deverá ser apresentado com prazo de validade correspondente à vigência do Contrato acrescido de 30 (trinta) dias, e garantir todas as obrigações assumidas, inclusive aquelas relativas às consequências de inexecução e rescisão contratual, multas e penalidades.

14.5 A CONTRATADA deverá comprovar, até a assinatura do Contrato, a entrega de sua documentação para fins de aprovação cadastral junto à seguradora, e apresentar ao CNPq a apólice emitida no prazo de setenta e duas horas após a sua emissão.

14.6 A garantia prestada ficará retida enquanto o Contrato estiver em vigor, sendo liberada no prazo de 30 (trinta) dias após a data do vencimento do Contrato, desde que cumpridos todos os seus termos e condições.

14.7 A garantia deverá ser integralizada, num prazo máximo de 30 (trinta) dias, sempre que dela forem deduzidos quaisquer valores.

14.8 A garantia prestada deverá formalmente cobrir pagamentos não efetuados pela CONTRATADA referentes a:

14.8.1 prejuízos ou danos causados ao CONTRATANTE;

14.8.2 prejuízos ou danos causados a terceiros pela CONTRATADA;

14.8.3 toda e qualquer multa contratual;

14.8.4 débitos da empresa para com os encargos fiscais, previdenciários e trabalhistas relacionados com o presente Contrato, tais como: INSS, FGTS, impostos, salários, vales-transporte, vales-refeição, verbas rescisórias, etc;

14.8.5 quaisquer obrigações não cumpridas pelo licitante CONTRATADO em relação Contrato decorrente da presente licitação, previstas no ordenamento jurídico do país.

14.8.6 A qualquer tempo, mediante comunicação ao CNPq, poderá ser admitida a substituição da garantia, observadas as modalidades previstas neste Edital, observado o disposto no art. 65, inciso II, alínea "a", da Lei nº 8.666/93.

14.9 Sempre que ocorrer alteração contratual em decorrência de prorrogação ou acréscimo de quantitativo do objeto do Contrato, a empresa CONTRATADA, antes da assinatura do Termo Aditivo, prestará **garantia suplementar** no percentual de 5% (cinco por cento) do valor acrescido.

14.9.1 Nesta hipótese, a garantia poderá ser prestada sob qualquer das modalidades previstas neste Edital.

14.10 No caso da rescisão do Contrato decorrente da presente licitação, por inadimplemento contratual da CONTRATADA, perderá esta em favor do CNPq, todas as garantias prestadas.

14.11 A perda do valor da garantia em favor do CNPq por inadimplemento contratual da CONTRATADA far-se-á de pleno direito, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial, e sem prejuízo das demais sanções previstas neste Edital.

14.12 O descumprimento de qualquer das obrigações previstas neste item ensejará a aplicação de penalidade, garantida a defesa prévia.

15. DAS CONDIÇÕES CONTRATUAIS

15.1 Sem prejuízo do disposto no Capítulo III e IV da Lei nº 8.666/93, o Contrato de Cessão referente à execução dos serviços será formalizado e conterá, necessariamente, as condições já especificadas neste ato convocatório e seus anexos;

15.2 quaisquer condições apresentadas pela licitante vencedora em sua proposta, se pertinentes, poderão ser acrescentadas ao Contrato de Cessão a ser assinado desde que compatível com os dispositivos legais e com as condições deste Edital e seus anexos;

15.3 A execução do 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 da Teoria Geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54, da Lei 8.666/93, combinado com o inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.

15.4 A assinatura do Contrato ficará vinculada à manutenção das condições da habilitação, à plena regularidade fiscal da empresa vencedora e à inexistência de registro perante o Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que caracterize impedimento à contratação com o CNPq.

15.5 Por determinação da Lei nº 10.522, de 19/07/2002, artigo 6º, inciso III, como condição para celebração do Contrato, o CNPq fará consulta prévia obrigatória ao CADIN - Cadastro Informativo dos créditos não quitados de órgãos e entidades federais.

15.6 A consulta ao SICAF e ao CADIN, para verificar a regularidade prevista nos itens 15.4 e 15.5 deste Edital, será feita "on line", por servidor devidamente credenciado, que deverá juntar esses documentos aos autos do processo de contratação.

15.7 No ato de assinatura do instrumento de Contrato, caso o proponente homologado não estiver inscrito no SICAF, o seu cadastramento deverá ser feito pela Administração, sem ônus, com base no reexame da documentação apresentada para habilitação, devidamente atualizada.

16. DA ASSINATURA DO TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO

16.1 A administração do CNPq convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade da sua proposta para, no prazo Máximo de 5 (cinco) dias úteis, assinar o Contrato de Cessão, aceitar ou retirar o instrumento equivalente sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93;

16.2 O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do CNPq;

16.3 É facultado à Administração do CNPq, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar os licitantes remanescentes, obedecidos a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada ou revogar esta Concorrência, independente da cominação prevista no art. 81 da Lei nº 8.666/93;

16.4 A recusa injustificada da licitante em assinar o Contrato de Cessão, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração do CNPq, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades legalmente estabelecidas;

16.4.1 O disposto na subcondição anterior não se aplica às licitantes convocadas nos termos do § 2º do art. 64 da Lei nº 8.666/93, que não aceitarem a contratação nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao prazo e valor da taxa de utilização;

17. DA PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

17.1 Os prazos a que se referem o item anterior poderão ser prorrogados, desde que ocorra algum dos motivos elencados nos incisos I a VI do parágrafo 1º, do artigo 57, da Lei nº 8.666/93 e alterações posteriores.

17.2 Toda prorrogação de prazo deverá ser justificada por escrito e previamente autorizada pela autoridade competente. A justificativa deverá demonstrar a ausência de culpa da CONTRATADA, bem como a relação de causa e efeito entre os fatos alegados e o atraso verificado, formalizando-se o respectivo Termo Aditivo.

17.3 Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do Contrato, informado à CONTRATADA por escrito, desde que devidamente justificado e mediante termo aditivo de prorrogação devidamente publicado em Diário Oficial da União, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo, conforme preceitua o § 5º, do art. 79, da Lei nº 8.666/93.

18. DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

18.1 Contrato a ser firmado poderá ser alterado nos casos previstos no artigo 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse da Administração do CNPq, com a apresentação das devidas justificativas.

18.2 O licitante CONTRATADO ficará obrigado a aceitar os acréscimos e supressões que se fizerem necessários na presente obra até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor global atualizado do Contrato, obedecendo-se as condições inicialmente previstas.

18.3 Fica facultada, entretanto, a supressão além do limite acima estabelecido, mediante consenso entre os CONTRATANTES.

19. DA VISTORIA

19.1A licitante interessada em participar desta Concorrência deverá vistoriar o local onde serão executados os serviços, até o último dia útil que anteceder a data fixada no preâmbulo deste Edital para o recebimento e abertura dos envelopes DOCUMENTAÇÃO e PROPOSTA, com o objetivo de se inteirar das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto ao Serviço de Gestão e Contratos – SEGES, pelo telefone (61) 3211-9200.

19.1.1 O horário da visita deverá ser previamente agendado no Serviço de Gestão e Contratos – SEGES – pelos telefones (61) 3211-9200.

19.2 A declaração de vistoria, elaborada de acordo com o Anexo V, deverá ser entregue ao Serviço de Licitação – SELIC – do CNPq.

19.3 Ainda que indispensável a avaliação previa dos espaços a serem cedidos, o licitante poderá, como forma de substituição da vistoria, entregar uma declaração formal assinada pelo responsável técnico acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

20. DO REAJUSTE

20.1 É admitido o REAJUSTE dos preços previstos no item 1.1 do Edital, da forma que se segue:

20.1.1 O valor da Taxa Mensal de Ocupação terá sua correção adstrita ao reajuste do valor do aluguel do CONCEDENTE e será majorado sempre que houver reajuste desse;

20.1.2 O aluguel do CONCEDENTE é revisto anualmente, a partir do mês junho, por meio da variação do IGP-M (FGV).

20.1.3 O valor do ressarcimento das despesas terão sua correção adstrita ao reajuste do valor dos contratos do CONCEDENTE e serão majorado sempre que houver reajuste desses;

20.1.4 É admitido, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA o reajuste dos preços dos produtos ofertados no restaurante e na lanchonete, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do instrumento contratual, pela variação do IPCA (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo.

20.1.5 O CEDENTE poderá exercer, perante CONCESSIONÁRIA, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente;

20.1.6 No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente;

21. DAS SANÇÕES

21.1As sanções estão definidas no item 22 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

22. DOS RECURSOS

22.1Das decisões proferidas pela Administração do CNPq, decorrentes do presente certame, caberá recurso por escrito à autoridade superior por intermédio da que praticou o ato recorrido, no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, conforme o caso, mediante protocolização perante o CNPq.

22.2 Os recursos advindos de atos praticados pela Comissão de Licitação quando da habilitação ou inabilitação dos licitantes, assim como do julgamento das propostas, terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.

22.3 Interposto o recurso, o mesmo será comunicado aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

22.4 Caberá representação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação ou do Contrato, de que não caiba recurso hierárquico.

22.5 Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos pelo CNPq.

23. DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

23.1 É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos da presente Concorrência, até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de HABILITAÇÃO (Documentação e Proposta), devendo a Administração do CNPq, por intermédio da Comissão Especial de Licitação, julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis;

23.2 Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Administração do CNPq a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data marcada para recebimento e abertura dos envelopes Documentação e Proposta, apontando as falhas ou irregularidades que o viciaram, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso;

23.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar desta Concorrência até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

23.3.1 A impugnação interposta deverá ser comunicada à Comissão Especial de Licitação, localizada na SHIS QI Conjunto B - -1 A – Edifício Santos Dumont – logo após ter sido protocolizada no Serviço de Protocolo e Expedição.

24. DA CONCORRÊNCIA

24.1 A administração do TCU, com relação a esta Concorrência:

24.1.1 devera anulá-la, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado ou;

24.1.2 poderá revogá-la, a seu juízo, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

24.1.3 poderá transferir a data de abertura dos envelopes Documentação e Proposta, por sua conveniência exclusiva.

24.2 Será observado, ainda, quanto ao procedimento desta Concorrência:

24.2.1 a anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/1993;

24.2.2 a nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado ainda o dispositivo citado na alínea anterior; e

24.2.3 no caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

25. DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

25.1 A licitante deverá indicar em sua proposta, ou encaminhar até a data de assinatura do contrato, o nome e o número do telefone do seu preposto, que estará sujeito à aceitação da Administração do CNPq, para representar a licitante vencedora na execução do contrato.

25.2 Em caso de dúvida, a interessada deverá contatar a Comissão Especial de Licitação, situada em SHIS QI 01, Conjunto B, - 1 A, Ed. Santos Dumont, Lago Sul, Brasília – DF, ou pelos telefones (61) 3211-9220 / 3211-9228 / fax (61) 3211-9219, e-mail licitacao@cnpq.br, no horário das 09:00 às 12:00 e das 14:00 às 17:30, para obtenção dos esclarecimentos que julgar necessários.

25.3 Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que, porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pelo CNPq, obrigando-se a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações;

25.4 No caso de fusão, cisão ou incorporação da empresa vencedora da licitação, o CNPq deverá ser comunicado por escrito sobre estas mudanças que só aceitará a nova empresa, se destas transformações não resultarem prejuízos à execução dos serviços.

25.5 As empresas interessadas em participar da presente licitação e que não estejam cadastradas e nem habilitadas parcialmente no SICAF, poderão providenciar tanto o cadastramento como a habilitação parcial, em qualquer Unidade Cadastradora do Sistema, até o terceiro dia útil anterior à data prevista para o recebimento das Propostas, nos termos do parágrafo único, do artigo 3º, do Decreto nº 3.722/2001 e observado as exigências estabelecidas na IN/SLTI nº 02/2010.

25.6 A relação de documentos, bem como os procedimentos e instruções de preenchimento dos formulários necessários para efetuar o registro no sistema, estão previstos no Manual do SICAF, que poderá ser obtido em qualquer Unidade Cadastradora do SICAF, ou ainda na internet, no site www.comprasnet.gov.br.

25.7 É vedada a utilização de qualquer elemento, critério ou fator sigiloso, secreto, subjetivo ou reservado que possa ainda que indiretamente elidir o princípio da igualdade entre os licitantes.

25.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital considerar-se-ão os dias consecutivos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

25.9 Só se iniciam e vencem os prazos estabelecidos neste Edital em dia de expediente no CNPq.

25.10 A Comissão de Licitação, no interesse do CNPq, poderá relevar omissões puramente formais nas propostas apresentadas pelos licitantes, desde que não comprometam a lisura e o caráter competitivo da licitação.

25.11 Será assegurado ao CNPq, a qualquer tempo, o direito à plena fiscalização dos serviços licitados, sendo livre aos fiscais o acesso a todo o local de execução do objeto, a todos os projetos e documentação correlata, independentemente de comunicado à CONTRATADA.

25.12 A CONTRATADA prestará todos os esclarecimentos que forem solicitados pela Administração, cujas reclamações se obriga a atender prontamente.

25.13 São partes integrantes deste Edital os seguintes anexos:

ANEXO I – Termo de Referência;

ANEXO I – A – INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE;

ANEXO II – INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE;

ANEXO III – RELAÇÃO MÍNIMA DE UNTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA DISPONIBILIZAÇÃO MÍNIMA DO RESTAURANTE/LANCHONETE;

ANEXO IV – CARACTERÍSTICAS E PLANTAS DOS ESPAÇOS DE CONCESSÃO;

ANEXO V – DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO VI – INVENTÁRIO DE IMÓVEL EM CONTRATO DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO;

ANEXO VII – MODELOS DE DECLARAÇÕES

ANEXO VIII – MINUTA DE CONTRATO;

26. DO FORO

26.1As 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, com exclusão de qualquer outro por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d”, da Constituição Federal.

Brasília, 07 de outubro de 2014.

**Comissão Especial de Licitação
OI-CGADM nº 03/2014**

Aline Amorim

Ana Conceição Muniz da Silva

Ivani Mota Camelo Machado

Soraia Salomão

Valeska Medeiros da Silva

Marianna Jerônimo Ferreira Nunes

Claudia Sales Milhomem

Ilíada Muniz Lima

Jusselma Auxiliadora Duarte de Brito

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, incluindo todas as etapas indispensáveis à produção e distribuição das refeições, associada à cessão administrativa de uso, onerosa, de espaços físicos na sede do Edifício Sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, localizado no SHIS QI 01 - Lago Sul, Brasília – DF, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste instrumento.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÍNIMO ADMITIDO NA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	PREÇO
1	Cessão administrativa de uso, onerosa, de espaço físico, correspondente a 43,00 metros quadrados, situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de RESTAURANTE .	R\$ 2.778,98	Preço do Kg da Refeição R\$ 25,00
			Preço da Refeição Marmitex R\$ 8,00
2	Cessão administrativa de uso, onerosa, de espaço físico, correspondente a 14,21 metros quadrados, situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de LANCHONETE .	R\$ 921,66	Preço total da Tabela Básica de Produtos R\$ 46,00

1.2. O critério de seleção da empresa vencedora será o de maior valor ofertado pela Taxa Mensal de Ocupação referente a cada um dos dois itens do objeto, destinados à lanchonete e ao restaurante;

1.3. Os valores que o CEDENTE acolherá pelo Quilo da Refeição do restaurante e pela Tabela Básica de Produtos da lanchonete, foram definidos a partir de pesquisas realizadas no mercado.

1.3.1. Os valores que o CEDENTE acolherá pelo Quilo da Refeição do restaurante e pela Tabela Básica de Produtos da lanchonete, estão definidos do item 13 deste Termo de Referência.

1.4. Os serviços de restaurante e lanchonete serão de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do CNPq, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pela administração do CNPq.

2. CONCEITUAÇÃO

2.1. Para fins deste Termo de Referência para cessão dos serviços, serão consideradas as seguintes definições:

CEDENTE: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq.

CESSIONÁRIA: Empresa que deterá o direito de exploração dos serviços.

ÁREA DE CESSÃO: Espaço privativo a ser disponibilizado pelo CEDENTE para exploração de serviços.

CUSTO DO M² DO CEDENTE: Custo do metro quadrado referenciado pelo valor praticado no contrato de locação de imóvel mantido pelo CEDENTE.

TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO: Valor pago pela CESSIONÁRIA ao CEDENTE pelo espaço concedido.

REFEIÇÃO FRACIONADA (MARMITEX): Refeição individual acondicionada em recipiente descartável, preparada pela CESSIONÁRIA.

3. JUSTIFICATIVA DA CESSÃO

O fornecimento de refeições no Edifício Sede do CNPq se faz necessário para assegurar a comodidade de seus usuários, tendo em vista que essa sede está localizada em região desprovida de estabelecimentos no ramo da alimentação, sendo as áreas comerciais mais próximas situadas no Aeroporto, somando 10 km ida e volta, Conjunto Comercial Gilberto Salomão, somando 8 km ida e volta, e Núcleo Bandeirante, somando 20 km ida e volta.

Garantir o acesso a uma alimentação de qualidade aos servidores e colaboradores do CNPq constitui ainda parte relevante das ações de Qualidade de Vida no Trabalho – QVT, praticadas pela Coordenação de Promoção da Qualidade de Vida e Competências - COPQV, vinculada à Coordenação-Geral de Recursos Humanos – CGRH deste Conselho.

A QVT pode ser definida como o conjunto das ações institucionais desenvolvidas com objetivo de implantar melhorias e inovações gerenciais e tecnológicas no ambiente de trabalho, sendo associada também ao bem-estar, à saúde, à segurança, ao desenvolvimento de competências e ao equilíbrio entre o trabalho e as demais esferas da vida dos trabalhadores. Nesta análise, a QVT propõe olhar a instituição e as pessoas que nela trabalham de forma unificada, holística, o que é cientificamente conhecido como enfoque biopsicossocial.

Sob essa ótica, garantir o acesso a uma alimentação de qualidade aos servidores e colaboradores do CNPq constitui parte relevante das ações de QVT e, como tema relacionado às competências da COPQV, sua gestão permite integrá-lo a programas de saúde e bem estar da coletividade e a melhorias na qualidade de vida no trabalho da comunidade desta instituição.

Considerando-se ainda que o bom desempenho dos citados serviços muito influencia o clima de satisfação de servidores e colaboradores deste Conselho, amplia-se a importância de implantarem-se serviços de restaurante e lanchonete de melhor qualidade para atendimento a seus usuários.

Face ao exposto, a presente cessão, permitindo a exploração comercial de áreas destinadas ao funcionamento de um restaurante e de uma lanchonete na sede do CNPq e integrando estas atividades a ações de QVT praticadas pela COPQV, visa oferecer alternativa de atendimento às necessidades básicas em alimentação de servidores, colaboradores do CNPq e seus demais usuários, que somam cerca de 1.500 (um mil e quinhentas) pessoas a cada dia útil.

4. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A natureza dos serviços a serem contratados é classificada como COMUM conforme definição do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002;

4.2. Dada a necessidade permanente da Administração, os serviços a serem contratados deverão ser prestados de FORMA CONTÍNUA, razão pela qual sua vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93;

4.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do CEDENTE, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos;

4.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CESSIONÁRIA e o CEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta;

4.5. Tendo sido apurado que o valor desta contratação ficará dentro dos limites estabelecidos no Decreto Nº 6204/2007, recomenda-se que sejam aplicadas as disposições de seu Art. 6º, concedendo exclusividade a microempresas, pequenas empresas e cooperativas enquadradas na Lei Complementar nº123/06.

5. VISTORIA

5.1. A Coordenação de Promoção da Qualidade de Vida e Competências - COPQV, na qualidade de área técnica e demandante e com o intuito de respeitar a integridade qualitativa do presente objeto, considera imprescindível que os participantes do processo licitatório para contratação de empresa especializada no ramo de alimentação coletiva para a exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete realizem vistoria prévia às instalações da Sede do CNPq, tendo em vista que somente a análise in loco oferecerá subsídios aos participantes para que possam promover uma perfeita avaliação do objeto, examinando as instalações e infraestrutura oferecida pelo CEDENTE, em especial, quaisquer peculiaridades de sua estrutura predial que possam impactar as rotinas a desenvolver. Considerando ainda que a empresa vencedora será responsável por todos os equipamentos, utensílios e mobiliário necessário ao desenvolvimento das atividades previstas, a vistoria torna-se fundamental para que a licitante possa melhor dimensionar os investimentos necessários em cada caso.

5.2. De acordo com o subitem anterior, para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, a licitante deverá realizar vistoria nas instalações da sede do CEDENTE, local de execução dos serviços, acompanhada por Servidor designado para esse fim, de segunda a sexta feira, de 09:00 horas as 12:00 horas e das 14:00 horas as 18:00 horas, devendo agendar previamente sua visita pelo e-mail: seman@cnpq.br;

5.3. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública;

5.4. O CEDENTE não acolherá reivindicações fundadas na alegação de desconhecimento das particularidades dos locais, bem como de outros aspectos inerentes à elaboração das especificações e à execução do serviço;

5.5. Quando da vistoria realizada nas dependências do CEDENTE, será emitida a “Declaração de Vistoria”, a fim de que não se possa alegar, em nenhuma hipótese, o desconhecimento das particularidades do local;

5.6. A Declaração acima citada será considerada documento indispensável para habilitação da empresa licitante, devendo ser juntada à documentação apresentada na licitação. A licitante que não apresentar a “Declaração de Vistoria”, devidamente validada pelo CNPq, deverá apresentar declaração formal, assinada pelo responsável técnico da empresa, acerca do conhecimento pleno das condições e das peculiaridades da contratação;

5.7. Após a vistoria ao local e o recebimento da referida declaração, a existência de qualquer dúvida ou questionamento, por parte da licitante, incluindo divergências, omissões, erros, transgressões às normas técnicas, regulamentos, posturas ou leis em vigor etc, deverá ser comunicada ao CEDENTE, pelo email: selic@cnpq.br, em até 2 (dois) dias úteis antes da sessão pública da licitação de contratação do objeto deste documento;

5.8. O ato de apresentação de proposta, pelas licitantes, implicará a tácita admissão de que a documentação técnica e os esclarecimentos prestados foram julgados suficientes para que os serviços sejam executados nas condições estipuladas pelo contrato e seus anexos.

6. DA FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Forma de prestação dos serviços de RESTAURANTE

6.1.1. CESSIONÁRIA prestará os serviços de restaurante de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente na sede do CEDENTE, para atender clientela constituída por servidores do quadro de pessoal, colaboradores das empresas prestadoras de serviço, estagiários e visitantes;

6.1.2. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo *self-service* e tipo fracionada (marmitex preparada pela CESSIONÁRIA);

6.1.3. A refeição tipo *self-service* será cobrada por quilo e a refeição tipo fracionada (marmitex preparada pela CESSIONÁRIA) será cobrada por preço único (incluindo alimento + embalagem);

6.1.3.1. A refeição tipo fracionada (marmitex) do qual trata o subitem anterior será preparada pela CESSIONÁRIA e ofertada em recipientes apropriados, contendo, no mínimo, 600 gramas de alimento por unidade. A composição destas deverá seguir as recomendações preconizadas pela OMS (Organização Mundial de Saúde), referentes à alimentação saudável, devendo fornecer entre 900 a 1000 KCal *per capita*. A porção protéica (de origem animal) de alimento pronto deverá corresponder a não menos de 140 (cento e quarenta) gramas quando sem osso e 200 (duzentos) gramas com osso, por refeição.

6.1.3.2. A refeição parcelada (marmitex) deverá ser composta de:

Composição Básica da Refeição Parcelada (quentinha)
Carne (vermelha ou branca)
Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.)
Arroz branco (tipo1)
Feijão
Salada (1 vegetal folhoso, 1 vegetal cru e 1 vegetal cozido)

6.1.4. A prestação dos serviços de preparação e distribuição de refeições será de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente neste Conselho, para atender clientela constituída por servidores do quadro de pessoal do CNPq, colaboradores das empresas prestadoras de serviço, estagiários e visitantes;

6.1.4.1. A CESSIONÁRIA deverá ter capacidade mínima para atender simultaneamente 180 (cento e oitenta) usuários.

6.1.5. O horário para atendimento aos usuários será de 11:00 as 15:00 horas para o almoço, podendo ser modificado caso haja necessidade, a critério do CEDENTE, e com prévio aviso à CESSIONÁRIA;

6.1.6. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digitais, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A CESSIONÁRIA deverá realizar diariamente a aferição da balança;

6.1.7. Será de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem, sendo que o número mínimo de balanças eletrônicas digitais para atendimento será de 2 (duas) para a pesagem de refeições e 1 (uma) para sobremesas;

6.1.8. O valor do quilo da sobremesa será o mesmo cobrado pelo quilo da refeição no *self-service*;

6.1.9. Os alimentos servidos deverão corresponder aos cardápios aprovados, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais;

6.1.10. Todos os alimentos constantes do cardápio básico indicados no ANEXO 1 deste Termo de Referência deverão estar disponíveis do início até o fim do horário de atendimento previsto;

6.1.11. A CESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo;

6.1.12. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas etc.), a CESSIONÁRIA 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;

6.1.13. A CESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações elaboradas, cujos ingredientes presentes não estiverem visivelmente identificáveis;

6.1.14. Em razão das especificidades das atividades envolvidas, exige-se que a CESSIONÁRIA disponibilize nutricionista devidamente registrado(a) e habilitado(a) no Conselho Regional de Nutrição – CRN, que comprove experiência anterior de serviços similares ou equivalentes em complexidade operacional, compatível com o objeto;

6.1.14.1. O profissional ficará vinculado aos serviços objeto deste Termo de Referência, como responsável técnico, com sua declaração da aceitação da indicação de seu nome para o referido trabalho.

6.1.15. O cardápio deverá ser elaborado pelo nutricionista da CESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas no ANEXO 1 deste Termo de Referência, devendo ser encaminhado semanalmente, para fins de aprovação pelo CEDENTE;

6.1.16. A CESSIONÁRIA poderá substituir produtos que estejam em falta no mercado ou ainda, suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação dos usuários, após prévia autorização do CEDENTE;

6.1.17. Além das refeições *self-service* por quilo e fracionada (marmitex), será admitido disponibilizar aos usuários outros tipos de produtos, inclusive pratos executivos e opções “à la carte”;

6.1.18. Excepcionalmente, e com antecedência mínima de 48 horas, o CEDENTE poderá solicitar, através do fiscal do contrato, a preparação de refeições “à la carte” (com até três opções de pratos) para atendimento a um público limitado ou a eventos específicos;

6.1.19. Não será admitida a disponibilização e oferta, pela CESSIONÁRIA, de bebida alcoólica;

6.1.20. A CESSIONÁRIA deverá manter todas as mesas do restaurante devidamente higienizadas, dispondo sobre todas elas recipiente apropriado contendo sal, açúcar, adoçante, palito de dente e guardanapos, todos em sachês individuais, embalados um a um;

6.1.21. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar no restaurante utilitários do tipo guardanapo, palito, canudo, pás para misturar bebidas, etc, todos em sachês individuais, embalados um a um;

6.1.22. A CESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários a tabela de preços dos serviços/produtos;

6.1.23. A CESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários e encaminhar via e-mail à fiscalização do CEDENTE, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante, inclusive da marmitex;

6.1.24. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato;

6.1.25. O valor da refeição será pago diretamente pelo usuário, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;

6.1.26. A CESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista, através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito;

6.1.27. A CESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar o CEDENTE do resultado das inspeções;

6.1.28. A CESSIONÁRIA deverá permitir o acesso de fornecedores, ou de qualquer outra pessoa estranha ao serviço, às instalações concedidas para seu uso, somente, pela portaria principal do CEDENTE;

6.1.29. O recebimento de gêneros alimentícios se dará somente pela garagem localizada no 2º subsolo, acompanhada por funcionário da CESSIONÁRIA e, necessariamente, no horário compreendido entre 6h e 8h ou entre 18h e 20h;

6.1.30. A CESSIONÁRIA deverá utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado pelo CEDENTE para o transporte de materiais, gêneros alimentícios, outras cargas destinadas ao restaurante, bem como para o descarte de lixo.

6.1.31. A CESSIONÁRIA deverá usar pratos e talheres não descartáveis para o atendimento no restaurante;

6.2. Forma de prestação dos serviços de LANCHONETE

6.2.1. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de lanchonete de segunda a sexta-feira, ressalvados os dias em que não houver expediente na sede do CEDENTE, para atender clientela constituída por servidores do quadro de pessoal, colaboradores das empresas prestadoras de serviço, estagiários e visitantes;

6.2.2. A CESSIONÁRIA deverá ter capacidade mínima para atender simultaneamente 36 (trinta e seis) pessoas;

6.2.3. O horário para atendimento aos usuários será de 8h00 as 18h30, nos dias de expediente. Este horário poderá ser modificado, mediante acordo entre as partes;

6.2.4. As opções disponibilizadas de lanches serão preparadas e servidas atendendo, no mínimo, o cardápio apresentado no ANEXO 2 deste Termo de Referência, sendo admitido disponibilizar aos usuários outros tipos de produtos ou substituir aqueles que estejam em falta no mercado ou ainda, suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação dos usuários, após prévia autorização do CEDENTE;

6.2.5. Os alimentos servidos deverão corresponder, no mínimo, às opções listadas no ANEXO 2, ser preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e de acordo com técnicas de culinária que primem pela redução de gordura e sódio e pela inclusão de alimentos/ingredientes funcionais;

6.2.6. A CESSIONÁRIA deverá usar pratos e talheres não descartáveis para o atendimento na lanchonete;

6.2.7. Para o item salgados diversos, a CESSIONÁRIA deverá garantir a variedade mínima diária de cinco tipos, dos quais três deverão ser assados e/ou preparados com ingredientes integrais (consultar ANEXO 2);

6.2.7.1. Além da variedade indicada no subitem anterior, o pão de queijo deverá ser fornecido todos os dias;

6.2.8. Consta do ANEXO 2 a gramatura mínima a ser obedecida para os salgados disponibilizados no balcão da lanchonete;

6.2.9. A CESSIONÁRIA poderá comercializar outros produtos, desde que os preços estejam compatíveis com os praticados no mercado e mediante prévia autorização do CEDENTE;

6.2.10. A CESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários a tabela de preços dos serviços/produtos;

6.2.11. É vedado o reaproveitamento de salgados em dias subsequentes;

6.2.12. A CESSIONÁRIA deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo;

6.2.13. Não será admitida a disponibilização e oferta, pela CESSIONÁRIA, de bebida alcoólica;

6.2.14. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos usuários, gratuitamente, em quantidade adequada sobre todas as mesas, sachês individuais de açúcar, de adoçante artificial, sal e molhos (ketchup, mostarda, maionese, pimenta, etc.) e ainda utilitários como palitos e canudos, embalados um a um etc, além de guardanapos de papel e pás para mistura de bebidas;

6.2.15. A CESSIONÁRIA deverá permitir o acesso de fornecedores, ou de qualquer outra pessoa estranha ao serviço, às instalações concedidas para seu uso, somente, pela portaria principal do CEDENTE;

6.2.16. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na fila do caixa de pagamento e atendimento aos usuários;

6.2.17. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas dos lanches que possam ocorrer durante a execução do contrato;

6.2.18. O valor do lanche será pago diretamente pelo usuário, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;

6.2.19. A CESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista, através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito;

6.2.20. A CESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar o CEDENTE do resultado das inspeções;

6.2.21. O recebimento de gêneros alimentícios se dará somente pela garagem localizada no 2º subsolo, acompanhada por funcionário da CESSIONÁRIA e, necessariamente, no horário compreendido entre 6h e 8h ou entre 18h e 20h;

6.2.22. A CESSIONÁRIA deverá utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado pelo CEDENTE para o transporte de materiais, gêneros alimentícios, outras cargas destinadas à lanchonete, bem como o descarte de lixo.

6.3. Quanto às instalações e aos bens e equipamentos de RESTAURANTE e LANCHONETE

6.3.1. A área destinada à exploração do serviço está localizada na sede do CEDENTE, equipada de acordo com as descrições e plantas constantes do ANEXO 4;

6.3.2. A CESSIONÁRIA obriga-se a realizar, no ato da assinatura do instrumento contratual, a inspeção completa da respectiva área destinada à exploração dos serviços;

6.3.2.1. A inspeção da área destinada à exploração dos serviços deverá ser acompanhada de servidor designado pelo CEDENTE;

6.3.2.2. Durante a realização da inspeção deverão ser analisadas as reais condições das instalações e equipamentos colocados à disposição e, caso estes não correspondam ao declarado nos ANEXOS 6 e 7, a CESSIONÁRIA deverá apontar ao CEDENTE, por escrito, quais são os pontos divergentes para que sejam promovidas retificações, se for o caso;

6.3.3. Após a inspeção a que se refere o item 6.3.2, e estando de acordo com o declarado no ANEXO 6 e 7, a CESSIONÁRIA assinará o Termo de Inspeção, instrumento pelo qual receberá a respectiva área destinada à exploração dos serviços, assumindo total responsabilidade por sua manutenção durante a vigência contratual;

6.3.4. A CESSIONÁRIA será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da cessão de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização de dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificada;

6.3.5. A CESSIONÁRIA deverá restituir o imóvel, incluindo todos os móveis, equipamentos e utensílios do CEDENTE, até dez dias corridos contados a partir do último dia de vigência do contrato de cessão, nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação;

6.3.6. Tendo em vista que os espaços cedidos pelo CNPq para as atividades de restaurante e de lanchonete já possuem infraestrutura preparada para sua realização, não serão permitidas obras e adaptações permanentes;

6.3.7. Quaisquer adaptações temporárias e reversíveis, necessárias ao funcionamento do estabelecimento, exigirão prévio e expresso consentimento do CEDENTE, não cabendo à CESSIONÁRIA, após finalizado o prazo de cessão, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas que se incorporem ao espaço concedido;

6.3.8. Por conveniência administrativa, o CEDENTE poderá, a qualquer época, alterar a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, bastando, para tanto, comunicar à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 10 (dez) dias;

6.3.9. Ao término da vigência contratual, será promovida inspeção final das instalações pelo CEDENTE, quando será verificada a compatibilidade entre as condições de entrega das instalações e o declarado no ANEXO 6 e 7, ressalvadas as adaptações aprovadas pelo CEDENTE;

6.3.10. Todos os utensílios e equipamentos necessários ao funcionamento serão fornecidos pela CESSIONÁRIA, devendo ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO 6 e 7, facultando-se o CEDENTE a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles que julgar inadequado;

6.3.11. Será de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação, de máquinas registradoras, aferidas pelo órgão competente;

6.3.12. A CESSIONÁRIA deverá realizar manutenções necessárias ao correto funcionamento de seus equipamentos;

6.3.13. Quaisquer avarias ou danos causados aos bens da o CEDENTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços deverão ser imediatamente reparados ou indenizados pela CESSIONÁRIA;

6.3.14. A CESSIONÁRIA deverá fornecer, obrigatoriamente, os equipamentos e utensílios de cozinha, de mesa, os uniformes de seus empregados e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do estabelecimento, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação;

6.3.15. A CESSIONÁRIA assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário;

6.3.16. Deverá a CESSIONÁRIA submeter à aprovação do CEDENTE, antes do início da execução dos serviços, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

6.3.16.1. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

6.4. Quanto aos empregados da CESSIONÁRIA do restaurante e lanchonete

6.4.1. A CESSIONÁRIA deverá designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos;

6.4.2. Encaminhar todo quadro de empregados ao cadastramento e à confecção de cartão de acesso, em até 15 dias após o início das atividades nas dependências do CEDENTE;

6.4.3. O quantitativo, bem como o perfil dos empregados necessários para o funcionamento do estabelecimento, devem observar o disposto na legislação que regulamenta a matéria, bem como a experiência e o planejamento próprio da empresa, englobando as atividades operacionais, de gestão e a responsabilidade técnica, exigindo-se da CESSIONÁRIA, empregados em quantidade suficiente e necessária para evitar transtornos no atendimento aos usuários;

6.4.4. A contratação refere-se à cessão de uso oneroso de espaço, na sede do CEDENTE, sendo a atividade de restaurante e de lanchonete decorrente do objeto desta contratação de exclusiva responsabilidade da CESSIONÁRIA, no seu ônus e bônus, o que significa que quaisquer despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidente, impostos, contribuições previdenciárias ou outras são de exclusiva responsabilidade da CESSIONÁRIA, eximindo o CEDENTE de qualquer vínculo;

6.4.5. A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade;

6.4.6. Ao iniciar a execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá possuir Carteira de Saúde dos empregados, registrando o resultado dos exames clínicos e/ou laboratoriais, renováveis periodicamente, nos prazos e formas estabelecidos pelas unidades sanitárias, de saúde e higiene competentes;

6.4.7. Os empregados da CESSIONÁRIA deverão portar uniforme, incluindo, calça comprida, camisa, jaleco, avental de pano ou napa, botas plásticas, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscara, em quantidade e padrão definidos pelas normas e boas práticas estabelecidas para o funcionamento de restaurante e lanchonete;

6.4.8. A CESSIONÁRIA deverá respeitar as normas e os procedimentos do CEDENTE relativos à segurança interna, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando sua atividade exigir;

6.4.9. O horário padrão de acesso e permanência nas dependências do CEDENTE para os empregados da CESSIONÁRIA será entre 7:30h e 18:30 horas, sendo que mediante requerimento e de acordo com a necessidade, poderá este horário ser modificado, a critério do CEDENTE;

6.4.10. A CESSIONÁRIA deverá respeitar as normas do CEDENTE relativas à entrada e saída de pessoal e material e de acesso às suas dependências, devendo seus funcionários seguir os procedimentos de controle e acesso às dependências, bem como utilizar uniforme e portar crachá de identificação do CEDENTE;

6.4.11. A CESSIONÁRIA deverá manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de refeições;

6.4.12. A CESSIONÁRIA deverá manter o pessoal devidamente uniformizado e em totais condições de higiene pessoal, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados;

6.4.13. A CESSIONÁRIA deverá substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo CEDENTE;

6.4.14. A CESSIONÁRIA deverá atender as solicitações do CEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço descritas neste Termo de Referência;

6.4.15. É obrigação da CESSIONÁRIA a devolução do cartão de acesso para o CEDENTE, quando ocorrer o desligamento do empregado;

6.4.16. A CESSIONÁRIA deverá, em quaisquer circunstâncias, manter no quadro número suficiente de empregados de modo a não causar prejuízo à prestação de serviços;

6.4.17. A CESSIONÁRIA deverá indicar o CEDENTE o nome de seu preposto, para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las. O Preposto, a ser mantido pela CESSIONÁRIA para representá-la na execução dos serviços contratados possuirá as seguintes atribuições:

6.4.17.1. Exercer a representação legal do contratado;

6.4.17.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais;

6.4.17.3. Receber as manifestações do CEDENTE relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas;

6.4.17.4. Solicitar ao CEDENTE, em tempo hábil, as providências a seu cargo;

6.4.17.5. Tomar conhecimento em nome da CESSIONÁRIA das exigências e reclamações do CEDENTE;

6.4.17.6. Assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.

6.5. Quanto à segurança alimentar

6.5.1. A CESSIONÁRIA deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras:

- a) Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990);
- b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação;
- c) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano;
- d) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”;
- e) Normas do INMETRO afetas à matéria.

6.5.2. A CESSIONÁRIA deverá coletar amostras diariamente de acordo com o estabelecido na legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011, ou normas que venham a substituí-las;

6.5.2.1. As amostras tratadas no subitem anterior deverão ser coletadas em recipiente plástico lacrado e datado e mantidas congeladas pelo prazo de 72 horas após a fabricação/produção dos alimentos, para averiguação de conformidade;

6.5.2.2. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação deverão encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela CESSIONÁRIA, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

6.5.2.3. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. nº 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a CESSIONÁRIA deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade.

6.5.2.4. A CESSIONÁRIA deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório ao CEDENTE para conhecimento.

6.6. Quanto à gestão ambiental, ao manejo de resíduos e ao combate de vetores

6.6.1. A CESSIONÁRIA deverá manter políticas para redução de consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes;

6.6.2. A CESSIONÁRIA não deverá armazenar eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção por mais de uma semana dentro das dependências cedidas pelo CEDENTE, sendo vedada também a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos no local. Estas sobras deverão ser acondicionadas em recipiente próprio, não devendo ser reaproveitados ou lançados nas instalações de água pluvial e/ou de esgoto do CEDENTE ou mesmo na rede pública, aplicando-se a destinação correta, conforme legislação pertinente.

6.6.3. A CESSIONÁRIA deverá manter limpos os refeitórios, cozinha, depósitos, áreas de carga e descarga e escritório no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, incluindo toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários a essa manutenção;

6.6.4. A CESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em contêiner no local indicado pelo CEDENTE;

6.6.5. O lixo deverá ser acondicionado em contêiner com tampa, devidamente provido de sacos plásticos apropriados e resistentes para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da CESSIONÁRIA;

6.6.6. O contêiner que trata o subitem anterior deverá ser adquirido às expensas da CESSIONÁRIA e disponibilizado a partir do início da execução dos serviços;

6.6.7. Sendo implantado um programa de coleta seletiva pelo governo local, a CESSIONÁRIA deverá adotar os procedimentos indicados, incluindo providenciar contêiners separados para a deposição de lixo orgânico e seco;

6.6.8. Em obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa de Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – Funasa, realizando, no mínimo, mensalmente, ou sempre que houver necessidade, a CESSIONÁRIA deverá promover o controle de pragas, desinsetização e desratização da área concedida, incluindo refeitório, cozinha, depósitos, escritório e caixas de gordura ligadas a rede de esgoto desses ambientes, por meio da subcontratação de empresa especializada, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos). Estas atividades deverão ocorrer sempre ao final do expediente de sexta-feira, devendo ser realizada faxina geral, no fim de semana, para o asseio das instalações e em todos os utensílios. Estes serviços não decorrerão em ônus ao CEDENTE;

6.6.9. A CESSIONÁRIA deverá apresentar ao CEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

6.6.10. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades do restaurante e da lanchonete serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem ônus ao CEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos pela NBR-8613, possuir tarja amarela contendo o prazo de validade e comprimento máximo de 1,25 metros.

7. MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

7.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

7.1.1. RESTAURANTE:

7.1.1.1. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar mesas e cadeiras para comportar, no mínimo 180 usuários, bem como balcões expositores de alimentos quentes e frios e todo o mobiliário complementar necessário ao funcionamento do restaurante, não sendo permitida a instalação de equipamentos fixos ou permanentes;

7.1.1.2. A CESSIONÁRIA deverá montar e equipar o espaço, adquirindo e mantendo, por sua conta, todos os componentes e equipamentos necessários ao seu funcionamento, tais como eletrodomésticos, utensílios de cozinha, pratos e talheres, expositores e móveis, sendo que, para fins de padronização, as amostras destes deverão ser previamente aprovados pelo CEDENTE;

7.1.1.3. O número mínimo de balanças eletrônicas digitais a serem instaladas para atendimento no restaurante *self-service* será de: 2 (duas) para a pesagem de refeições e 1 (uma) para sobremesas;

7.1.1.4. Todos os utensílios e equipamentos fornecidos pela CESSIONÁRIA deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO 3, facultando-se ao CEDENTE a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

7.1.1.5. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

7.1.2. LANCHONETE:

7.1.2.1. Deverão ser disponibilizados pela CESSIONÁRIA mesas e cadeiras para comportar, no mínimo 36 usuários, bem como balcões expositores de alimento e de serviço, complementares para o funcionamento da lanchonete, que deverão ser móveis, não sendo permitida a instalação de equipamentos fixos ou permanentes;

7.1.2.2. Os quantitativos indicados no subitem anterior poderão ser revistos, mediante prévia aprovação do CEDENTE;

7.1.2.3. A CESSIONÁRIA deverá montar e equipar o espaço, adquirindo e mantendo, por sua conta, todos os componentes e equipamentos necessários ao seu funcionamento, tais como eletrodomésticos, utensílios de cozinha, pratos e talheres, expositores e móveis, sendo que, para fins de padronização, as amostras destes deverão ser previamente aprovados pelo CEDENTE;

7.1.2.4. Os pratos e xícaras deverão ser em louça branca e os talheres e copos em aço inoxidável e vidro, respectivamente, não sendo permitido o uso de descartáveis para servir os lanches no espaço da lanchonete, excetuando-se o lanche embalado para transporte e consumo fora da lanchonete;

7.1.2.5. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido ao CEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

8. INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

8.1. A título de informação, sem que o declarado venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte do CEDENTE, informa-se que, com base nos dados levantados em abril de 2014, o Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq conta aproximadamente com seguinte público circulante:

Servidor	Terceirizado	Estagiário	Menor Aprendiz
619	646	50	153

8.2. O público circulante variará em função do calendário de reuniões dos Comitês de Assessoramento do CNPq e demais eventos, ocasiões em que o CEDENTE poderá receber em sua sede público excedente de até 400 pesquisadores/visitantes, além daquele estimado no item 8.1.

8.3. Estima-se que, pelo menos, 350 usuários acessarão o restaurante da CESSIONÁRIA diariamente para as refeições. Esse quantitativo referencia-se por levantamento realizado no mês de abril/2014.

8.4. Estima-se que, pelo menos, 72 usuários acessarão a lanchonete da CESSIONÁRIA diariamente para lanches. Esse quantitativo referencia-se por levantamento realizado no mês de abril/2014.

8.5. O CEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, havendo a possibilidade de redução de usuários nos meses de dezembro e janeiro em razão de calendário de recesso e férias, cabendo à CESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

9. DAS ÁREAS DE CESSÃO E DAS TAXAS DE OCUPAÇÃO

9.1. Restaurante:

ÁREA DE CESSÃO	O espaço privativo do restaurante, a ser disponibilizado pela CEDENTE, é de 43,00 m² e localiza-se no pavimento Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, correspondendo à área para o funcionamento da cozinha e do escritório, conforme planta disponibiliza no ANEXO 4.
CUSTO DO M²	O valor do metro quadrado é definido pelo custo da metragem praticada no contrato de locação de imóvel mantido pelo CEDENTE.
VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	A Taxa Mensal de Ocupação do restaurante não poderá ser inferior ao produto entre a área de cessão e custo da metragem praticada no contrato de locação de imóvel mantido pelo CEDENTE.
CÁLCULO DE OBTENÇÃO DO VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	Valor mínimo da Taxa Mensal de Ocupação = Custo do m ² X Área de cessão.
EXEMPLIFICAÇÃO DO CÁLCULO DE OBTENÇÃO DO VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO (VALOR VIGENTE M²)	R\$ 64,86 x 43 = R\$ 2.778,98

9.2. Lanchonete:

ÁREA DE CESSÃO	O espaço privativo da lanchonete, a ser disponibilizado pelo CEDENTE, é de 14,21 m² e localiza-se no pavimento Térreo do Bloco D do Edifício Santos Dumont, correspondendo à área para o funcionamento da cozinha, conforme planta disponibiliza no ANEXO 4.
CUSTO DO M²	O valor do metro quadrado é definido pelo custo da metragem praticada no contrato de locação de imóvel mantido pelo CEDENTE.
VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	A Taxa Mensal de Ocupação da lanchonete não poderá ser inferior ao produto entre a área de cessão e custo da metragem praticada no contrato de locação de imóvel mantido pelo CEDENTE..
CÁLCULO DE OBTENÇÃO DO VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	Valor mínimo da Taxa Mensal de Ocupação = Custo do m ² X Área de cessão.
EXEMPLIFICAÇÃO DO CÁLCULO DE OBTENÇÃO DO VALOR MÍNIMO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO (VALOR VIGENTE M²)	R\$ 64,86 x 14,21 = R\$ 921,66

9.2.1. O valor da Taxa Mensal de Ocupação para o restaurante e lanchonete será calculado conforme indicado nos subitens 9.1 e 9.2 respectivamente.

10. DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS DE CONSUMO

10.1. Para efeito de ressarcimento a CESSIONÁRIA compartilhará com o CEDENTE os seguintes gastos:

- i. Despesas com água e esgoto;
- ii. Despesas com energia elétrica e iluminação;
- iii. Despesas com Imposto Predial e Territorial Urbano – IPTU;
- iv. Despesas com limpeza e conservação;
- v. Despesas com manutenção do sistema de climatização;
- vi. Despesas com manutenção do sistema elétrico;
- vii. Despesas com manutenção predial;
- viii. Despesas com manutenção de elevadores;
- ix. Despesas com prevenção e combate a incêndio;
- x. Despesas com vigilância desarmada.
- xi. Despesas com vigilância eletrônica.
- xii. Despesas com seguro contra incêndio.

10.2. O valor do ressarcimento das despesas, ocorridos a cada mês em função da operação da CESSIONÁRIA é contado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente.

10.3. As despesas de energia elétrica e iluminação pública, água e esgoto da CESSIONÁRIA, elencadas no subitem 10.1, alíneas i e ii serão aferidas por meio de wattímetros e hidrômetros individualizados, cabendo a CESSIONÁRIA o pagamento referente ao seu consumo.

10.3.1. As demais despesas elencadas no subitem 10.1, alíneas iii, iv, v, vi, vii, viii, ix, x, xi e xii serão pagas pela CESSIONÁRIA proporcionalmente à área concedida, devendo representar o percentual correspondente aplicado sobre valor total das despesas pagas pelo CEDENTE, obedecidos aos parâmetros estabelecidos abaixo:

10.3.1.1. O total da área ocupada pelo Edifício Sede do CNPq é de 27.430,56 m² (vinte e sete mil quatrocentos e cinquenta e seis metros quadrados);

10.3.1.2. As despesas da CESSIONÁRIA DO RESTAURANTE referente ao espaço de cessão serão pagas à **proporção de 0,16% (zero vírgula dezesseis por cento)** do valor total das faturas/notas fiscais das despesas elencadas no subitem 10.1, alíneas iii, iv, v, vi, vii, viii, ix, x, xi e xii;

10.3.1.3. As despesas da CESSIONÁRIA DA LANCHONETE referente ao espaço de cessão serão pagas à **proporção de 0,05% (zero vírgula zero cinco por cento)** do valor total das faturas/notas fiscais das despesas elencadas no subitem 10.1, alíneas iii, iv, v, vi, vii, viii, ix, x, xi e xii;

10.3.1.4. Valor mensal dos contratos mantidos pelo CEDENTE, para efeito do pagamento, conforme despesas elencadas no subitem 10.1, alíneas iii, iv, v, vi, vii, viii, ix, x, xi e xii:

10.3.1.5. Restaurante:

CONTRATOS MANTIDOS PELO CEDENTE	*VALOR MENSAL DO CONTRATO	RATEIO RESTAURANTE PROPORÇÃO 0,16%
Limpeza e Conservação	R\$ 224.778,31	R\$ 359,65

**IPTU	R\$ 14.978,87	R\$ 23,97
Manutenção do Sistema de Climatização	R\$ 20.152,14	R\$ 32,24
Manutenção do Sistema Elétrico	R\$ 50.727,03	R\$ 81,16
Manutenção Predial	R\$ 25.648,25	R\$ 41,04
Manutenção de Elevadores	R\$ 4.990,00	R\$ 7,98
Prevenção e Combate a Incêndio	R\$ 35.249,92	R\$ 56,40
Vigilância Desarmada	R\$ 166.314,18	R\$ 266,10
Vigilância Eletrônica	R\$ 3.729,16	R\$ 5,97
***Seguro contra incêndio (multirisco)	R\$ 2.566,66	R\$ 4,11
		R\$ 878,62

* Valores vigentes em julho/2014.

** O Valor total do IPTU foi desmembrado em 12 parcelas.

*** O Valor do Seguro contra incêndio (multirisco) foi desmembrado em 12 parcelas.

10.3.1.6. Lanchonete:

CONTRATOS MANTIDOS PELO CEDENTE	*VALOR MENSAL DO CONTRATO	RATEIO LANCHONETE PROPORÇÃO 0,05%
Limpeza e Conservação	R\$ 224.778,31	R\$ 112,39
**IPTU	R\$ 14.978,87	R\$ 7,49
Manutenção do Sistema de Climatização	R\$ 20.152,14	R\$ 10,08
Manutenção do Sistema Elétrico	R\$ 50.727,03	R\$ 25,36
Manutenção Predial	R\$ 25.648,25	R\$ 12,82
Manutenção de Elevadores	R\$ 4.990,00	R\$ 2,50
Prevenção e Combate a Incêndio	R\$ 35.249,92	R\$ 17,62
Vigilância Desarmada	R\$ 166.314,18	R\$ 83,16
Vigilância Eletrônica	R\$ 3.729,16	R\$ 1,86
***Seguro contra incêndio (multirisco)	R\$ 2.566,66	R\$ 1,28
		R\$ 274,56

* Valores vigentes em julho/2014.

** O Valor total do IPTU foi desmembrado em 12 parcelas.

*** O Valor do Seguro contra incêndio (multirisco) foi desmembrado em 12 parcelas.

11. DA FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO E DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS

11.1. A CESSIONÁRIA recolherá em favor do CEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor da Taxa Mensal de Ocupação pela cessão da respectiva área, além dos valores referentes ao Ressarcimento de Despesas;

11.2. O CEDENTE informará à CESSIONÁRIA o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no subitem anterior.

11.3. O CEDENTE disponibilizará à CESSIONÁRIA a GRU, para a efetivação do pagamento;

11.4. O pagamento deverá ser efetuado pela CESSIONÁRIA até o 5º (quinto) dia útil, contados da apresentação da GRU pelo CEDENTE;

11.5. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet;

11.6. A CESSIONÁRIA deverá encaminhar ao CEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo;

11.7. Qualquer reclamação sobre erros de cálculo do pagamento deverá ser apresentada pela CESSIONÁRIA, por escrito, e receberá o seguinte tratamento:

11.7.1. Reclamação apresentada sem o pagamento da GRU será admitida até a data do vencimento:

- a) Se for procedente, o CEDENTE emitirá nova GRU com o valor correto e com nova data de vencimento; e
- b) Se for improcedente, o CEDENTE pagará a GRU. Caso o pagamento ocorra após o vencimento, a CESSIONÁRIA pagará os encargos e multas decorrentes de atraso do pagamento na GRU do mês seguinte;

11.7.2. Reclamação apresentada após a data de vencimento, somente será aceita com o pagamento integral da GRU:

- a) Se for procedente, o CEDENTE creditará os valores cobrados indevidamente da CESSIONÁRIA na GRU do mês seguinte;
- c) Se for improcedente, a CESSIONÁRIA pagará os encargos e multas decorrentes de atraso do pagamento na GRU do mês seguinte;

11.8. Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia – SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CESSIONÁRIA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.

11.9. Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a unidade fiscalizadora do CEDENTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CESSIONÁRIA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei 10.522 de 19 de julho de 2002;

11.10. O CEDENTE, antes da emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU para pagamento da Taxa Mensal de Ocupação e do Ressarcimento de Despesas, realizará consulta ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas - CNDT, Cadastro Informativo dos Créditos não Quitados do Setor Público Federal - CADIN, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS , Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa – CNJ, para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas da CESSIONÁRIA;

11.11. Constatando-se situação irregular da CESSIONÁRIA em quaisquer das consultas citadas no subitem 11.10, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize a situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. Este prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CEDENTE;

11.12. Não havendo regularização após 60 (sessenta) dias, o CEDENTE adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CESSIONÁRIA a ampla defesa;

11.13. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do CEDENTE, não será rescindido o contrato em execução com a CESSIONÁRIA inadimplente no SICAF.

12. DO REAJUSTE DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO E DO REAJUSTE DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS

12.1. O valor da Taxa Mensal de Ocupação terá sua correção adstrita ao reajuste do valor do aluguel do CEDENTE e será majorado sempre que houver reajuste desse;

12.1.1. O aluguel do CEDENTE é revisto anualmente, a partir do mês junho, por meio da variação do IGP-M (FGV).

12.2. O valor do ressarcimento das despesas terão sua correção adstrita ao reajuste do valor dos contratos do CEDENTE e serão majorado sempre que houver reajuste desses;

13. DOS PREÇOS COBRADOS PELO RESTAURANTE E PELA LANCHONETE E DO REAJUSTE

13.1. Realizando-se pesquisa de mercado, foram estabelecidos os seguintes valores máximos a serem praticados no restaurante e na lanchonete:

13.2. Os valores máximos a serem praticados na comercialização de produtos da tabela básica do restaurante são:

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO R\$
REFEIÇÃO	Self-service	1Kg	25,00
	Marmitex	600g	8,00
SOBREMESA	Frutas	1Kg	25,00
	Salada de fruta		
	Doces elaborados		
	Doces simples		
	Sobremesas dietéticas		
BEBIDAS	Suco	300ml	2,50
	Refrigerante	350ml	2,70

13.3. Os valores máximos a serem praticados na comercialização de produtos da tabela básica da lanchonete são:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	PREÇO R\$
1	Misto quente	150g	2,30
2	Queijo quente	120g	2,20
3	Pão com manteiga	80g	1,20
4	Pão com ovo	100g	1,90
5	Hambúrguer	150g	3,60
6	Sanduíche natural	150g	5,00
7	Salgado Assado simples	80g	2,20
8	Salgado Frito simples	80g	2,20
9	Pão de queijo	80g	1,60
10	Bolo	100g	1,90
11	Tapioca Simples	120g	2,30
12	Salada de frutas	200g	3,50
13	Café c/ leite	150ml	1,80
14	Chocolate quente	150ml	2,60
15	Café expresso	50ml	3,50
16	Refrigerante lata	350ml	2,70
17	Suco	300ml	2,50
18	Vitamina	300ml	3,00

13.4. A oferta da CESSIONÁRIA não poderá se limitar aos itens listados nas tabelas acima, devendo se nortear pelo o ANEXO 1 e 2, para cada caso;

13.4.1. A CESSIONÁRIA terá 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do instrumento contratual, para apresentar cardápio completo, contendo, além dos produtos listados nas tabelas dos subitens 13.2 e 13.3, os produtos sugeridos no ANEXO 1 e 2, para cada caso, devidamente precificados e compatibilizados com o mercado, para análise e aprovação do CEDENTE;

13.5. O preço único máximo da tabela do subitem 13.2 para refeição fracionada (marmitex) já contempla o valor do alimento e da embalagem;

13.6. É admitido, mediante solicitação da CESSIONÁRIA o reajuste dos preços dos produtos ofertados no restaurante e na lanchonete, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da proposta, pela variação do IPCA (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo.

14. PESQUISA DE SATISFAÇÃO

14.1. Será efetuada, periodicamente, pelo CEDENTE, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete para avaliar o grau de satisfação quanto aos aspectos previstos no item 14.6;

14.2. A metodologia e o instrumento de coleta de dados da pesquisa de satisfação que trata o subitem anterior serão desenvolvidos pela fiscalização do CEDENTE e deverão ser apresentados em até 90 (noventa) dias contados a partir da data de início da execução dos serviços de restaurante e de lanchonete;

14.3. Ainda no prazo definido no subitem anterior, para fins de acompanhamento diário das críticas e sugestão dos usuários do restaurante e lanchonete, a fiscalização do CEDENTE deverá criar um e-mail específico para o recebimento e tratamento das informações;

14.3.1. A pesquisa de satisfação será aplicada, no mínimo, a cada semestre pela fiscalização do CEDENTE;

14.4. Realizada a pesquisa de satisfação, a seguinte não poderá ocorrer antes do interregno 30 (trinta) dias, a fim de que a CESSIONÁRIA tenha tempo hábil para promover as mudanças necessárias;

14.5. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas usuários dos serviços prestados.

14.6. Avaliar-se-á os seguintes aspectos inerentes a cada estabelecimento:

14.6.1. Qualidade das refeições;

14.6.2. Qualidade dos lanches;

14.6.3. Qualidade das bebidas;

14.6.4. Variedade do cardápio;

14.6.5. Qualidade do atendimento;

14.6.6. Limpeza do ambiente;

14.6.7. Nível geral de satisfação;

14.6.8. Outros aspectos necessários.

14.7. O resultado da pesquisa de satisfação poderá incorrer em aplicação de sanções administrativas de acordo com o item 21 deste Termo de Referência, observado o princípio da proporcionalidade;

15. DO INICIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.1. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do instrumento contratual, na forma que segue:

15.1.1. Caso a CESSIONÁRIA extrapole o prazo de 30 (trinta) dias sem justificativa aceita pelo CEDENTE, será avaliada a possibilidade de rescisão por descumprimento do instrumento contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

15.1.2. Após o início da execução dos serviços, esses serão recebidos provisoriamente pelo CEDENTE, no prazo de 30 (trinta) dias, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;

15.1.3. Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo CEDENTE, às custas da CESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades;

15.1.4. Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado;

15.1.5. Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;

15.1.6. O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

16. OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

16.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CESSIONÁRIA, de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e cláusulas contratuais;

16.2. Exercer o acompanhamento e fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

16.3. Notificar a CESSIONÁRIA, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

16.4. Assegurar o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, nos horários e dias estipulados, aos locais que devam executar a sua tarefa;

16.5. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitado pelo representante da CESSIONÁRIA;

16.6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o estipulado neste instrumento;

16.7. Encaminhar, mensalmente, a cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, do valor da Taxa Mensal de Ocupação pela cessão da respectiva área e dos valores referentes ao Ressarcimento de Despesas de energia elétrica e iluminação pública e de água e esgoto, e ainda, cobranças que se relacionem à importâncias relativas a multas aplicadas contra a CESSIONÁRIA;

16.8. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitada, desde que atendidas às obrigações pactuadas;

16.9. Disponibilizar água, energia elétrica, de forma onerosa à CESSIONÁRIA, conforme definido neste Termo de Referência;

16.10. Disponibilizar à CESSIONÁRIA ramal telefônico para chamadas internas;

16.11. Determinar que sejam adotadas as providências necessárias ao exato cumprimento do objeto podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que determinado serviço seja refeito, quando verificar qualidade inadequada, sem nenhum ônus para o CEDENTE;

16.12. Avisar à CESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, sobre eventos, congressos e visitas realizados nas dependências do CEDENTE que possam provocar aumento considerável na demanda dos serviços prestados pela CESSIONÁRIA, a fim de que essa possa ajustar sua rotina de trabalho e seu planejamento de insumos.

17. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

17.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos e utensílios necessários, conforme especificado;

17.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo CEDENTE, os serviços efetuados nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má execução ou dos materiais empregado;

17.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando o CEDENTE autorizada a descontar da garantia, o valor correspondente aos danos sofridos;

17.4. Contratar em seu nome e sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, efetuando todos os pagamentos e encargos previstos na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, decorrentes de sua condição de empregador.

17.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;

17.6. Apresentar ao CEDENTE a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;

17.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CEDENTE;

17.8. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do CEDENTE;

17.9. Atender as solicitações do CEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste Termo de Referência;

17.10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do CEDENTE;

17.11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CESSIONÁRIA relatar ao CEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;

17.12. Relatar ao CEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;

17.13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

17.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;

17.15. Arcar, junto aos Órgãos competentes, com todas as despesas e providências necessárias à legalização de funcionamento, tais como licenças, alvarás, autorizações e outros, devendo disponibilizar os documentos comprobatórios ao CEDENTE;

17.16. Prestar esclarecimentos ao CEDENTE, por meio de preposto, sempre que solicitado, além de sujeitar-se às orientações técnicas propostas oriundas da atividade de fiscalização, desde que as mesmas estejam amparadas por dispositivo legal ou contratual;

17.17. Responsabilizar-se integralmente pela execução do serviço decorrente da ocupação onerosa do espaço concedido pelo CEDENTE, nos termos da legislação vigente;

17.18. Usar a área concedida exclusivamente para exploração comercial da atividade de restaurante e de lanchonete, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do CEDENTE;

17.19. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CEDENTE para acompanhamento dos serviços de exploração, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas, não diminuindo ou alterando a responsabilidade da CESSIONÁRIA diante do controle dos Órgãos Governamentais de Saúde Pública e de Proteção e Defesa do Consumidor;

17.20. Manter no estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhista, emitidos pela ANVISA e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação;

17.21. Receber as instalações e equipamentos do CEDENTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, conforme discriminação do ANEXO 6;

17.22. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier causar ao CEDENTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus empregados, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

17.23. Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados ao CEDENTE, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da sua culpa;

17.24. Não transferir a outrem, ainda que em parte, o objeto deste contrato sem prévia e expressa anuência da CEDENTE;

17.25. Os funcionários da CESSIONÁRIA deverão tratar com urbanidade, profissionalismo e respeito os usuários do serviço.

17.26. Repor ou completar os materiais e equipamentos necessários para a execução dos serviços de forma a não comprometer o atendimento;

17.27. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos;

17.28. Manter em perfeitas condições de uso as instalações, mobiliário, utensílios e equipamentos vinculados à execução dos serviços;

17.29. Assumir todos os tributos federais, estaduais e municipais, atuais e futuros, que incidam ou venham a incidir sobre o pactuado no contrato de cessão de uso;

17.30. Responsabilidade da CESSIONÁRIA civil, administrativa, tributária, penal e pelos atos praticados em decorrência da cessão de uso.

17.31. Adquirir seguro contra incêndio em razão das atividades a serem exploradas.

18. DA GARANTIA CONTRATUAL

18.1. A CESSIONÁRIA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, à critério do CEDENTE, após a assinatura do instrumento contratual, prestará garantia no valor correspondente a três vezes do valor da Taxa Mensal de Ocupação, que será liberada de acordo com as condições previstas neste instrumento, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

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

18.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o CEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

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

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

18.5.1. prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

18.5.2. prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

18.5.3. multas moratórias e punitivas aplicadas pelo CEDENTE à CESSIONÁRIA;

18.5.4. obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela CESSIONÁRIA.

18.6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008.

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

18.8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.

18.9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.

18.10. O CEDENTE não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

18.11. Caso fortuito ou força maior;

18.12. Alteração, sem prévia anuência da seguradora, das obrigações contratuais;

18.13. Descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA decorrentes de atos ou fatos praticados pelo CEDENTE;

18.14. Atos ilícitos dolosos praticados por servidores do CEDENTE.

18.15. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas neste item.

18.16. Será considerada extinta a garantia:

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

18.18. No prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a CESSIONÁRIA não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

18.19. Em caso de atraso e/ou não apresentação da garantia contratual, serão aplicadas as penalidades previstas no item 22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS, subitens 22.7 e 22.7.1.

19. DA SUBCONTRATAÇÃO

19.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

20. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

20.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA 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.

21. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

21.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do CEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997;

21.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência;

21.3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso;

21.4. O representante do CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

21.5. As obrigações deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;

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

22. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, o CEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes sanções:

22.1.1. Advertência;

22.1.2. Multa, conforme disposto no subitem 22.14;

22.1.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o CEDENTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

22.1.4. 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 a CESSIONÁRIA ressarcir a Administração do CEDENTE pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;

22.1.5. A não manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, durante toda a execução do contrato, estará sujeita a todas as sanções previstas no item 22.1.

22.2. No caso de aplicação das sanções estabelecidas na cláusula anterior, assim são definidas as possíveis faltas cometidas pela CESSIONÁRIA:

22.2.1. Faltas leves: puníveis com a aplicação de penalidade de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial de deveres de pequena monta, assim entendidas como aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços do CEDENTE e a despeito delas, a regular prestação dos serviços não fica inviabilizada;

22.2.2. Faltas intermediárias: puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial das obrigações que acarretam prejuízos aos serviços do CEDENTE, inviabilizando parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CESSIONÁRIA;

22.2.3. Faltas graves: puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total das obrigações que acarretam prejuízos aos serviços do CEDENTE, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CESSIONÁRIA;

22.2.4. Faltas gravíssimas: puníveis com a aplicação das penalidades de multas e impedimento de licitar e contratar com a União, Distrito Federal, Estados e Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total das obrigações que acarretam prejuízos relevantes aos serviços do CEDENTE, inviabilizando a execução do contrato em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CESSIONÁRIA.

22.3. Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação pelo CEDENTE de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade, cujo fato do CEDENTE relevar qualquer falta não implicará em renovação;

22.4. As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo CEDENTE;

22.5. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato do CEDENTE, devidamente justificado;

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

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

22.7.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o CEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.

22.7.2 No caso de rescisão do contrato, por culpa da CESSIONÁRIA, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de multas ou para corrigir quaisquer imperfeições na execução deste contrato, devendo a CESSIONÁRIA se responsabilizar, ainda, por perdas e danos causados ao CEDENTE, além de se sujeitar as outras penalidades previstas em lei;

22.8 O disposto nos itens anteriores não prejudicará a aplicação de outras penalidades a que esteja sujeita a CESSIONÁRIA, nos termos dos artigos 87 e 88 da Lei n. 8.666/1993;

22.9 As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o CEDENTE, e declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a da garantia prestada;

22.10 Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CESSIONÁRIA pela sua diferença e será cobrada judicialmente;

22.11 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;

22.12 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade;

22.13 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, e quando da Declaração de Inidoneidade e Suspensão, dever ser registrada, também no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS, no sítio da Controladoria-Geral da União-CGU, em cumprimento à Portaria nº 516/CGU, de 15 de março de 2010, sem prejuízo das multas previstas no edital e das demais cominações legais.

22.14 As penalidades serão aplicadas da seguinte forma:

TABELA 1

FALTAS	PENALIDADE	GRAU DA MULTA
LEVE	Advertência	1 e 2
INTEMEDIÁRIA	Advertência	3 e 4
GRAVE	Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CEDENTE, pelo prazo de até dois anos;	5
GRAVÍSSIMA	-Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco 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 CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;	6

TABELA 2

GRAU DA INFRAÇÃO	QUANTIDADE DE INFRAÇÕES COMETIDAS
1	3 ou mais
2	3 ou mais
3	3 ou mais
4	3 ou mais
5	1 ou mais
6	1

TABELA 3

GRAU DA INFRAÇÃO	VALOR DA MULTA EM R\$
1	100,00
2	300,00
3	500,00
4	700,00
5	2.000,00
6	5.000,00

TABELA 4

INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA	GRAU DA INFRAÇÃO	GRAU DA MULTA
Permitir a presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado.	Por empregado e por dia	LEVE	1
Presença de insetos vivos/mortos nas áreas de produção, armazenamento.	Por vez	LEVE	2
Vazamento de resíduos nas áreas de carga, descarga e transporte de alimentos.	Por vez	LEVE	2
Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	Por dia	LEVE	1
Presença de material, objeto estranho ou insetos nos alimentos.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Receber clientes ou mercadorias, fora do horário estabelecido.	Por vez	LEVE	1
Ser descortês com os usuários.	Por vez	LEVE	2
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados, por vez.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio do dia anterior ou como ingrediente para outra preparação.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Servir bebida alcoólica nas dependências do CEDENTE.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Jogar óleos na rede de água fluvial e de esgoto ou deixar de coletar óleos utilizados de acordo com a legislação.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Servir alimento deteriorado.	Por vez	GRAVE	5

Suspender ou interromper salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	Por dia	GRAVE	5
Servir alimento contaminado.	Por vez	GRAVE	5
Utilizar as dependências do CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato.	Por vez e por dia	GRAVÍSSIMA	6

Deixar de:

INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA	GRAU DA INFRAÇÃO	GRAU DA MULTA
Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, no prazo fixado.	Por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Cumprir horário de funcionamento estabelecido no contrato para os serviços de lanchonete e restaurantes.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização do CEDENTE.	Por dia	LEVE	2
Expor placas e etiquetas de identificação das preparações.	Por dia	LEVE	1
Manter empregado qualificado para responder perante o CEDENTE.	Por vez	LEVE	2
Manter lista de preços em lugar visível.	Por dia	LEVE	2
Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto.	Por dia	LEVE	2
Manter nutricionista nas dependências do restaurante.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Organizar e higienizar ambientes e áreas	Por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, após constatação do defeito ou formalização do órgão fiscalizador do CEDENTE.	Por item e por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Providenciar a limpeza, higienização desinfecção e/ou controle de pragas das áreas e instalações utilizadas, após a formalização expedida pelo gestor do contrato, no prazo que lhe for fixado.	Por dia	INTEMEDIÁRIA	4
Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Remover o lixo e promover a limpeza do local.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	Por empregado e por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Elaborar o cardápio semanalmente e encaminhá-lo para aprovação e divulgação pelo CEDENTE.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito.	Por dia	INTEMEDIÁRIA	4
Enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório ao CEDENTE para conhecimento.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4

Apresentar ao CEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
--	---------	--------------	---

22.7. Para as infrações não contempladas nas tabelas acima, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a analogia das infrações abordadas na TABELA 4, e serão tratadas de acordo com a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade;

Brasília, 10 de setembro de 2014.

Marianna Jerônimo Ferreira Nunes
Assistente em C&T

Elaboração e
Planejamento

Valeska Medeiros da Silva
Analista em C&T

Cláudia Sales Milhomem
Chefe do Serviço de Gestão de Contratos

Coordenação:

Soraia Salomão
Coordenadora de Recursos Logísticos

Jusselma Duarte de Brito
Coordenadora de Recursos Logísticos - Substituta

Aprovação:

Iliada Muniz Lima
Coordenação de Promoção da Qualidade de Vida e Competências

ANEXO 01 –A-

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA DE ALIMENTOS PREVIAMENTE PROCESSADOS
<u>Saladas</u>	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas. - sementes, queijo ralado e aveia.	2 tipos de vegetal folhosos (acelga, chicória, rúcula, etc.)
	2 tipos de vegetais crus não folhosos (cenoura, nabo, rabanete, pepino, etc)
	2 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.
	1 tipo de salada composta (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, ceaser, etc.)
<i>Guarnições</i>	Arroz branco (deverá ser servido todos os dias)
(Deverão ser servidas, diariamente, no mínimo 8 guarnições, que serão programadas de forma a combinar com os pratos principais.)	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro etc.)
	Arroz integral (deverão ser servidos todos os dias)
	Massa (talharim, espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, penne, etc).
	Feijão simples
	Feijão preto
	Feijão tropeiro
	Farofa
	Berinjela recheada
	Creme de espinafre
	Creme de milho
	Purê de batata
	Batata Soutê
	Suflês de legumes
	Abobrinhas ao forno
Couve flor gratinada	
<i>Opções de Carnes</i>	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Filé mignon, alcatra, contra-filé, coxão mole, patinho, lagarto, sendo alternados durante a semana. Obrigatoriamente será servida uma opção de filé mignon na semana.
	1 opção de pescados ou frutos do mar: robalo, pescada amarela, surubim, badejo, <i>saint peter</i> , salmão, dourado, merluza, camarão ou bacalhau, sendo alternados durante duas vezes na semana.
	1 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa, peito de frango, filé de aves
	1 opção de carne suína
<i>Refeição fracionada (Marmitex)</i>	Arroz, feijão, opção protéica, guarnição e salada.
<i>Prato vegetariano</i>	Preparação à base de soja (todos os dias), glúten, queijo ou ovos.
<u>Frutas</u>	Frutas - 2 variedades, no mínimo (todos os dias)
<i>Sobremesas</i>	Doces elaborados - 2 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudim, manjar, etc.). Doces simples - 3 variedades no mínimo (gelatina, fruta em calda ou em compota, salada de fruta etc). Sobremesas dietéticas – Diariamente.

- a) O item “Carnes”, constante da tabela acima, deverá ser servido de modo que todos os dias, na composição do buffet, contenha uma carne (vermelha e branca) de 1ª qualidade. Além disso, duas vezes por semana, a CESSIONÁRIA deverá servir alguma opção de pescados ou frutos do mar.

b) Modo de utilização das carnes servidas:

TIPO DA CARNE	MODO DE PREPARO/CORTE
Contrafilé	Bife e iscas
Filé mignon	Grelhado, ao molho madeira, estrogonofe, medalhão e iscas.
Alcatra	Bife, empanado e iscas
Coxão mole	Bifes e preparações cozidas.
Coxão duro	Somente preparações cozidas com molho
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela	Preparações assadas e com molho
Patinho	Bife empanado ou moído como recheio de preparações
Fígado	Bife e iscas
Filé de frango	Grelhado, ao molho, estrogonofe, fricassé, empanado e iscas
Carne de frango	Preparações assadas, ao com molho e fritas
Lombo ou bisteca de porco	Conforme iniciativa da CESSIONÁRIA

- c) Obrigatoriamente será servida uma preparação a base de soja todos os dias.
- d) Às sextas-feiras, a CESSIONÁRIA deverá servir feijoada devendo a CESSIONÁRIA manter os acompanhamentos tradicionais da feijoada - couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela e farinha de mandioca - durante todo o horário do almoço.
- e) Dentro das 08 (oito) opções de guarnições, constante na tabela acima, deverá ser servido 03 (três) tipos de arroz (sendo um integral e um branco) e 02 (duas) opções de feijão, as demais serão programadas de forma a combinar com os outros pratos.
- f) A CESSIONÁRIA deverá variar diariamente os ingredientes utilizados e/ou o modo de preparo, exceto os pratos que obrigatoriamente deverão ser servidos todos os dias.
- g) A salada de fruta (composta por mamão, banana, maçã e laranja) será servida obrigatoriamente uma vez por semana, como opção de doce simples.
- h) A CESSIONÁRIA deverá oferecer outras opções de guarnições, além das descritas na composição do cardápio, outros exemplos foram estabelecidos na tabela abaixo, de modo que não haja repetição na mesma semana.

SERÃO CONSIDERADAS AS SEGUINTE PREPARAÇÕES:
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Farofa
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Legumes gratinados
Lasanha de legumes
Legumes à parmegiana
Bolinho de carne, queijo, camarão
Batata frita, gratinada, corada, <i>sauté</i>
Empadão de frango, palmito, camarão
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Polenta
Outros do mesmo padrão

- i) A CESSIONÁRIA deverá oferecer diariamente, no mínimo, seis tipos de sobremesa, de acordo com as indicações de sobremesas da tabela de INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE.

- j) A CESSIONÁRIA deverá manter diariamente sobre os balcões de atendimento do restaurante:
- Azeite de oliva extra virgem, aceto balsâmico, shoyo e molho de pimenta. Estes itens deverão ser mantidos em sua embalagem original, que, sempre que possível, deverá ser dotada de bico dosador.
 - Três molhos para saladas
 - Farinha de mandioca, sementes (linhaça, gergelim, girassol etc...) aveia e queijo ralado.
 - Os molhos para salada NÃO poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho. Deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.
- k) Deverão ser oferecidos refrigerantes, em latas ou garrafas, nos sabores cola, laranja, guaraná e limão, adoçados tradicionalmente ou com adoçantes (denominados “diet”, “light” ou “zero).
- l) Durante o horário do almoço, a CESSIONÁRIA deverá servir dois tipos de sucos, em copos descartáveis de 300ml. O preparo do suco deverá ser efetuado somente com polpas de frutas (sem conservantes) ou com a fruta in natura. Os sabores dos sucos deverão ser alternados diariamente.
- m) A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar para a clientela adoçante dietético (em gotas ou sachê).
- n) Itens não cobrados, servidos como cortesia: chá e café (infusão), com e sem açúcar; açúcar em sachê; adoçante dietético em gotas ou sachê; sal em sachê; palitos em sachê; guardanapos de papel; copos descartáveis.
- o) A embalagem descartável para transporte de refeições, exceto a refeição fracionada mencionada no subitem 13.5 do Termo de Referência, poderá ser cobrada à parte.
- p) O conjunto de talheres para a refeição (garfo, faca) ou para a sobremesa (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

ANEXO II**INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE****SANDUÍCHES**

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	MEDIDA
1	Queijo quente	Pão, queijo	120g
2	Misto quente	Pão, queijo, presunto	150g
3	Pão com manteiga	Pão, manteiga	80g
4	Pão com ovo	Pão, ovo	100g
5	Pão com ovo completo	Pão, ovo, queijo, presunto	150g
6	Hambúrguer	Pão, frango ou carne	150g
7	Hambúrguer com queijo	Pão, frango ou carne, queijo	150g
8	Hambúrguer com salada	Pão, frango ou carne, queijo, salada	150g
9	Sanduíche natural	Sabores diversos	150g

SALGADOS

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	MEDIDA
1	Enroladinho Assado	Queijo	80g
		Presunto	80g
		Salsicha	80g
		Outros	80g
2	Coxinha frango	Com catupiry	80g
		Sem catupiry	80g
3	Quibe carne	Com catupiry	80g
		Sem catupiry	80g
4	Esfirra	Frango	80g
		Carne	80g
5	Empada	Frango	80g
		Palmito	80g
6	Pão de queijo	Tradicional (Todos os dias)	80g
7	Biscoito de queijo	Tradicional	80g
8	Risole	Frango	80g
		Carne	80g
		Milho	80g
		Palmito	80g
9	Pastel	Carne	60g
		Frango	60g
		Queijo	60g
		Palmito	60g
		Dois recheios	95g
10	Pizza brotinho	Queijo	160g
		Presunto	160g
		Outros	160g
11	Torta salgada	Camarão	100g
		Frango	100g
		Palmito	100g
		Outros	100g
12	Tapioca	Manteiga/margarina	120g
		Queijo	120g
		Presunto	120g
		Dois recheios	120g

DOCES

ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	MEDIDA
1	Bolo	Sabores variados	100g
2	Biscoito	Diferentes variações	80g
3	Torta	Com recheio e/ou cobertura	100g

4	Tapioca	Coco ralado	120g
		Leite condensado	120g
		Dois recheios	120g
5	Salada de frutas	Simple	250g
		Leite condensado	250g
		Granola	250g

BEBIDAS			
ITEM	PRODUTO	VARIAÇÕES	PESOS
1	Refrigerante garrafa	Normal	600ml
		Dietético	600ml
		Leve (light)	600ml
2	Refrigerante lata	Normal	350ml
		Dietético	350ml
		Leve (light)	350ml
3	Suco natural	Sabores diversos	300ml
4	Suco polpa congelada	Sem leite	300ml
		Com leite	300ml
5	Suco lata	Normal	350ml
		Dietético	350ml
		Leve light	350ml
6	Chá gelado (lata)	Normal	350ml
		Dietético	350ml
		Leve(light)	350ml
7	Leite integral	Com café	200ml
		Com chocolate e/ou achocolatado	200ml
8	Leite desnatado	Com café	200ml
		Com chocolate e/ou achocolatado	200ml
9	Vitamina	Frutas c/ leite integral	300ml
		Fruta c/ leite desnatado	300ml

a) Eventuais inclusões de itens de lanchonete, não contemplados na proposta da Cessionária, somente serão permitidas com autorização prévia e expressa da fiscalização do contrato.

ANEXO III

RELAÇÃO MÍNIMA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS NECESSÁRIOS PARA DISPONIBILIZAÇÃO MÍNIMA DO RESTAURANTE/LANCHONETE:

- a) Máquinas para cobrança por meio de cartões de crédito e débito;
- b) Máquina para recebimento de tíquetes alimentação e refeição.

1. RESTAURANTE

- Balcões refrigerados, aquecidos e/ou rechauds;
- Freezers verticais (mostradores) para bebidas;
- Fogão industrial
- Mesas e cadeiras
- Pratos rasos grandes de jantar em louça branca;
- Pratos de sobremesa em louça branca;
- Talheres (garfos e facas de jantar, garfos e colheres de sobremesa) em aço inox;
- Conchas e colheres de servir em aço inox;
- Pegadores para saladas em aço inox;
- Copos descartáveis de 300ml;
- Bandejas;
- Galheteiros;
- Bandejas em aço inox para saladas;
- Tigelas de vidro para saladas;
- Recipientes para sobremesas;
- Recipientes para molhos;
- Guardanapos de papel;
- Porta-guardanapos;
- Três balanças digitais;

Cozinha

- Panelas diversas;
- Colheres grandes;
- Conchas grandes;
- Espátulas;
- Facas;
- Tábuas de carnes;
- Peneiras;
- Panos de pratos;
- Panos de chão;
- Materiais para limpeza e higienização;

- Rodos, vassouras;
- Cestos de lixo grandes com tampa e pedal;
- Sacos de lixo;
- Aventais impermeáveis;
- Toucas descartáveis;
- Máscaras descartáveis;
- Luvas descartáveis;
- Luvas em malha de aço;
- Luvas feitas de material isolante térmico;
- Uniformes completos

2. LANCHONETE

- Chapas/sanduicheiras
- Balcão expositor para salgados;
- Forno microondas;
- Liquidificadores domésticos;
- Copos plásticos descartáveis resistentes com tampa (volume 300ml);
- Porta-guardanapos;
- Guardanapos de papel;
- Porta-canudos;
- Canudos de plástico embalados individualmente;
- Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
- Embalagens plásticas próprias para sanduíche tipo natural;
- Embalagens plásticas próprias para salada com tampa;
- Tigela;
- Talheres plásticos descartáveis para viagem;
- Talheres em aço (garfos, facas, colheres de sobremesa, colheres de sopa, colheres de café);
- Pratos de sobremesa em louça;
- Recipientes para molhos com tampa e etc.;
- Pegadores;
- Xícaras grandes de louça ou vidro;
- Colheres grandes;
- Conchas grandes;
- Espátulas;
- Facas;
- Peneiras;

- Panos de pratos;
- Panos de chão;
- Materiais para limpeza e higienização;
- Rodos;
- Vassouras;
- Lixeiras grandes com tampa e pedal;
- Sacos de lixo;
- Luvas descartáveis;
- Toucas descartáveis;
- Máscaras descartáveis;
- Aventais impermeáveis
- Mesas e cadeiras.

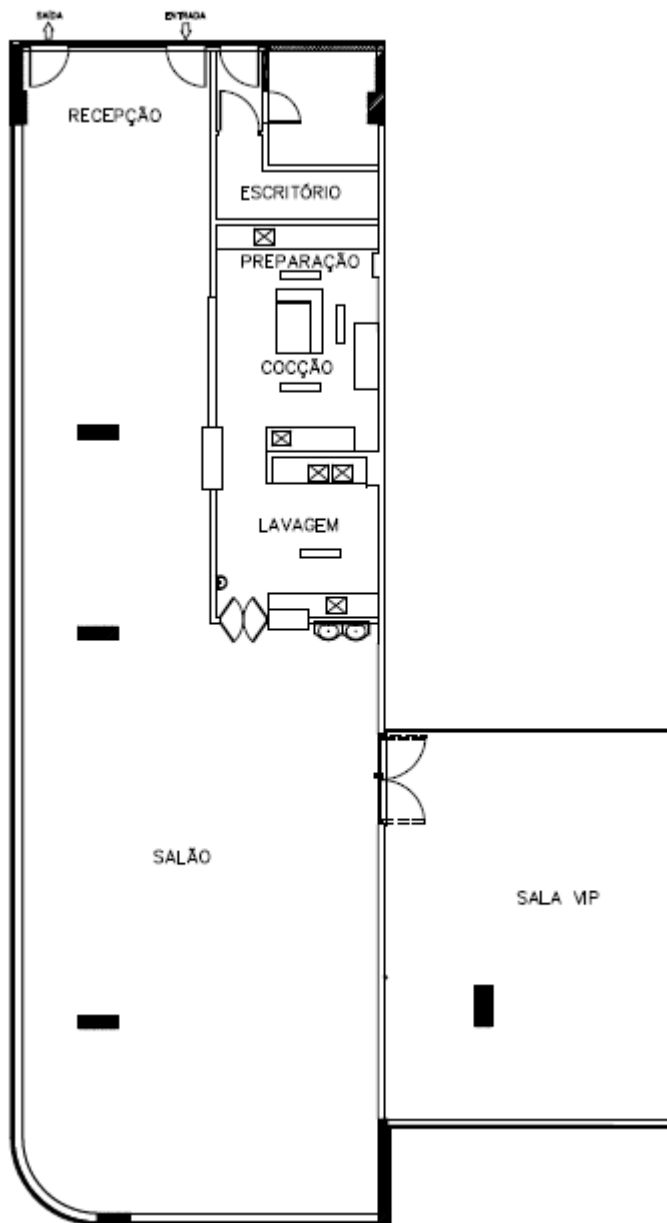
ANEXO IV

CARACTERÍSTICAS E PLANTAS DOS ESPAÇOS DE CESSÃO

1. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DO RESTAURANTE

Espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração, com seguintes características:

- Área cedida - cozinha/escritório: 43,00 m²
 - Área do salão: 208,13 m²
 - Área da sala vip: 72,22 m²
 - Duas portas para exterior em alumínio e vidro laminado;
 - Porta interna em MDF com portal e alisar em madeira maciça, ambos revestidos em laminado branco, com dobradiças;
 - Porta de acesso à sala Vip em vidro temperado.
 - Cozinha e salão principal com piso em porcelanato Bianco Natural 45x45cm Portobello;
 - Sala Vip com piso vinílico em lâminas.
 - Cozinha revestida em cerâmica Portobello 30x60cm Antártida e teto com pintura látex branco neve sobre forro de gesso acartonado;
 - Sala vip delimitada com divisórias em laminado de madeira.
 - Salão, incluindo a sala VIP, contendo 38 luminárias da marca Starlux, embutidas no forro, com lâmpadas fluorescentes de 14w, de tamanho compatível com a modulação do forro;
 - Cozinha com 7 luminárias de embutir Piuluce 500 com lâmpadas Dulux de 26w.
 - Dois exaustores para fogão em aço inox escovado, nas dimensões 1,10 x 0,90m e 3,00 x 1,30m.
 - Quatro bancadas em granito Branco Quartzo, sendo uma com 2 cubas de embutir e três com 1 cuba nas dimensões 45x42cm, fabricadas em aço inox, marca Tramontina, todas com torneiras de mesa Link CR Deca e sifões cromados;
 - Registro geral Deca cabamento C35.
 - Persiana vertical de 90mm, fabricada em tecido, em toda a área das esquadrias.
 - Duas pias de louça branca com coluna e torneira cromada, instaladas no salão principal.
 - Dois dispensers para sabonete líquido.
 - Um dispenser para papel toalha.
 - Tomadas na cozinha: 50; salão principal: 33; e 4 pontos de rede.
 - Paredes pintadas com tinta acrílica acetinada, cor branco neve.
-
- Planta baixa do espaço destinado ao Restaurante

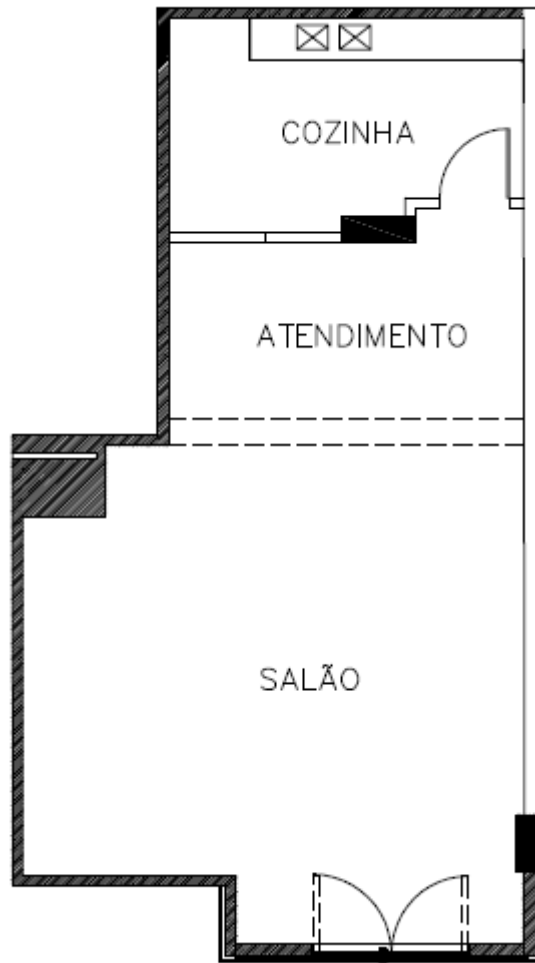


DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES DA LANCHONETE

Espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração, com seguintes características:

- Área cedida - cozinha: 14,21 m²
- Área do salão: 62,70 m²
- Porta exterior dupla em alumínio e vidro laminado;
- Porta interna em MDF com portal e alisar em madeira maciça, ambos revestidos em laminado branco, com dobradiças e fechadura Pado Al Eirch CR.
- Piso em porcelanato Bianco Natural 45x45cm Portobello.
- Cozinha revestida em cerâmica Portobello 30x60cm Antártida e teto com pintura látex branco neve sobre forro de gesso acartonado.
- Salão e cozinha com 10 luminárias Starlux, embutidas no forro com lâmpadas fluorescentes de 14w, tamanho compatível com modulação do forro.
- Exaustor para fogão em aço inox escovado, dimensões 1,10 x 0,61m.
- Bancada em granito Branco Quartzo com 2 cubas de embutir 54x32cm em aço inox Tramontina, com torneiras de mesa Link CR Deca e sifões cromados.
- Registro geral Deca acabamento C35.
- Persiana vertical de 90mm, fabricada em tecido, em toda a área das esquadrias.
- Cozinha munida de 7 tomadas, salão principal munido de 18 tomadas e 2 pontos de rede.
- Paredes pintadas com tinta acrílica acetinada, cor branco neve.

- Planta baixa do espaço destinado à Lanchonete:



ANEXO V
DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que, para fins de participação na licitação do Edital de Concorrência nº ____/2014, a empresa _____ CNPJ nº _____ por meio de seu representante _____, portador do CPF nº _____ e do RG nº _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações do CEDENTE, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas e dos investimentos necessários, estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e para a operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara expressamente que lhe foi dado acesso a todos os locais relevantes para a elaboração da proposta para o presente Edital e que lhe foram fornecidas todas as informações solicitadas, bem como prestados todos os esclarecimentos desejados.

O representante da LICITANTE, abaixo assinado, declara ainda que a empresa não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração no valor do contrato que vier a celebrar, caso seja vencedora.

Brasília, ____ de _____ de 2014

(Nome e assinatura da CESSIONÁRIA)

(Nome e assinatura do CEDENTE)

ANEXO VI

INVENTÁRIO DE IMÓVEL EM CONTRATO DE CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO

Espaço físico localizado na sede do Edifício Sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, sito no SHIS QI 01 - Lago Sul, Brasília – DF, destinado ao funcionamento de restaurante.

Descrição da área do imóvel destinada ao restaurante
Duas portas para exterior em alumínio e vidro laminado; Porta interna em MDF com portal e alisar em madeira maciça, ambos revestidos em laminado branco, com dobradiças; Porta de acesso à sala Vip em vidro temperado.
Cozinha e salão principal com piso em porcelanato Bianco Natural 45x45cm Portobello; Sala Vip com piso vinílico em lâminas.
Cozinha revestida em cerâmica Portobello 30x60cm Antártida e teto com pintura látex branco neve sobre forro de gesso acartonado; Sala vip delimitada com divisórias em laminado de madeira.
Salão, incluindo a sala VIP, contendo 38 luminárias da marca Starlux, embutidas no forro, com lâmpadas fluorescentes de 14w, de tamanho compatível com a modulação do forro; Cozinha com 7 luminárias de embutir Piuluce 500 com lâmpadas Dulux de 26w.
Dois exaustores para fogão em aço inox escovado, nas dimensões 1,10 x 0,90m e 3,00 x 1,30m.
Quatro bancadas em granito Branco Quartzo, sendo uma com 2 cubas de embutir e três com 1 cuba nas dimensões 45x42cm, fabricadas em aço inox, marca Tramontina, todas com torneiras de mesa Link CR Deca e sifões cromados;
Registro geral Deca cabamento C35.
Persiana vertical de 90mm, fabricada em tecido, em toda a área das esquadrias.
Duas pias de louça branca com coluna e torneira cromada, instaladas no salão principal.
Dois <i>dispensers</i> para sabonete líquido.
Um <i>dispenser</i> para papel toalha.
Tomadas na cozinha: 50; salão principal: 33; e 4 pontos de rede.
Paredes pintadas com tinta acrílica acetinada, cor branco neve.
Dois trituradores instalados

O imóvel acima descrito é entregue à CESSIONÁRIA em bom estado de conservação e limpeza, com todas as suas instalações em funcionamento e apresentando boa qualidade de acabamento, sendo esta a condição que deverá ser mantida durante toda a vigência contratual, promovendo a CESSIONÁRIA todas as manutenções necessárias a isso, e na qual o CEDENTE se referenciará no momento de entrega das instalações ao findar-se o contrato.

O presente termo passa a fazer parte integrante do presente contrato **CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO**, firmado entre o CNPq e a CESSIONÁRIA, sendo reconhecido reciprocamente por ambas as partes.

Brasília, ____ de _____ de 2014.

(Nome e assinatura da CESSIONÁRIA)

(Nome e assinatura do CEDENTE)

INVENTÁRIO DE IMÓVEL EM CONTRATO DE CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO

Espaço físico localizado na sede do Edifício Sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, sito no SHIS QI 01 - Lago Sul, Brasília – DF, destinado ao funcionamento de lanchonete.

Descrição da área do imóvel destinada a lanchonete
Porta exterior dupla em alumínio e vidro laminado;
Porta interna em MDF com portal e alisar em madeira maciça, ambos revestidos em laminado branco, com dobradiças e fechadura Pado Al Eirch CR.
Piso em porcelanato Bianco Natural 45x45cm Portobello.
Cozinha revestida em cerâmica Portobello 30x60cm Antártida e teto com pintura látex branco neve sobre forro de gesso acartonado.
Salão e cozinha com 10 luminárias Starlux, embutidas no forro com lâmpadas fluorescentes de 14w, tamanho compatível com modulação do forro.
Exaustor para fogão em aço inox escovado, dimensões 1,10 x 0,61m.
Bancada em granito Branco Quartzo com 2 cubas de embutir 54x32cm em aço inox Tramontina, com torneiras de mesa Link CR Deca e sifões cromados.
Registro geral Deca acabamento C35.
Persiana vertical de 90mm, fabricada em tecido, em toda a área das esquadrias.
Cozinha munida de 7 tomadas, salão principal munido de 18 tomadas e 2 pontos de rede.
Paredes pintadas com tinta acrílica acetinada, cor branco neve.

O imóvel acima descrito é entregue à CESSIONÁRIA em bom estado de conservação e limpeza, com todas as suas instalações em funcionamento e apresentando boa qualidade de acabamento, sendo esta a condição que deverá ser mantida durante toda a vigência contratual, promovendo a CESSIONÁRIA todas as manutenções necessárias a isso, e na qual o CEDENTE se referenciará no momento de entrega das instalações ao findar-se o contrato.

O presente termo passa a fazer parte integrante do presente contrato **CESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO DE ESPAÇO**, firmado entre o CNPq e a CESSIONÁRIA, sendo reconhecido reciprocamente por ambas as partes.

Brasília, ____ de _____ de 2014.

(Nome e assinatura da CESSIONÁRIA)

(Nome e assinatura do CEDENTE)

ANEXO VII – MODELOS DE DECLARAÇÕES 01

Declaramos, que o(a) Sr(a) _____
_____,
portador(a)do CPF(MF) nº _____ e inscrito(a) no CRN/____ sob o nº _____
_____ é o(a)nosso(a) indicado(a) como Responsável Técnico para acompanhar a
prestação dos serviços de restaurante elanchonete, objeto da licitação em apreço.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO 02

_____ (empresa), CNPJ nº. _____, situada _____
_____, declara, sob as penas da Lei, que até a presente data não
há superveniência de fatos impeditivos da habilitação referente à Concorrência nº 001/2014.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observação: emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO 03

Declaramos que não possuímos em nosso quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99).

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

Observações: emitir em papel que identifique a licitante.

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO 04

_____ (razão social da licitante) inscrita no CNPJ N.º :
_____ com sede na _____ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____ infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º _____ e do CPF/MF n.º _____, para fins do disposto na CONCORRÊNCIA n.º 001/2014, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

(a) a proposta apresentada para participar da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014, foi elaborada de maneira independente pelo _____ (Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

(c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014 quanto a participar ou não da referida licitação;

(d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

(e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação CONCORRÊNCIA n.º 001/2014 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do CNPq antes da abertura oficial das propostas; e

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

_____, _____ de _____ de _____.

(assinatura do representante legal, no âmbito da licitação, com identificação completa)



ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO 05

_____ (Razão social do licitante), inscrita no CNPJ sob o nº _____, sediada na (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no **art. 27 da Lei nº 8.666, de 1993**, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constante em subitem específico da presente Concorrência nº 001/2014.

Brasília-DF, ____ de _____ de 20__ .

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)

ANEXO VIII – MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CESSÃO

ONEROSA Nº ____/2014 QUE
ENTRE SI FAZEM O CONSELHO
NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO
CIENTIFICO E TECNOLÓGICO E A
EMPRESA _____ PARA USO DE ÁREA,
EQUIPAMENTOS E INSTALAÇÕES P
RÓPRIAS PARA A
EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE
RESTAURANTE E
LANCHONETE.

O Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, neste ato denominado CEDENTE, com sede na SHIS QI 01 Conjunto B - 1 A – Ed. Santos Dumont, em Brasília–DF, inscrito no CNPJ (MF) sob o n.º

33.654.831/0001-36, neste ato representada pelo(a)(cargo e nome), nomeado(a) pela Portaria nº, de de de 20..., publicada no DOU de de de, inscrito(a) no CPF nº, portador(a) da Carteira de Identidade nº, doravante denominada CEDENTE, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a), de outro lado a empresa, inscritano CNPJ (MF) sob o n.º, estabelecida no, doravante denominada simplesmente CONCESSIONÁRIA, neste ato representada por, portador da Cédula de Identidade n.º e CPF (MF) n.º, de acordo com a representação legal que lheé outorgada por contrato social, têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente Contrato de Cessão para uso de área, equipamentos e instalações próprias do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico para a exploração dos serviços de lanchonete e restaurante, com o fornecimento de lanches e refeições, do qual é parte integrante a proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA, constante do Processo nº 001.743/2014-7 da Concorrência nº 001/2014, sujeitando-se o CEDENTE e a CONCESSIONÁRIA às normas disciplinares da Lei n.º 8.666/93, e alterações posteriores, mediante as cláusulas e condições que se seguem, decreto n. 3725/2001, Lei 9.636/1998 e Decreto-Lei n. 9760/46.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1. O presente Contrato tem como objeto a cessão de uso onerosa, de espaços físicos na sede do Edifício Sede do CNPq, em Brasília/DF, necessários à exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete, incluindo todas as etapas indispensáveis à produção

e distribuição das refeições, por parte de empresa especializada, conforme as especificações constantes dos Anexos do edital da Concorrência n.º 001/2014 e obedecendo à seguinte discriminação:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR MÍNIMO ADMITIDO NA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO	PREÇO
1	Concessão administrativa de uso, onerosa, de espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de RESTAURANTE .	R\$ 2.778,98	Preço do Kg da Refeição R\$ 25,00
			Preço da Refeição Marmitex R\$ 8,00
2	Concessão administrativa de uso, onerosa, de espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de LANCHONETE .	R\$ 921,66	Preço total da Tabela Básica de Produtos R\$ 46,00

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES E EXECUÇÃO DO OBJETO

1. As especificações e forma de execução do objeto deste instrumento encontram-se detalhadas e dispostas no Termo de Referência, anexo I do Edital.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA GARANTIA

1. A CONCESSIONÁRIA, no prazo de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, à critério do CONCEDENTE, após a assinatura do instrumento contratual, prestará garantia no valor correspondente a três vezes do valor da Taxa Mensal de Ocupação, que será liberada de acordo com as condições previstas neste instrumento, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.
2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor total do contrato por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).
3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza o CONCEDENTE a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei n. 8.666 de 1993.
4. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de mais 3 (três) meses após o término da vigência contratual.
5. A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 5.1 prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
 - 5.2 prejuízos causados ao CONCEDENTE ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 5.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pelo CONCEDENTE à CONCESSIONÁRIA;
 - 5.4 obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela CONCESSIONÁRIA.

6. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item anterior, mencionados no art. 19, XIX, b da IN SLTI/MPOG 02/2008.
7. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada em favor do CONCEDENTE, em conta específica na Caixa Econômica Federal, com correção monetária.
8. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser ajustada à nova situação ou renovada, seguindo os mesmos parâmetros utilizados quando da contratação.
9. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da data em que for notificada.
10. O CONCEDENTE não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:
 - 10.1 caso fortuito ou força maior;
 - 10.2 alteração, sem prévia anuência da seguradora, das obrigações contratuais;
 - 10.3 descumprimento das obrigações pela CONCESSIONÁRIA decorrentes de atos ou fatos praticados pelo CONCEDENTE;
 - 10.4 atos ilícitos dolosos praticados por servidores do CONCEDENTE.
 - 10.5 Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas neste item.
11. Será considerada extinta a garantia:
 - 11.1 com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da CONCESSIONÁRIA, mediante termo circunstanciado, de que a CONCESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;
 - 11.2 no prazo de 03 (três) meses após o término da vigência do contrato, caso a CONCESSIONÁRIA não comunique a ocorrência de sinistros, quando o prazo será ampliado, nos termos da comunicação.

CLAUSULA QUARTA – DOS REQUISITOS

4.1 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

A CONCESSIONÁRIA, quanto a qualificação técnica, declara que cumpre todas as exigências e requisitos estabelecidos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

4.2. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir ainda com os demais requisitos e condições estabelecidos no Edital, no Termo de Referência, seus anexos e neste Contrato.

CLAUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

O presente instrumento terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua publicação, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, nos moldes do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/1993.

CLAUSULA SEXTA – DO PRAZO DE INICIO

1. A execução dos serviços será iniciada em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do instrumento contratual, na forma que segue:

- 1.1 Caso a CONCESSIONÁRIA extrapole o prazo de 30 (trinta) dias sem justificativa aceita pelo CONCEDENTE, será avaliada a possibilidade de rescisão por descumprimento do instrumento contratual, sem prejuízo da aplicação de penalidades;
- 1.2 Após o início da execução dos serviços, esses serão recebidos provisoriamente pelo CONCEDENTE, no prazo de 30 (trinta) dias, para efeito de posterior verificação de sua conformidade com as especificações constantes neste Termo de Referência;
- 1.3 Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste Termo de Referência, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pelo CONCEDENTE, às custas da CONCESSIONÁRIA, sem prejuízo da aplicação de penalidades;
- 1.4 Os serviços serão recebidos definitivamente no prazo de 30 (trinta) dias, contados do recebimento provisório, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço executado e materiais empregados, com a consequente aceitação mediante termo circunstanciado;
- 1.5 Na hipótese de a verificação a que se refere o subitem anterior não ser procedida dentro do prazo fixado, reputar-se-á como realizada, consumando-se o recebimento definitivo no dia do esgotamento do prazo;
- 1.6 O recebimento provisório ou definitivo do objeto não exclui a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução do contrato.

CLAUSULA SÉTIMA –DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS DE CONSUMO

As informações a respeito do ressarcimento de despesas de consumo encontram-se definidos no Termo de Referência – Anexo I.

CLAUSULA OITAVA – DA FORMA DE PAGAMENTO DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO E DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS

- i. A CONCESSIONÁRIA recolherá em favor do CONCEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor da Taxa Mensal de Ocupação pela cessão da respectiva área, além dos valores referentes ao Ressarcimento de Despesas de energia elétrica e iluminação pública e de água e esgoto;
- ii. O CONCEDENTE informará à CONCESSIONÁRIA o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no subitem anterior.
- iii. O CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a GRU, para a efetivação do pagamento;

- iv. O pagamento deverá ser efetuado pela CONCESSIONÁRIA até o 5º (quinto) dia útil, contados da apresentação da GRU pelo CONCEDENTE;
- v. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet;
- vi. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar ao CONCEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo;
- vii. Qualquer reclamação sobre erros de cálculo do pagamento deverá ser apresentada pela CONCESSIONÁRIA, por escrito, e receberá o seguinte tratamento:
- viii. Reclamação apresentada sem o pagamento da GRU será admitida até a data do vencimento:
 - 1. Se for procedente, o CONCEDENTE emitirá nova GRU com o valor correto e com nova data de vencimento; e
 - 2. Se for improcedente, o CONCEDENTE pagará a GRU. Caso o pagamento ocorra após o vencimento, a CONCESSIONÁRIA pagará os encargos e multas decorrentes de atraso do pagamento na GRU do mês seguinte;
- ix. Reclamação apresentada após a data de vencimento, somente será aceita com o pagamento integral da GRU:
 - 1. Se for procedente, o CONCEDENTE creditará os valores cobrados indevidamente da CONCESSIONÁRIA na GRU do mês seguinte;
 - 2. Se for improcedente, a CONCESSIONÁRIA pagará os encargos e multas decorrentes de atraso do pagamento na GRU do mês seguinte;
- x. Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia – SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CONCESSIONÁRIA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.
- xi. Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a unidade fiscalizadora do CONCEDENTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CONCESSIONÁRIA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei 10.522 de 19 de julho de 2002;
- xii. O CONCEDENTE, antes da emissão da Guia de Recolhimento da União - GRU para pagamento da Taxa Mensal de Ocupação e do Ressarcimento de Despesas,

- realizará consulta ao SICAF para verificar a manutenção das condições de habilitação exigidas da CONCESSIONÁRIA;
- xiii. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONCESSIONÁRIA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério do CONCEDENTE;
 - xiv. Não havendo regularização após 60 (sessenta) dias, o CONCEDENTE adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONCESSIONÁRIA a ampla defesa;
 - xv. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade do CONCEDENTE, não será rescindido o contrato em execução com a CONCESSIONÁRIA inadimplente no SICAF.
 - xvi. Será realizado consultas mensais no SICAF, TST, CADIN, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS da Controladoria Geral da União (CGU), Portal da Transparência e o Portal do CNJ e atendidos os procedimentos atinentes à consulta ao SICAF, previstos na IN 02/2010/SLTI/MPOG, com as alterações da NOVEL IN04/2013/SLTI/MPOG, para verificar as condições habilitatórias da Cessionaria;

CLAUSULA NONA – DO PREÇO

1. O preço para concessão administrativa de uso, onerosa de espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de **RESTAURANTE** é da ordem R\$ _____.
2. O preço para concessão administrativa de uso onerosa, de espaço físico situado na sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico – CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de **LANCHONETE** é da ordem R\$ _____.
3. O descumprimento da obrigação do contratado de manter, durante toda a execução do contrato, toda as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitacao, resultara em rescisão do contrato e a execução da garantia, alem das penalidades previstas.

CLAUSULA DÉCIMA - DO REAJUSTE DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO E DO REAJUSTE DO RESSARCIMENTO DE DESPESAS

1. O valor da Taxa Mensal de Ocupação terá sua correção adstrita ao reajuste do valor do aluguel do CONCEDENTE e será majorado sempre que houver reajuste desse;
2. O aluguel do CONCEDENTE é revisto anualmente, a partir do mês junho, por meio da variação do IGP – M (FGV).

3. O valor do ressarcimento das despesas terão sua correção adstrita ao reajuste do valor dos contratos do CONCEDENTE e serão majorado sempre que houver reajuste desses;

CLAUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DOS PREÇOS COBRADOS PELO RESTAURANTE E PELA LANCHONETE E DO REAJUSTE

1. Realizando-se pesquisa de mercado, foram estabelecidos os seguintes valores máximos a serem praticados no restaurante e na lanchonete:
2. Os valores máximos a serem praticados na comercialização de produtos da tabela básica do restaurante são:

ITEM	TIPO	UNIDADE	PREÇO R\$
REFEIÇÃO	Self-service	1Kg	25,00
	Marmitex	600g	8,00
SOBREMESA	Frutas	1Kg	25,00
	Salada de fruta		
	Doces elaborados		
	Doces simples		
	Sobremesas dietéticas		
BEBIDAS	Suco	300ml	2,50
	Refrigerante	350ml	2,70

3. Os valores máximos a serem praticados na comercialização de produtos da tabela básica da lanchonete são:

ITEM	PRODUTO	UNIDADE	PREÇO R\$
1	Misto quente	150g	2,30
2	Queijo quente	120g	2,20
3	Pão com manteiga	80g	1,20
4	Pão com ovo	100g	1,90
5	Hambúrguer	150g	3,60
6	Sanduíche natural	150g	5,00
7	Salgado Assado simples	80g	2,20
8	Salgado Frito simples	80g	2,20
9	Pão de queijo	80g	1,60
10	Bolo	100g	1,90
11	Tapioca Simples	120g	2,30
12	Salada de frutas	200g	3,50
13	Café c/ leite	150ml	1,80
14	Chocolate quente	150ml	2,60
15	Café expresso	50ml	3,50
16	Refrigerante lata	350ml	2,70
17	Suco	300ml	2,50
18	Vitamina	300ml	3,00

4. A oferta da CONCESSIONÁRIA não poderá se limitar aos itens listados nas tabelas acima, devendo se nortear pelo o ANEXO 1 – A- e 2, para cada caso;
5. A CONCESSIONÁRIA terá 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do instrumento contratual, para apresentar cardápio completo, contendo, além dos produtos listados nas tabelas dos subitens 12.2 e 12.3, os produtos sugeridos no ANEXO 1 e 2, para cada caso,

devidamente precificados e compatibilizados com o mercado, para análise e aprovação do CONCEDENTE;

6. O preço único máximo da tabela do subitem 12.2 do Termo de Referência para refeição fracionada (marmitex) já contempla o valor do alimento e da embalagem;
7. É admitido, mediante solicitação da CONCESSIONÁRIA o reajuste dos preços dos produtos ofertados no restaurante e na lanchonete, desde que seja observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do instrumento contratual, pela variação do IPCA (IBGE) ou outro índice que venha a substituí-lo.

CLAUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA, de acordo com as especificações contidas neste Termo de Referência e cláusulas contratuais;
2. Exercer o acompanhamento e fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;
3. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
4. Assegurar o acesso dos empregados da CONCESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, nos horários e dias estipulados, aos locais que devam executar a sua tarefa;
5. Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitado pelo representante da CONCESSIONÁRIA;
6. Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o estipulado no Termo de Referência;
7. Encaminhar, mensalmente, a cobrança, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, do valor da Taxa Mensal de Ocupação pela concessão da respectiva área e dos valores referentes ao Ressarcimento de Despesas de energia elétrica e iluminação pública e de água e esgoto, e ainda, cobranças que se relacionem à importâncias relativas a multas aplicadas contra a CONCESSIONÁRIA;
8. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitada, desde que atendidas às obrigações pactuadas;
9. Disponibilizar água, energia elétrica, de forma onerosa à CONCESSIONÁRIA, conforme definido no Termo de Referência;
10. Disponibilizar à CONCESSIONÁRIA ramal telefônico para chamadas internas;
11. Determinar que sejam adotadas as providências necessárias ao exato cumprimento do objeto podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que determinado serviço seja refeito, quando verificar qualidade inadequada, sem nenhum ônus para o CONCEDENTE;
12. Avisar à CONCESSIONÁRIA, com pelo menos 48 horas de antecedência, sobre eventos, congressos e visitas realizados nas dependências do CONCEDENTE que possam provocar aumento considerável na demanda dos serviços prestados pela CONCESSIONÁRIA, a fim de que essa possa ajustar sua rotina de trabalho e seu planejamento de insumos.

CLAUSULA DÉCIMA TERCEIRA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Executar os serviços conforme especificações do Edital, do Termo de Referência e de seus anexos e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito

- cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos e utensílios necessários, conforme especificado;
2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo CONCEDENTE, os serviços efetuados nos quais se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da má execução ou dos materiais empregado;
 3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando o CONCEDENTE autorizada a descontar da garantia, o valor correspondente aos danos sofridos;
 4. Contratar, em seu nome e sua inteira e exclusiva responsabilidade, os empregados necessários à perfeita execução dos serviços, efetuando todos os pagamentos e encargos previsto na legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e quaisquer outros não mencionados, decorrentes de sua condição de empregador;
 5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
 6. Apresentar ao CONCEDENTE a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
 7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas na legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade ao CONCEDENTE;
 8. Apresentar, quando solicitado, atestado de antecedentes criminais e distribuição cível de toda a mão de obra oferecida para atuar nas instalações do CONCEDENTE;
 9. Atender as solicitações do CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito no Edital, Termo de Referência e seus anexos;
 10. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas do CONCEDENTE;
 11. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA relatar ao CONCEDENTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
 12. Relatar ao CONCEDENTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
 13. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
 14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
 15. Arcar, junto aos Órgãos competentes, com todas as despesas e providências necessárias à legalização de funcionamento, tais como licenças, alvarás, autorizações e outros, devendo disponibilizar os documentos comprobatórios ao CONCEDENTE;
 16. Prestar esclarecimentos ao CONCEDENTE, por meio de preposto, sempre que solicitado, além de sujeitar-se às orientações técnicas propostas oriundas da atividade de fiscalização, desde que as mesmas estejam amparadas por dispositivo legal ou contratual;
 17. Responsabilizar-se integralmente pela execução do serviço decorrente da ocupação onerosa do espaço concedido pelo CONCEDENTE, nos termos da legislação vigente;

18. Usar a área concedida exclusivamente para exploração comercial da atividade de restaurante e de lanchonete, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento do CONCEDENTE;
19. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CONCEDENTE para acompanhamento dos serviços de exploração, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas, não diminuindo ou alterando a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA diante do controle dos Órgãos Governamentais de Saúde Pública e de Proteção e Defesa do Consumidor;
20. Manter no estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhista, emitidos pela ANVISA e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação;
21. Receber as instalações e equipamentos do CONCEDENTE, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, conforme discriminação do ANEXO 6;
22. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier causar ao CONCEDENTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus empregados, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
23. Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados ao CONCEDENTE, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da sua culpa;
24. Apresentar em 10(dez) dias úteis documentos comprobatórios a respeito da legalização de funcionamento, tais como: licenças, alvarás e autorizações, cominando multa de mora com prazo de tolerância, pela não apresentação;
25. Não transferir a outrem, ainda que em parte, o objeto deste contrato sem previa e expressa anuência da Cedente; obrigação do tratamento com urbanidade, profissionalismo e respeito pelos funcionários da Cessionária;
26. Repor ou completar os materiais e equipamentos necessários para a execução dos serviços de forma a não comprometer o atendimento;
27. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva das instalações e equipamentos;
28. Manter em perfeita condições de uso as instalações, mobiliário, utensílios e equipamentos vinculados à execução dos serviços;
29. Assumir todos os tributos federais, estaduais e municipais, atuais e futuros, que incidam ou venham a incidir sobre o pactuado no contrato de cessão de uso;
30. Responsabilidade da Cessionária civil, administrativa, tributaria, penal pelos atos praticados em decorrência da cessão de uso;
31. Obrigação de adquirir seguro contra incêndio em razão das atividades a serem exploradas;
32. Que qualquer alteração do espaço físico, objeto da cessão de uso, será realizada pelo Cessionário, mediante prévio e expresso consentimento da Cedente;
33. Que o Cessionário arcará, com os custos das benfeitorias realizadas, inclusive das necessárias, sem direito à indenização;
34. Que as alterações promovidas pelo cessionário que caracterizem obras ou serviços de engenharia devem ser feitas sob responsabilidade de profissional de engenharia habilitado e com Anotação de Responsabilidade Técnica – ART;
35. Que as benfeitorias feitas no local, quando forem do interesse da Cedente passam a integrar o imóvel, sem direito à indenização por parte do Cessionário;
36. Que o Cessionário deverá entregar o imóvel nas mesmas condições e estado recebidos, salvo quanto às benfeitorias que forem de interesse da Cedente, segundo laudo/termo de vistoria entregue no ato da assinatura do contrato;

37. quanto ao laudo/termo de vistoria, sugere-se que seja feito laudo de vistoria tanto por ocasião da assinatura do contrato como da finalização do contrato, com descrição minuciosa das características do loca, do seu estado, acompanhada de fotos. Esse laudo/termo de vistoria deve integrar o contrato como anexo e deve ter a assinatura das partes em todas as folhas;
38. Todos os bens do Cessionário que ingressarem nos locais da cessão de usos deverão ser discriminados e detalhados em inventário, que deverá ser entregue por ocasião da assinatura e da rescisão do contrato, com a assinatura e conferência das partes;
39. Todos os bens do Cessionário que ingressarem no curso do contrato como os que forem retirados por este, dos locais da cessão de uso, deverão ser discriminados e detalhados com a assinatura e conferência das partes;

CLAUSULA DECIMA QUARTA – DA EFICÁCIA

1. O presente termo terá eficácia a partir da data de sua publicação no Diário Oficial da União.

CLAUSULA DECIMA QUINTA – DO CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do CONCEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271, de 1997;
2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos no Edital, Termo de Referência e seus anexos;
3. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 34 da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 2008, quando for o caso;
4. O representante do CONCEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.
5. As obrigações deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial;
6. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade do CONCEDENTE, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLAUSULA DECIMA SEXTA – DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da cessionaria 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.

CLAUSULA DECIMA SÉTIMA – DAS SANÇÕES

1. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta contratação, o CONCEDENTE poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONCESSIONÁRIA as seguintes sanções:
 - 1.1 Advertência;
 - 1.2 Multa, conforme disposto no subitem 21.14 DO Termo de Referência;
 - 1.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONCEDENTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
 - 1.4 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 a CONCESSIONÁRIA ressarcir a Administração do CONCEDENTE pelos prejuízos resultantes, e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior;
2. No caso de aplicação das sanções estabelecidas na cláusula anterior, assim são definidas as possíveis faltas cometidas pela CONCESSIONÁRIA:
 - 2.1 Faltas leves: puníveis com a aplicação de penalidade de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial de deveres de pequena monta, assim entendidas como aquelas que não acarretam prejuízos relevantes aos serviços do CONCEDENTE e a despeito delas, a regular prestação dos serviços não fica inviabilizada;
 - 2.2 Faltas intermediárias: puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial das obrigações que acarretam prejuízos aos serviços do CONCEDENTE, inviabilizando parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONCESSIONÁRIA;
 - 2.3 Faltas graves: puníveis com a aplicação das penalidades de advertência e multas, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total das obrigações que acarretam prejuízos aos serviços do CONCEDENTE, inviabilizando total ou parcialmente a execução do contrato, notadamente em decorrência de conduta culposa da CONCESSIONÁRIA;
 - 2.4 Faltas gravíssimas: puníveis com a aplicação das penalidades de multas e impedimento de licitar e contratar com a União, Distrito Federal, Estados e Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, caracterizando-se pela inexecução parcial ou total das obrigações que acarretam prejuízos relevantes aos serviços do CONCEDENTE, inviabilizando a execução do contrato em decorrência de conduta culposa ou dolosa da CONCESSIONÁRIA.
3. Ao longo do período contratual de 12 (doze) meses, o acúmulo de condutas faltosas cometidas de forma reiterada, de mesma classificação ou não, bem como as reincidências, ensejará a aplicação pelo CONCEDENTE de penalidades relacionadas às faltas de maior gravidade, cujo fato do CONCEDENTE relevar qualquer falta não implicará em novação;
4. As multas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo CONCEDENTE;
5. As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato do CONCEDENTE, devidamente justificado;
6. As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.
7. No caso de rescisão do contrato, por culpa da CONCESSIONÁRIA, a garantia poderá ser utilizada para o pagamento de multas ou para corrigir quaisquer imperfeições na execução deste contrato, devendo a CONCESSIONÁRIA se responsabilizar, ainda, por perdas e danos causados ao CONCEDENTE, além de se sujeitar as outras penalidades previstas em lei;

8. O disposto nos itens anteriores não prejudicará a aplicação de outras penalidades a que esteja sujeita a CONCESSIONÁRIA, nos termos dos artigos 87 e 88 da Lei n. 8.666/1993;
9. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o CONCEDENTE, e declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com as de multa, descontando-a da garantia prestada;
10. Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a CONCESSIONÁRIA pela sua diferença e será cobrada judicialmente;
11. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONCESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999;
12. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONCEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade;
13. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF – Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, e quando da Declaração de Inidoneidade e Suspensão, dever ser registrada, também no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas-CEIS, no sítio da Controladoria-Geral da União-CGU, em cumprimento à Portaria nº 516/CGU, de 15 de março de 2010, sem prejuízo das multas previstas no edital e das demais cominações legais.
14. As penalidades serão aplicada da seguinte forma:

FALTAS	PENALIDADE	GRAU DA MULTA
LEVE	Advertência	1 e 2
INTEMEIÁRIA	Advertência	3 e 4
GRAVE	Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CEDENTE, pelo prazo de até dois anos;	5

GRAVÍSSIMA	-Impedimento de licitar e contratar com a União com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco 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 Cessionaria ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados;	6
-------------------	---	---

TABELA 2

GRAU DA INFRAÇÃO	QUANTIDADE DE INFRAÇÕES COMETIDAS
1	3 ou mais
2	3 ou mais
3	3 ou mais
4	3 ou mais
5	1 ou mais
6	1

TABELA 3

GRAU DA INFRAÇÃO	VALOR DA MULTA EM R\$
1	100,00
2	300,00
3	500,00
4	700,00
5	2.000,00
6	5.000,00

TABELA 4

INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA	GRAU DA INFRAÇÃO	GRAU DA MULTA
Permitir a presença de funcionário mal uniformizado, mal apresentado.	Por empregado e por dia	LEVE	1
Presença de insetos vivos/mortos nas áreas de produção, armazenamento.	Por vez	LEVE	2

Vazamento de resíduos nas áreas de carga, descarga e transporte de alimentos.	Por vez	LEVE	2
Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	Por dia	LEVE	1
Presença de material, objeto estranho ou insetos nos alimentos.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Receber clientes ou mercadorias, fora do horário estabelecido.	Por vez	LEVE	1
Ser descortês com os usuários.	Por vez	LEVE	2
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Cobrar, ou permitir que seja cobrada, gorjeta pelos serviços prestados, por vez.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio do dia anterior ou como ingrediente para outra preparação.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Servir bebida alcoólica nas dependências do CONCEDENTE.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Jogar óleos na rede de água fluvial e de esgoto ou deixar de coletar óleos utilizados de acordo com a legislação.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Servir alimento deteriorado.	Por vez	GRAVE	5
Suspender ou interromper salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	Por dia	GRAVE	5
Servir alimento contaminado.	Por vez	GRAVE	5
Utilizar as dependências do CONCEDENTE para fins diversos do objeto do contrato.	Por vez e por dia	GRAVÍSSIMA	6

Deixar de:

INFRAÇÃO	INCIDÊNCIA	GRAU DA INFRAÇÃO	GRAU DA MULTA
Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato, no prazo fixado.	Por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Cumprir horário de funcionamento estabelecido no contrato para os serviços de lanchonete e restaurantes.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização do CONCEDENTE.	Por dia	LEVE	2

Expor placas e etiquetas de identificação das preparações.	Por dia	LEVE	1
Manter empregado qualificado para responder perante o CONCEDENTE.	Por vez	LEVE	2
Manter lista de preços em lugar visível.	Por dia	LEVE	2
Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto.	Por dia	LEVE	2
Manter nutricionista nas dependências do restaurante.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Organizar e higienizar ambientes e áreas	Por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, após constatação do defeito ou formalização do órgão fiscalizador do CONCEDENTE.	Por item e por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Providenciar a limpeza, higienização desinfecção e/ou controle de pragas das áreas e instalações utilizadas, após a formalização expedida pelo gestor do contrato, no prazo que lhe for fixado.	Por dia	INTEMEDIÁRIA	4
Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Remover o lixo e promover a limpeza do local.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	Por empregado e por dia	INTEMEDIÁRIA	3
Elaborar o cardápio semanalmente e encaminhá-lo para aprovação e divulgação pelo CONCEDENTE.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	3
Disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito.	Por dia	INTEMEDIÁRIA	4
Enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório ao CONCEDENTE para conhecimento.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4
Apresentar ao CONCEDENTE, mensalmente, o documento comprobatório da realização do controle de pragas.	Por vez	INTEMEDIÁRIA	4

15. Para as infrações não contempladas nas tabelas acima, a autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a analogia das infrações abordadas na TABELA 4, e serão tratadas de acordo com a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CONCEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade;

CLAUSULA DÉCIMA OITAVA –DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

1. Este contrato de Cessão fica vinculado aos termos da Concorrência nº 001/2014.



2. Serão partes integrantes deste Contrato de Cessão o Edital de Concorrência nº 001/2014 e seus anexos e a proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA

CLAUSULA DÉCIMA NONA – 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, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea "d", da Constituição Federal.
2. E, para firmeza e validade do que foi pactuado, lavrou-se o presente Contrato de Cessão em 02 (duas) 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 CONCESSIONÁRIA e pelas testemunhas abaixo.

Brasília - DF,

de

de 2014.

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

----- / -----
NOME:

CPF:

RG:

NOME:

CPF:

RG: