



**MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO, ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO**  
**COORDENAÇÃO-GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS**

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2010**  
**PROCESSO N.º 01200.001218/2009-34**

**OBJETO:** Contratação de empresa especializada na exploração de restaurantes com serviço do tipo “self service” e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria, com a utilização das instalações já existentes neste Ministério da Ciência e Tecnologia, localizada no Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 5, Quadra 03, em Brasília/DF, conforme especificações constantes deste Edital e seus Anexos.

**ANEXOS:**

- I** - Termo de Referência e seus Anexos (“A”, “B” e “C”)
- II** - Modelo de Proposta Comercial
- III** - Declaração de Vistoria
- IV** – Modelo de Declarações
- V** - Minuta de Contrato

**ÍNDICE**

**ITEM**

**ASSUNTO**

<b>1</b>	DO OBJETO
<b>2</b>	DA PARTICIPAÇÃO
<b>3</b>	DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO
<b>4</b>	DA IMPUGNAÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO
<b>5</b>	DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E DE PROPOSTAS DE PREÇOS
<b>6</b>	DA HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01
<b>7</b>	DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 02
<b>8</b>	DA REUNIÃO PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO, DE PROPOSTAS DE PREÇOS E DOS PROCEDIMENTO DO JULGAMENTO
<b>9</b>	DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS
<b>10</b>	DOS RECURSOS
<b>11</b>	DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO
<b>12</b>	DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE
<b>13</b>	DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA
<b>14</b>	DAS BENFEITORIAS
<b>15</b>	DAS DESPESAS
<b>16</b>	DAS INSTALAÇÕES DO CEDENTE
<b>17</b>	DA GARANTIA
<b>18</b>	DO TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO
<b>19</b>	DO REAJUSTE
<b>20</b>	DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS
<b>21</b>	DAS DISPOSIÇÕES GERAIS



**MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
SUBSECRETARIA DE PLANEJAMENTO ORÇAMENTO E ADMINISTRAÇÃO  
COORDENAÇÃO-GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS**

**CONCORRÊNCIA N.º 01/2010**

**PROCESSO: 01200.001218/2009-34**

Tipo de Licitação: **MENOR PREÇO**

Data e horário de abertura: 08 de dezembro de 2010, às 09h00. (Horário de Brasília)

Local: Auditório do Bloco “E”, Sala T-17, Térreo, da Esplanada dos Ministérios em Brasília-DF.

A União, por intermédio do Ministério da Ciência e Tecnologia, mediante a Comissão Permanente de Licitação, designada pela Portaria nº 49, de 08 de setembro de 2010, publicada no D.O.U. do dia 10 de setembro de 2010, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local acima indicados fará realizar licitação na modalidade de Concorrência, do tipo menor preço, de acordo com a Lei nº 8.666/93, e legislação correlata.

O procedimento licitatório e o contrato que dele resultar obedecerá, integralmente, à Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, à Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, à Instrução Normativa/MARE nº 5, de 21 de julho de 1995, republicada no D.O.U. de 19 de abril de 1996, à Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007, o Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, o Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, e demais legislação aplicável ao caso, e às condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos.

## **1 - DO OBJETO**

- 1.1 Contratação de empresa especializada na exploração de restaurantes com serviço do tipo “self service” e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria, com a utilização das instalações já existentes neste Ministério da Ciência e Tecnologia, localizada no Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 5, Quadra 03, em Brasília/DF, conforme especificações constantes deste Edital e seus Anexos.

## **2 - DA PARTICIPAÇÃO**

- 2.2 Não será admitida nesta licitação a participação de licitantes:
  - 2.2.1 em processo de falência, recuperação judicial, extrajudicial, ou de insolvência, ou sob outra forma de concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
  - 2.2.2 que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou

até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

- 2.2.3 que estejam com o direito de licitar e contratar com o Ministério da Ciência e Tecnologia suspenso;
- 2.2.4 que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que seja sua forma de constituição;
- 2.2.5 cujo objeto social não seja pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência; e,
- 2.2.6 estrangeiras que não funcionem no País.

### **3 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

3.1 A licitante deverá se apresentar para o credenciamento junto ao Presidente da Comissão por representante devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório.

3.1.1 Por credencial entende-se:

- a) instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida do representante que irá assiná-lo, acompanhada de carteira de identidade e cópia do ato de investidura do outorgante, no qual declare expressamente, ter poderes para a devida outorga;
- b) caso seja titular da empresa, apresentar documentos que comprovem seus poderes para representá-la.

3.2 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação da licitante no presente certame, porém impedirá o suposto representante de praticar atos no processo licitatório, em nome da empresa.

### **4 - DA IMPUGNAÇÃO DO INSTRUMENTO CONVOCATÓRIO**

4.1 Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar os termos do presente Edital, por irregularidade, devendo protocolizar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes de “Documentação” (fase de habilitação), devendo a Comissão Permanente de Licitação julgar e responder à impugnação em até 03 (três) dias úteis, a contar do seu recebimento.

4.2 Decairá do direito de impugnar os termos do presente Edital a licitante que não apontar as falhas ou irregularidades nele supostamente existentes até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, ficando esclarecido que a intempestiva comunicação do suposto vício não poderá ser aproveitada a título de recurso.

- 4.3 A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar do processo licitatório, ao menos até decisão proferida pela Administração.
- 4.4. Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame, se for o caso, mediante adaptação do Edital.
- 4.5 As impugnações deverão ser protocoladas no Protocolo Geral/MCT, situada na Esplanada dos Ministérios Bloco "E", térreo, sala 28, em Brasília/DF, nos dias úteis no horário de 8h00 as 12h00 e de 14h00 as 18h00, sendo que não serão conhecidas as impugnações interpostas, vencidos os respectivos prazos legais.

## **5 - DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E DE PROPOSTAS DE PREÇOS**

- 5.1 A documentação de habilitação e propostas de preços serão apresentados à Comissão Permanente de Licitação em 02 (dois) envelopes separados, lacrados e contendo em sua parte externa e frontal, os seguintes dizeres:

**ENVELOPE N.º 01 - “DOCUMENTAÇÃO”  
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA.  
CONCORRÊNCIA N.º 001/2010  
Razão Social  
CNPJ:**

**ENVELOPE N.º 02 - “PROPOSTA DE PREÇOS”  
MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA.  
CONCORRÊNCIA Nº 001/2010  
Razão Social  
CNPJ:**

## **6 - DA HABILITAÇÃO - ENVELOPE Nº 01**

### **6.1 Habilitação Jurídica**

- 6.1.1 Registro comercial, no caso de empresário.
- 6.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.
- 6.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.
- 6.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País e ato do Registro ou Autorização para funcionamento, expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

## 6.2 Regularidade Fiscal:

- 6.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).
- 6.2.2 Prova de inscrição no Cadastro Geral de Contribuintes Estadual ou Municipal, se houver, relativo ao domicílio ou à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado.
- 6.2.3 Prova de regularidade perante a Fazenda Federal (Divida Ativa da União e Receita Federal), e perante a Fazenda Estadual e a Municipal, do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei.
- 6.2.4 Certidão Negativa de Débito - CND, emitida pelo Instituto Nacional de Seguridade Social - INSS, conforme Lei 8.212/91, Art. 47, inciso I, alínea "a" e Art. 195, §3º, da Constituição Federal.
- 6.2.5 Certidão de Regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, fornecida pela Caixa Econômica Federal - CEF, dentro do prazo de validade, de acordo com a Lei 8.036/90, Art. 27, alínea "a".
- 6.2.6 As microempresas e empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.
  - 6.2.6.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento de débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.
  - 6.2.6.2. A não regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 20 deste Edital, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

## 6.3. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

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

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

- 1) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):
    - publicados em Diário Oficial; ou
    - publicados em jornal de grande circulação; ou
    - por fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da **licitante**.
  
  - 2) sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):
    - por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da **licitante** ou em outro órgão equivalente; ou
    - fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
  
  - 3) sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 - Lei das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte “SIMPLES”: por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da **licitante** ou em outro órgão equivalente; ou fotocópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados ou autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante;
  
  - 4) sociedade criada no exercício em curso:  
fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio das licitantes;
  
  - 5) o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.
- b) a boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

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

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

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

- c) Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;
- c.1) a certidão, referida na alínea anterior, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente será aceita com o prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de sua emissão;

#### **6.4. Qualificação Técnica**

- 6.4.1 registro ou inscrição na entidade profissional competente da região a que estiver vinculada a licitante (Conselho Regional de Nutrição-CRN), pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente edital;
- 6.4.1.1 Caso a empresa vencedora não seja situada em Brasília, deverá, quando da assinatura do contrato, apresentar o visto do Registro no CRN-DF.
- 6.4.2. Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação.
- 6.4.3 Comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento dos serviços diários nutricionais.
- 6.4.3.1 A comprovação do vínculo empregatício referido no subitem 6.4.3 deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços;
- 6.4.3.2 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por meio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente, que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no subitem 6.4.3.

#### **6.5. Documentos complementares:**

- 6.5.1. Declaração, sob as penalidades cabíveis, de inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame, na forma do § 2º, do art. 32 da Lei 8.666/93, alterado pela Lei nº 9.648/98, Instrução Normativa/MARE nº 5/95 e Decreto nº 3.722/2001, conforme modelo do Anexo VI.
- 6.5.2 Declaração, em conformidade com o inciso XXXIII do Artigo 7º da Constituição Federal de 1988 e a Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002 – “proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos”, conforme modelo do Anexo IV.

6.5.3. Declaração de vistoria emitida pelo MCT, comprovando que a licitante vistoriou os locais dos serviços e que tomou conhecimento, por intermédio do seu representante legal, de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação.

6.5.3.1. A vistoria deverá ser efetuada pelo representante legal da empresa interessada e será acompanhada por responsável da DIAV/MCT.

6.5.3.2. A vistoria deverá ser agendada previamente pela licitante junto à Divisão de Administração Avançada – DIAV, no Setor Policial, Área Especial 05, Quadra 03, Bloco “R”, em Brasília/DF, telefone (61) 3411-5146.

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

6.5.5 Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo Anexo VI deste Edital, de acordo com o determinado na IN 02/2009, de 16/09/2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério da Ciência e Tecnologia, publicada no DOU do dia 17/09/2009.

## **6.6. Disposições Gerais da Habilitação**

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

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

6.6.3 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus Anexos e, observado ainda o disposto no subitem 21.8 deste Edital, a Presidente da Comissão Permanente de Licitação considerará a licitante inabilitada.

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

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

- 6.6.6 Após a fase de habilitação não cabe desistência de proposta, conforme o § 6º, do art. 43, da Lei nº 8.666/93, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.
- 6.6.7 A comprovação da habilitação jurídica, da regularidade fiscal e da qualificação econômico-financeiro, na forma e condições estabelecidas nos subitens 6.1 e 6.2, e nas alíneas “a” e “b” do subitem 6.3, poderá ser feita por meio de consulta on-line ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, nos termos do Decreto 3.722/01, com as alterações impostas pelo Decreto 4.485/02 e da IN MARE 05/95, assegurada à licitante já cadastrada o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão.
- 6.6.8 As empresas não cadastradas no SICAF, que apresentarem CRC válido, deverão apresentar, também, todos os demais documentos.

## **7 - DA PROPOSTA DE PREÇOS - ENVELOPE Nº 02**

### 7.1 A Proposta de Preços deverá ser apresentada:

- 7.1.1 em 01 (uma) via, impressa em papel timbrado da licitante, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricadas todas as folhas pelo representante legal da licitante proponente, conforme modelo de Proposta comercial – Anexo III deste Edital;
- 7.1.2 com o preço da refeição (por quilo), devendo estar inclusos: o fornecimento de 01 (uma) sobremesa, um refresco, café ou chá, conforme exigências constantes no Anexo I – Termo de Referência;
- 7.1.3 com preços unitários para lanches e bebidas, especificados no Anexo II do Edital – Planilha de Custo;
- 7.1.4 com Preço Global (PG), encontrado mediante aplicação da fórmula constante do item 10 do Termo de Referência – Anexo I do Edital;
- 7.1.5 com a identificação da licitante, indicando a Razão Social, endereço, cidade, UF, CEP, telefone/Fax, número do CNPJ/MF, Banco, Agência, número da conta-corrente e praça de pagamento.
- 7.1.6 com declaração expressa de que nos preços cotados estão incluídas todas as despesas, de qualquer natureza incidentes sobre o objeto desta licitação.
- 7.1.7 Prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura desta Concorrência.
- 7.2 A Comissão Permanente de Licitação poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.
- 7.3 Declaração de total conhecimento e concordância com os termos deste Edital.
- 7.3.1 A falta de declaração pressupõe aceitação das condições estabelecidas.

## **8 - DA REUNIÃO PARA RECEBIMENTO DOS ENVELOPES DE DOCUMENTAÇÃO E DE PROPOSTAS DE PREÇOS E DOS PROCEDIMENTOS DO JULGAMENTO**

- 8.1 A abertura da presente Concorrência dar-se-á na data, horário e local indicados no preâmbulo deste Edital, devendo ser observado os procedimentos dos subitens seguintes.
- 8.2 Após o recebimento dos documentos de Habilitação e Proposta de Preços, nenhum outro será aceito, assim como não se admitirão, quaisquer adendos ou alterações nos documentos e propostas entregues.
- 8.3 Seguindo a ordem de apresentação, proceder-se-á a abertura dos envelopes de Documentação de habilitação e consultado o SICAF, devendo a Comissão e licitantes presentes rubricar os documentos e o relatório do SICAF.
- 8.4 Na fase de habilitação, a reunião poderá ser suspensa, a critério da Comissão Permanente de Licitação, para análise da documentação.
- 8.5 Ocorrendo a hipótese prevista no subitem anterior, os envelopes contendo as propostas de preços, devidamente lacrados, serão rubricados pelos membros da Comissão Permanente de Licitação e licitantes presentes, ficando sob a guarda da Comissão até posterior decisão.
- 8.6 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não mais caberá desclassificação por motivo relacionado com a fase habilitatória, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento e aceitos pela Comissão Permanente de Licitação.
- 8.7 Caso a reunião não seja suspensa, a Comissão Permanente de Licitação, tendo comunicado o resultado de habilitação e se presente todos os prepostos das licitantes e não havendo recurso, ou havendo desistência expressa de sua apresentação, registrará o fato e o resultado em Ata, podendo dar prosseguimento à reunião, com a abertura dos Envelopes nº 02 (Propostas de Preços), devendo a referida Comissão e os representantes das licitantes rubricarem todas as propostas de preços.
- 8.8 Serão devolvidos aos representantes das empresas consideradas inabilitadas os envelopes contendo as Propostas de Preços, desde que não tenha havido recurso ou após sua denegação. No caso das inabilitadas se recusarem a receber os envelopes de propostas ou se estiverem ausentes, tal situação ficará consignada em Ata e os referidos envelopes ficarão à disposição das mesmas, na sala 140 da Sobreloja do Bloco E da Esplanada dos Ministérios, Edifício do MCT, durante o período de 20 (vinte) dias. Findo este prazo, a Administração não terá nenhuma responsabilidade sobre o seu teor.
- 8.9 Se todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, o Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis, para apresentação de nova documentação ou outras propostas, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

## 9 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 9.1 O critério de julgamento será exclusivamente o de **menor preço global (PG)**, nos termos do inciso I do § 1º do art. 45 da Lei n.º 8.666/93.
- 9.2 Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido neste Edital será levado em consideração, para efeito de julgamento da proposta mais vantajosa, o preço global, obtido por meio da seguinte fórmula:

$$\frac{2 (PQR) + 1 (ML) + 1 (MB) + 1 (MS)}{5} = PG$$

Onde:

PQR = preço do quilo da refeição (peso 2);  
ML = média aritmética simples dos preços unitários dos lanches (peso 1);  
MB = média aritmética simples dos preços unitários das bebidas (peso 1);  
MS = média aritmética simples dos preços unitários das sobremesas (peso 1); e  
PG = preço global (média aritmética ponderada dos itens).

- 9.3 Se duas ou mais propostas em absoluta igualdade de condições ficarem empatadas, a decisão será por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro processo.
- 9.4 O critério de aceitabilidade dos preços máximos que o MCT admite, são os fixados na Planilha de formação de preços máximos aceitáveis pelo MCT, Anexo “C” do Termo de Referência.
- 9.5 Em caso de ocorrência de participação de licitante que detenha a condição de microempresa ou de empresa de pequeno porte nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e não sendo a proposta válida classificada em primeiro lugar de empresa desse porte, serão adotados os seguintes procedimentos:
- 9.5.1 será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte, entendendo-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez) por cento superiores à proposta mais bem classificada;
- 9.5.2 Para efeito do disposto no subitem acima, ocorrendo o empate, proceder-se á da seguinte forma:
- I – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 1 (uma) hora após solicitação do Presidente da CPL, sob pena de preclusão;
- II – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preços inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;

III – não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do inciso anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 9.5.1, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

IV - no caso de equivalência de valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem enquadradas no subitem 9.5.1, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar a melhor oferta;

a) na hipótese da não contratação nos termos previstos no subitem 9.5.1 o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

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

9.6 Serão desclassificadas as propostas elaboradas em desacordo com os termos deste Edital, que se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes, com menor preço médio final superior ao limite máximo fixado no Anexo “C” do Termo de Referência – Anexo I do Edital, ou com preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade por meio de documentação que comprove que a composição de seus preços são coerentes com os de mercado.

9.7 Para os efeitos do disposto no subitem 9.6 consideram-se manifestamente inexequíveis, as propostas cujos valores sejam inferiores a 70% (setenta por cento) do menor dos seguintes valores:

a) média aritmética dos valores das propostas superiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela administração, ou;

b) valor orçado pela administração.

9.8 Não será levada em consideração, para efeito de julgamento, a proposta que contenha vantagem não prevista nesta Concorrência.

9.9 O resultado do julgamento final deste procedimento será divulgado mediante publicação no Diário Oficial da União, ou, se presentes todos os prepostos das licitantes, na reunião em que a Comissão tome a respectiva decisão, lavrando-se em ata todos os atos relativos à sessão.

## **10 – DOS RECURSOS**

10.1 É admissível recurso em qualquer fase da licitação e das obrigações dela decorrentes, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos previstos no art. 109 da Lei n.º 8.666/93.

10.2 Os recursos serão dirigidos à Coordenadora-Geral de Recursos Logísticos, por intermédio do Presidente da Comissão Permanente de Licitação, o qual poderá

reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis ou nesse prazo, encaminhá-lo devidamente instruído para apreciação e decisão.

- 10.3 Os recursos deverão ser protocolados no Protocolo Geral/MCT, situada na Esplanada dos Ministérios Bloco "E", térreo, sala 28, em Brasília/DF, nos dias úteis no horário de 8:30 as 12:00 e de 14:00 as 18:00 horas.
- 10.4 Não serão conhecidos os recursos interpostos após vencidos os respectivos prazos legais.

## **11 - DA HOMOLOGAÇÃO E ADJUDICAÇÃO**

- 11.1. Decididos os recursos eventualmente interpostos, o processo licitatório será submetido ao Subsecretário de Planejamento, Orçamento e Administração, para que se proceda à devida **homologação e conseqüente adjudicação** do objeto licitado à licitante vencedora.

## **12 – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

- 12.1 As obrigações da Cedente constam no Item 5 do Termo de Referência e na minuta de contrato, Anexos I e V deste Edital, respectivamente.

## **13 – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

- 13.1 As obrigações da Cessionária constam do Item 4 do Termo de Referência e na minuta de contrato, Anexos I e V deste Edital, respectivamente.

## **14 – DAS BENFEITORIAS**

- 14.1 As benfeitorias somente poderão ser realizadas, mediante autorização da CEDENTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

## **15 – DAS DESPESAS**

- 15.1 A CESSIONÁRIA deverá arcar com as seguintes despesas, durante a vigência do contrato:

15.1.1 Recolher mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês, a título de **Taxa de Utilização** do espaço, a importância de **R\$ 1.907,16** (hum mil, novecentos e sete reais e dezesseis centavos) estando englobado neste valor o consumo de água e energia elétrica, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

15.1.2 Ressarcir ao MCT, mensalmente, até 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação feita pela Administração, o valor correspondente ao total da conta de telefone disponibilizado pelo MCT e instalado no restaurante/lanchonete, entregando a cópia do comprovante do recolhimento - GRU ao fiscal do Contrato;

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

15.2 As contas telefônicas deverão ser ressarcidas em sua totalidade, e variam de acordo com o consumo da própria Cessionária.

## **16 – DAS INSTALAÇÕES DO CEDENTE**

16.1 Na assinatura do Contrato, a CESSIONÁRIA assinará Termo de Guarda e Responsabilidade das instalações da CEDENTE, para uso restrito ao seu cumprimento da execução do objeto contratado.

16.2 Qualquer dano ou avaria às instalações da CEDENTE, por culpa ou dolo da CESSIONÁRIA, seus prepostos ou empregados, esta deverá promover, às suas custas, o(s) reparo(s) necessário(s) devidamente aprovado(s) pela CEDENTE.

## **17 - DA GARANTIA**

17.1 A licitante vencedora, de acordo com o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/1993, prestará garantia, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da assinatura do Contrato, no valor total de R\$ 1.114,29 (hum mil, cento e quatorze reais e vinte e nove centavos), referente a 5% (cinco por cento) do valor anual da taxa de ocupação, podendo a cessionária optar por uma das seguintes modalidades abaixo:

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

17.2 No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado em qualquer agência de instituição financeira (Banco), mediante depósito a crédito da Cedente.

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

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

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

17.6 A Cessionária terá sua garantia liberada ou restituída após o cumprimento integral de todas as obrigações contratuais assumidas, ou devido a rescisão do

contrato por acordo entre as partes.

## **18 - DO TERMO DE CONTRATO DE CESSÃO**

- 18.1. Após a homologação do resultado do certame licitatório e adjudicação do seu objeto, será convidada a licitante vencedora, formalmente, para retirar o instrumento contratual respectivo e a restituí-lo devidamente assinado por seu representante legal, consoante estabelecido em seus atos constitutivos, observado para esse efeito o prazo de 05 (cinco) dias úteis.
- 18.2. Se a vencedora recusar-se a assinar o Contrato, a Cedente, na forma do § 2º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93, convocará as licitantes remanescentes, respeitando a ordem seqüencial de classificação, mantidas as condições de preço e prazo da licitante vencedora e as demais exigências a estas feitas em razão do que dispõe esta Concorrência.
  - 18.2.1. A recusa injustificada da adjudicatária em assinar, aceitar ou retirar o Contrato dentro do prazo prescrito, acarretará à empresa a perda do direito à contratação, sujeitando-se às penalidades estabelecidas neste Edital e no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
- 18.3. Para assinatura do contrato será exigida a apresentação de instrumento público de procuração ou de instrumento particular com firma reconhecida do representante que irá assiná-lo, onde comprove a outorga de poderes, na forma da lei. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa, deverá apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.
- 18.4. A formalização do ato de contratação será precedido de consulta prévia a cadastros da Administração Pública (SICAF), com a finalidade de verificar se encontra a adjudicatária em situação regular, constituindo a verificação de quaisquer pendências justo impedimento para a celebração do contrato, por culpa da licitante vencedora, ensejando a aplicação das penalidades previstas neste Edital, na Lei 8.666/93 e na anexa minuta de contrato.
  - 18.4.1. Como condição para a celebração do Contrato, a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação.
- 18.5. O fornecimento e os serviços pretendidos deverão ser executados em estrita conformidade com as prescrições deste Edital e seus Anexos, que são dele partes integrantes e inseparáveis.
- 18.6. Decorridos 60 (sessenta) dias da data de entrega das propostas, caso não ocorra a convocação para assinatura do termo de Contrato, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.
- 18.7. Qualquer entendimento relevante entre a CEDENTE e a CESSIONÁRIA será formalizado por escrito e também integrará o Contrato.

- 18.8 A CESSIONÁRIA está obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões por parte da Administração, até o limite permitido no § 1º do art.65, da Lei nº 8.666/1993.
- 18.9 O prazo de vigência do Contrato será de 12 (doze) meses e iniciar-se-á na data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, de acordo com o art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.
- 18.10 Independentemente de transcrição farão parte integrante do Contrato, este Edital, seus Anexos e a proposta apresentada pela CESSIONÁRIA.
- 18.11 A CESSIONÁRIA quando convocada para assinatura do Contrato de Cessão de Uso deverá apresentar alvará de funcionamento.

## **19 – DO REAJUSTE**

- 19.1. Os preços contratados referentes ao fornecimento de refeições e lanches poderão ser reajustados, visando a adequação aos preços de mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e que seja observada a periodicidade anual, tendo como limite máximo a variação acumulada do Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI), coluna 2, publicada pela Fundação Getúlio Vargas.

## **20 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 20.1 Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, o MCT poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora, sem prejuízo das previstas no Anexo “A” do Termo de Referência – Anexo I do Edital, as seguintes sanções:
- a) advertência;
  - b) multa, conforme disposto no Anexo “A” do Termo de Referência – Anexo I do Edital - Tabela de Multas, deste Edital;
  - c) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração do MCT pelo prazo de até 02 (dois) anos;
  - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do MCT pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
- 20.1.1 A licitante vencedora estará sujeita, também, às penalidades citadas no item anterior se:
- a) não apresentar a garantia de que trata o item 17 deste Edital;
  - b) atrasar, sem justificativa, o início da execução dos serviços; e,

- c) executar os serviços em desacordo com o estabelecido neste Edital e seu Anexos.
- 20.2 No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.
- 20.3 As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do subitem 20.1, poderá ser aplicada juntamente com as alíneas “b”.
- 20.4 O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação.
- 20.5 Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do valor da garantia previsto no item 17.

## **21 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 21.1 Não havendo expediente na data marcada, a sessão será realizada no primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e hora, salvo motivo de força maior ou qualquer outro fato imprevisível.
- 21.2 A simples apresentação das propostas implica integral e irretratável aceitação dos termos e condições estabelecidas neste Edital, bem como pleno conhecimento das condições de execução do objeto.
- 21.3 A contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, conforme se trate de impugnação, recurso, representação ou pedido de reconsideração, será feita em dias úteis e dela será excluída a data de início e incluída a data do vencimento.
- 21.4 A eventual alteração deste Edital em data anterior àquela fixada para abertura implicará fixação de outra data e o novo texto terá divulgação idêntica a que for dada a este, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 21.5 As decisões da Comissão Permanente de Licitação, referentes ao julgamento deste procedimento, serão consideradas definitivas somente após sua homologação e seu objeto adjudicado pela Autoridade superior do Ministério da Ciência e Tecnologia – MP.
- 21.6 Antes da homologação desta Concorrência, será, obrigatoriamente, consultado o CADIN – CADASTRO INFORMATIVO DOS CRÉDITOS NÃO QUITADOS DE ÓRGÃOS E ENTIDADES FEDERAIS, conforme dispõe a Lei nº 10.522, de 19/07/2002, publicada no D.O.U. do dia 23/07/2002, Seção I.
- 21.7. Ao Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT fica reservado o direito de revogar esta licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

- 21.8 É facultada à Comissão Permanente de Licitação ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação que deveria constar obrigatoriamente da proposta (Lei nº 8.666/93, art. 43, § 3º).
- 21.9 A Justiça Federal - Seção Judiciária do Distrito Federal - é o foro competente para solucionar os litígios decorrentes deste Edital, ficando excluído qualquer outro, por mais privilegiado que seja.
- 21.10 Os casos omissos serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação, que decidirá com base na legislação vigente.
- 21.11 Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital poderá ser encaminhado ao Presidente da Comissão de Licitação pelo e-mail: [dilc@mct.gov.br](mailto:dilc@mct.gov.br)
- 21.12. As respostas aos pedidos de esclarecimentos formulados serão divulgadas mediante publicação de nota na página web do COMPRASNET, no endereço [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), ficando as empresas interessadas em participar do certame obrigadas a acessá-la para a obtenção das informações prestadas.
- 21.13 O Edital e seus Anexos estão disponibilizados no endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), e poderá ser retirado na Coordenação de Licitações, Contratos e Compras, sita na Esplanada dos Ministérios, Bloco “E”, sobreloja, sala 140, de segunda a sexta-feira, no horário comercial compreendido entre as 08:00 às 12:00 e 14:00 às 17:45 horas.

Brasília/DF, 03 de novembro de 2010.

**ELENICE DA SILVA SOUSA SANTOS**  
**Presidente da CPL**

# ANEXO I

## TERMO DE REFERÊNCIA

### 1. OBJETO

- 1.1. Contratação de empresa especializada na exploração de restaurantes com serviço do tipo “self service” e lanchonete, mediante cessão de uso de área própria, com a utilização das instalações já existentes neste Ministério da Ciência e Tecnologia, localizada no Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 05, Quadra 03, em Brasília/DF.

### 2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A presente CESSÃO visa suprir as necessidades alimentares dos servidores e prestadores de serviço do Ministério da Ciência e Tecnologia e órgãos condôminos, que estão alocados no Complexo do Setor Policial Sul, sendo este local isolado das áreas destinadas a estabelecimentos comerciais que exploram os serviços de restaurantes e lanchonetes, proporcionando melhores condições para acesso a serviços de restaurante e lanchonete no próprio local de trabalho, com comodidade; qualidade, e com preços compatíveis com os serviços similares prestados em outros órgãos públicos, evitando que esses usuários tenham que procurar por essa prestação de serviços em locais mais distantes, e evitando que os mesmos não fiquem expostos a mudanças climáticas, nem tampouco perderem tempo em deslocamentos nos horários de “rush” no trânsito, para procura desses serviços.

### 3. EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. Os serviços serão prestados pela empresa vencedora no decurso das 07h30min às 17h30min, nos dias úteis em que haja expediente normal no Ministério, e deverão atender da seguinte maneira:
  - 3.1.1. as refeições dos restaurantes serão servidas entre 11h30min e 15h;
  - 3.1.2. o serviço da lanchonete deverá ser disponibilizado, ininterruptamente durante o período compreendido entre 7h30min e 17h30min, nos dias de funcionamento do Ministério da Ciência e Tecnologia, ou de seus condôminos; e
  - 3.1.3. dispor do serviço de entrega dos produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item sem acréscimo no preço.
- 3.2. Os serviços compreendem, obrigatoriamente, refeições do tipo “self service” (restaurantes) e fornecimento de lanches (lanchonete).
- 3.3. Os alimentos oferecidos no restaurante deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, a ser realizado nas dependências do Complexo Administrativo do Setor Policial Sul, observando a Tabela de Alimentos para a composição do cardápio mínimo, constante no subitem “3.8” do presente Termo de Referência.
- 3.4. O horário de funcionamento dos restaurantes/lanchonetes e a programação básica do cardápio, poderão sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo MCT, desde que, previamente acordada entre as partes;

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

- a) aproximadamente 270 (duzentos e setenta) refeições no sistema “self-service”; e
- b) aproximadamente 200 (duzentos) clientes atendidos na lanchonete.

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

3.6. Em atendimento às legislações vigentes, é expressamente proibida a comercialização de bebida alcoólica de qualquer natureza e de cigarro ou congêneres, nas dependências da lanchonete e restaurante.

3.7. As refeições deverão ter, no mínimo, a seguinte composição:

ITEM	COMPONENTES
<b>Saladas</b> (10 variedades diariamente)	2 tipos de vegetais folhosos;
	2 tipos de vegetais crus não-folhosos;
	2 tipos de vegetais cozidos, um deles poderá ser um tubérculo;
	2 tipos de salada composta (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial;
	2 tipo de leguminosas.
<b>Molhos</b> (diariamente)	1 opção tipo vinagrete;
	1 opção à base de maionese.
<b>Acompanhamentos quentes</b> (diariamente)	Arroz branco;
3 variedades de <b>Arroz</b> (grão longo tipo 1)	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz carreteiro, etc.);
	Arroz integral.
2 variedades de <b>Feijão</b> (carioquinha, preto, de corda, jalo, branco, roxo, fradinho, etc.)	Feijão simples;
	Feijão com proteína animal (bacon, lingüiça, etc.).
<b>Pratos Principais Protéicos</b> (3 variedades diariamente, sendo uma grelhada com peso mínimo de 180g depois de pronto)	1 opção de carne vermelha bovina;
	1 opção de pescado em posta ou filé;
	1 opção de carne de aves;
	1 opção de carne suína.
<b>Pratos Vegetarianos</b> (1 variedade diariamente)	Prato vegetariano à base de soja.
<b>Guarnições</b> (3 variedades diariamente)	1 opção de vegetal cozido ou refogado;
	1 opção de massa;
	1 opção a base de, frituras, farofa, purês ou tubérculos, etc.
<b>Assados</b> (1 variedade)	1 opção de carne, peixe ou torta, etc.
<b>Sobremesas</b> Obs.: necessariamente uma dietética (para atender pessoas diabéticas)	<u>Doces</u> – pavês, tortas, pudins, doce em caldas, mousses, etc. em porção/fatia. <u>Frutas</u> : mamão, laranja, maçã, banana, melancia, uva, etc. em unidade/fatia.

<b>Bebidas</b>	<b>refresco:</b> sabores variados, além de 1 (um) sabor do tipo dietético (sem açúcar), devendo diversificar as opções no decorrer da semana, e ser servido em copo de 300ml;
	<b>café, chá, leite com canela ou leite caramelado</b> (com e sem açúcar): deverão estar disponibilizados em garrafas térmicas, devidamente identificadas, ficando à disposição do usuário, em local próximo à saída do restaurante.
	<b>Água mineral:</b> deverá ser acondicionada em garrafão de 20 (vinte) litros e colocada em suporte refrigerador, ficando à disposição do usuário, em local próximo à saída do restaurante.

- 3.8. O cardápio deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada integrante, assim como os diferentes fatores de modificação—físico, químico e biológico, visando assegurar a preservação dos nutrientes de cada alimento.
- 3.9. Na elaboração do cardápio semanal, deverá ser levado em consideração os alimentos definidos no item “3.7”, vedada a repetição exaustiva das refeições e sobremesas servidas, o mesmo deverá ser entregue à fiscalização com antecedência de uma semana, para a divulgação na Intranet.
- 3.10. As refeições deverão ser servidas em condições sadias, preparadas com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação e sabor agradável, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, de acordo com os cardápios elaborados pelo(a) nutricionista da CONTRATADA, cujo cardápio semanal deverá ser divulgado em quadro afixado no local, para conhecimento dos usuários, após aprovação pela fiscalização.
- 3.11. Não serão considerados pratos principais, preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, galinhada, lasanhas, e outros.
- 3.12. As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas.
- 3.13. Outras bebidas e sobremesas, não incluídas no valor da refeição, conforme consta do item “3.8”, poderão ser servidas e cobradas à parte, por unidade, devendo cada sobremesa ser acondicionada em embalagem apropriada e descartável.
- 3.14. Os variados tipos de saladas, assim como as sobremesas, deverão ser colocados em balcão frigorífico refrigerado e deverão estar dispostas de modo que o consumidor possa se servir conforme sua preferência.
- 3.15. Estarão inclusos no preço da refeição (por quilo), 1 (uma) sobremesa e 1 (um) refresco, podendo ser cobrado ao usuário o excedente a esta quantidade.
- 3.16. A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários em recipientes apropriados vinagre, azeite puro, molho *shoyo* e molho de pimenta, além de sal de cozinha e palitos embalados individualmente e, ainda, guardanapos em papel absorvente e macio nas dimensões mínimas 24 x 23,5 cm, em quantidades suficientes ao pleno atendimento à demanda diária existente.

- 3.17. Quando do início da execução dos serviços, a CONTRATADA deverá fornecer talheres, confeccionados em aço inoxidável; copos de vidro, pratos; bandejas em plástico em PVC, todos de boa qualidade e em condições de uso.
- 3.18. Os talheres (garfos e facas ou colheres) deverão estar em jogos embalados individualmente em material plástico.
- 3.19. A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), poderá ser cobrada do usuário, à parte, e deverá ser acompanhado dos respectivos talheres descartáveis.
- 3.20. Os lanches e bebidas deverão ser servidos diariamente e ter, no mínimo, os seguintes itens:

LANCHES	
Sanduíche de queijo	Pão francês ou pão de forma, quente ou frio, a critério do consumidor, com no mínimo 2 (duas) fatias de queijo.
Sanduíche de presunto	Pão francês ou pão de forma, quente ou frio, a critério do consumidor, com no mínimo 2 (duas) fatias de presunto.
Sanduíche misto	Pão francês ou pão de forma, quente ou frio, a critério do consumidor, com no mínimo 2 (duas) fatias, sendo 1(uma) de queijo e 1 (uma) presunto.
Sanduíche natural	Frango, ricota, atum, salada, peito de peru, presunto, etc.
Hambúrgueres	Em pão específico, tipos variados (cheesburger, cheesburger salada, eggburger, hambúrgue salada), contendo hambúrgueres com no mínimo 50g de carne bovina ou carne de frango.
Pão com manteiga	Pão francês, não inferior a 50 gramas, quente ou frio, a critério do consumidor.
Pão com ovo	Pão francês, não inferior a 50 gramas, com ovo frito na chapa.
Pão de queijo	Porção com 5 unidades mini ou unidade não inferior a 80 gramas.
Salgados fritos e assados	Mínimo de 5 tipos entre frios e assados (Obs.: os salgados não poderão ter peso inferior a 100 gramas).
Bolos diversos	Fatia com peso mínimo de 100 gramas.
Tortas doces	Fatia com peso mínimo de 100 gramas.
Tortas salgadas	Fatia com peso mínimo de 100 gramas.

BEBIDAS	
Leite	Copo de 300 ml.
Cafezinho	Xícara de 50 ml.
Café com leite	Copo de 300 ml.
Chocolate Quente ou frio	Copo de 300 ml.
Chá	Xícara de 250 ml.
Refrigerante	Lata de 350 ml.
Água Mineral com gás	Unidade (330ml)
Água Mineral sem gás	Unidade (330ml)
Suco natural e em polpa de frutas (diversos sabores)	Copo de 300 ml e 500 ml.
Vitaminas de frutas (diversos sabores)	Copo de 300 ml

- 3.21. Todos os lanches deverão ser preparados por pessoas capacitadas, cuja operação de preparo de salgados, pratos rápidos, sanduíches, bolos, etc., deverá ser efetuada, obrigatoriamente, no dia correspondente à venda direta destes produtos aos usuários.
- 3.22. Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido, tanto na lanchonete quanto no restaurante, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários.
- 3.23. Os sanduíches e demais lanches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade.
- 3.24. Os sanduíches deverão ser servidos em sacos de papel ou plástico, apropriados para esse fim.
- 3.25. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e refrescos, deverão ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro.
- 3.26. Os serviços a serem executados deverão obedecer rigorosamente às normas e códigos aplicáveis ao serviço em pauta. Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência, todas as normas inerentes à cessão, do INMETRO, assim como as normas relativas aos serviços de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:
- Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977;
  - Código de defesa do consumidor;
  - Resolução RDC nº 216 de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

#### **4. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

- 4.1. Afixar, em local visível, a tabela de preços (lanchonete/restaurante), das refeições e dos demais produtos oferecidos, a qual deverá ser impressa, disponibilizando, também cardápio individual, devidamente aprovada pelo CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos produtos.
- 4.2. Desenvolver o arranjo físico (*layout*) do restaurante, observando as recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, normas de segurança do trabalho e normas da ABNT, quando couber, de forma a contemplar as inter-relações envolvidas na elaboração do produto e/ou na prestação do serviço de forma eficiente, econômica e segura, apresentando-o a fiscalização do contrato no início dos serviços.

- 4.3. Providenciar todos os equipamentos e utensílios necessários à prestação do serviço de forma completa e com boa qualidade, segundo sua própria organização assim como, disponibilizar máquinas eletrônicas para cartões de vales de alimentação e cartões de débito.
- 4.4. Arcar com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente, em decorrência da sua condição de empregadora.
- 4.5. Manter um supervisor responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante ou preposto, para tratar com o CONTRATANTE, dos assuntos relacionados com a execução do Contrato.
- 4.6. Dispor de mão-de-obra especializada e treinada para o preparo e distribuição de refeições e lanches, tais como:
  - a) nutricionista;
  - b) garçons;
  - c) auxiliares de serviços gerais;
  - d) cozinheiro;
  - e) auxiliares de cozinha;
  - f) saladeiro (com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo 'buffet' (requinte no corte e decoração));
  - g) auxiliar de saladeiro;
  - h) operador de balanças;
  - i) caixa;
  - j) gerente.

OBS.: A fixação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONTRATADA, em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

- 4.7. A nutricionista deverá ser devidamente credenciada no Conselho Regional de Nutrição do Distrito Federal, e executar acompanhamento diário dos serviços.
- 4.8. Os funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização do salão, dos banheiros e da cozinha, compreendendo também, piso e paredes, deverão usar uniforme apropriado e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos.
- 4.9. Respeitar as normas e procedimentos do MCT, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes (exceto o responsável pela entrega de pedidos), responsabilizando-se pelas consequências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor.
- 4.10. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para perfeito cumprimento do objeto da contratação, de forma que, no horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens dos cardápios de refeição e lanches.
- 4.11. Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do CONTRATANTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de

pessoal e material), como também às normas de segurança do trabalho e de vigilância sanitária ou outras aplicáveis à espécie.

- 4.12. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes nos que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade.
- 4.13. Acondicionar todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos em locais apropriados e de forma adequada seguindo com rigor o que estabelece as normas sanitárias vigentes.
- 4.14. A cessionária deverá recolher, mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês, a título de **Taxa de Utilização** do espaço, a importância de **R\$ 1.907,16** (hum mil, novecentos e sete reais e dezesseis centavos) estando englobado neste valor o consumo de água e energia elétrica.
- 4.15. O recolhimento de que trata o subitem anterior deverá ser efetuado mediante depósito do valor correspondente, na conta corrente da União e a cópia do comprovante de depósito deverá ser entregue à ao Fiscal da Contratante que o encaminhará à Divisão Orçamentária e Financeira do MCT.
- 4.16. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o abastecimento, controle e estoque e, ainda, a manutenção e adequação das instalações e dos equipamentos, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, observando a legislação vigente quanto a segurança e acondicionamento estabelecido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal – CBMDF.
- 4.17. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Fiscal do Contrato, permitindo o seu acesso aos locais de preparo, recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis.
- 4.18. A partir da assinatura do contrato, as instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) do restaurante e lanchonete passam a ser de responsabilidade da CONTRATADA, mantendo a conservação das mesmas.
- 4.19. Manter nas instalações do Complexo Administrativo, container de lixo de sua propriedade, realizando sua lavagem diária por funcionário da CONTRATADA, utilizando produto domissanitário desinfetante para esta finalidade.
- 4.20. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene (sempre com o auxílio de luvas), objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, bem como adquirir contentor para coleta de resíduo, contêineres de plástico para acondicionamento de lixo seco e orgânico, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços.
- 4.21. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, mantendo todas as áreas compreendendo salões, cozinha, depósito, banheiros,

hall e câmara fria, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação.

- 4.22. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE do resultado das inspeções.
- 4.23. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais.
- 4.24. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, para se obter a ampla higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos.
- 4.25. Manter as câmaras frigoríficas e/ou freezers, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico.
- 4.26. Combater a presença de qualquer tipo de vetor e pragas nas áreas dos serviços (restaurante, lanchonete, cozinha e depósito), de acordo com as normas sanitárias vigentes, devendo o combate ser realizado por empresa especializada.
- 4.27. Providenciar ações preventivas e corretivas no sentido de combater a presença de insetos e roedores nas áreas da cozinha e do restaurante, conforme normas em vigor, providenciando ainda a dedetização e desratização preventiva em intervalos máximos de 30 (trinta) dias.
- 4.28. Remover, diariamente e obrigatoriamente, do local de preparação e das câmaras frigoríficas, os alimentos preparados e não-servidos, os quais em nenhuma hipótese poderão ser reutilizados em cardápio de dia posterior ou comercializados na lanchonete.
- 4.29. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados por um período de 48 (quarenta e oito) horas, arcando com o custo das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas ou em qualquer tipo de **“corpo estranho, substância, objeto ou elemento”** encontrado pelos consumidores nas refeições e alimentos servidos.
- 4.30. Fornecer, mensalmente, estatística quantitativa (diária) de refeições servidas, em planilha própria a ser preenchida e entregue até o terceiro dia útil do mês subsequente.
- 4.31. Aceitar que, por conveniência administrativa, o CONTRATANTE poderá alterar, a qualquer época, a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que seja feita prévia comunicação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.
- 4.32. Somente realizar benfeitorias, mediante autorização do CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- 4.33. Efetuar semanalmente limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços.
- 4.34. Responsabilizar-se pela colocação e manutenção, de telas de proteção nas portas, janelas e basculantes, bem como, sua substituição quando se fizer necessária.

- 4.35. Utilizar o restaurante e demais instalações cedidas unicamente para a execução dos serviços propostos.
- 4.36. Fornecer uniforme completo aos funcionários e mantê-los devidamente uniformizados, em perfeitas condições de higiene pessoal, sendo obrigatório o uso do uniforme completo e padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida ou saia na altura do joelho, camisa ou blusa, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras, sapatos ou botas, como também todos deverão usar crachá de identificação sob pena de punição para a CONTRATADA, caso seja observado funcionário vestido de maneira inadequada para os serviços por ele executado.
- 4.37. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes dos cardápios, ainda que já preparados, se impugnados pela fiscalização.
- 4.38. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer usuários (servidores, funcionários ou terceiros), em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir.
- 4.39. Manter ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número mínimo de funcionários proposto.
- 4.40. Comunicar imediatamente ao Fiscal do contrato, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste contrato.
- 4.41. Substituir qualquer empregado, sempre que seus serviços e/ou conduta, forem julgados insatisfatórios e/ou inconvenientes ao CONTRATANTE, vedado o retorno dos mesmos às dependências do MCT, mesmo que para cobertura de licenças, dispensas, suspensões ou férias.
- 4.42. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado.
- 4.43. Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços.
- 4.44. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal, sendo que em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço em decorrência de auto de infração, o contrato de CESSÃO poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis.
- 4.45. Não oferecer este contrato em garantia de operações de crédito bancário.
- 4.46. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE.
- 4.47. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do CONTRATANTE.
- 4.48. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório.

## **5. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

- 5.1. Disponibilizar o local para a execução dos serviços.
- 5.2. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de representante designado pela autoridade competente do Ministério da Ciência e Tecnologia – MCT, nos termos do artigo 67 da Lei nº 8.666/93.
- 5.3. Quando da vistoria a que se refere o item “4.17”, o fiscal deverá obrigatoriamente portar todos os equipamentos necessários, tais como: toca, luva e máscara.
- 5.4. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção.
- 5.5. Ordenar, por intermédio da fiscalização, a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar os trabalhos da fiscalização ou ainda por comportamento inconveniente junto aos clientes do Restaurante e/ou Lanchonete.
- 5.6. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa bem desempenhar suas obrigações, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados.
- 5.7. Realizar anualmente o inventário dos bens patrimoniais colocados à disposição da CONTRATADA.
- 5.8. Efetuar pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, de acordo com o item 13, visando apurar o grau de satisfação dos mesmos em relação aos serviços prestados, encaminhando os resultados ao Fiscal e ao Gestor do contrato.

## **6. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

- 6.1. registro ou inscrição na entidade profissional competente da região a que estiver vinculada a licitante (Conselho Regional de Nutrição-CRN), pertinente ao seu ramo de atividade relacionada com o objeto do presente edital;
  - 6.1.1. Caso a empresa vencedora não seja situada em Brasília, deverá, quando da assinatura do contrato, apresentar o visto do Registro no CRN-DF.
- 6.2. Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, declarando ter a licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto desta licitação.
- 6.3. Comprovação de Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição - CRN da região competente, com experiência no desenvolvimento das atividades de assistência alimentar a elaboração dos cardápios diários abrangendo: requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo da refeição, controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional com acompanhamento dos serviços diários nutricionais.

- 6.3.1. A comprovação do vínculo deverá ser por meio de relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.
- 6.4. Declaração de vistoria emitida pelo MCT, comprovando que a licitante vistoriou os locais dos serviços e que tomou conhecimento, por intermédio do seu representante legal, de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao objeto da licitação.
- 6.2.1. A vistoria deverá ser efetuada pelo representante legal da empresa interessada e será acompanhada por responsável da DIAV/MCT.
- 6.2.2. A vistoria deverá ser agendada previamente pela licitante junto à Divisão de Administração Avançada – DIAV, no Setor Policial, Área Especial 05, Quadra 03, Bloco “R”, em Brasília/DF, telefone (61) 3411-5146.

## **7. DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS**

- 7.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato serão exercidos por meio de um representante (denominado Fiscal) e um substituto, designados pelo MCT, aos quais compete acompanhar, fiscalizar, conferir e avaliar a execução, bem como dirimir e desembaraçar quaisquer dúvidas e pendências que surgirem, determinando o que for necessário à regularização das faltas, falhas, problemas ou defeitos observados, e os quais de tudo darão ciência à empresa, conforme determina o art. 67, da Lei nº 8.666/1993, e suas alterações.
- 7.2. A presença da Fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da empresa, inclusive perante terceiros por qualquer irregularidade, ou ainda, resultante de intoxicação alimentar e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade do Ministério.
- 7.3. A qualquer tempo, a Fiscalização poderá solicitar a substituição de qualquer membro da equipe residente da empresa que, a seu critério, venha a prejudicar o bom andamento dos serviços.
- 7.4. A Fiscalização não aceitará, sob nenhum pretexto, a transferência de qualquer responsabilidade da empresa em razão dos serviços executados para outras entidades.
- 7.5. Ao Ministério será reservado o direito de rejeitar no todo ou em parte os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato e/ou especificações, devendo a empresa refazer ou substituir as partes que apresentarem defeitos, sem ônus adicionais a este Ministério.
- 7.6. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização serão encaminhadas à autoridade competente do MCT para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no § 2º, do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

## **8. PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE**

- 8.1. Para o funcionamento do restaurante/lanchonete, a CONTRATADA deverá seguir os procedimentos mínimos e básicos de higiene, abaixo elencados:

8.1.1. ALIMENTOS – os empregados que trabalham na área de alimentação, devem seguir alguns cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar a contaminação dos mesmos:

- a) lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância, secando-as com papel toalha;
- b) não tocar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- d) manter os alimentos sempre cobertos;
- e) não falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- f) não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido;
- g) proceder antecipadamente o pré-preparo adequado dos alimentos gordurosos como rabada, dobradinha, costela e outros, objetivando retirar a gordura em excesso.

8.1.2. UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS – para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos, deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene do material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios sem os devidos cuidados:

- a) lavar os utensílios;
- b) deixar os utensílios limpos sempre cobertos e protegidos de insetos;
- c) com utilização de luvas, utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos, evitando o contato das mãos nos utensílios anteriormente utilizados e não lavados;
- d) retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas de polietileno perfeitamente estáveis e de boa qualidade;
- f) diariamente proceder a limpeza geral e higienização dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesa de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados. A limpeza das mesas e balcões térmicos deve ser complementada com álcool;
- g) especial atenção deverá ser dispensada à limpeza e higienização dos equipamentos de exaustão de gorduras, como coifas, elementos filtrantes, dutos e ventiladores, cuja periodicidade de manutenção deverá ser semanal ou quando se apresentar necessário;

- h) por ocasião das lavagens de utensílios, não jogar sob qualquer hipótese, óleo resultante das frituras ou sobras de alimentos gordurosos na pia, evitando que os excessos venham a comprometer e ou entupir as caixas de gordura e o sistema de esgotos; e
- i) manter sob rigoroso processo de higienização, as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos.

#### 8.1.3. AMBIENTE:

- a) para evitar a contaminação do ambiente deverá ser diariamente observada os aspectos de higiene das áreas que compõem as cozinhas, os restaurantes e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, escritório da empresa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;
- b) em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada limpeza do local, por empregado especializado e específico e que não exerça outras atividades;
- c) após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;
- d) lavagem, diária, geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. Não varrer. Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, e outros;
- e) os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora; e
- f) semanalmente deverá ser efetuada limpeza de acordo com os seguintes critérios:
  - I - limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
  - II - lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, considerando os lados interno e externo; e
  - III - limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro.

## 9. MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 9.1. A CONTRATADA deverá dispor dos seguintes materiais, equipamentos e utensílios, além de outros que se fizerem necessários ao perfeito funcionamento do Restaurante e da Lanchonete e ao pleno cumprimento do objetivo da contratação:

- balanças eletrônicas com visor digital, apresentando no mínimo as seguintes informações: tara, preço por quilo, peso e preço final;
- cubas específicas para os balcões;
- bandejas de plástico (polietileno) para o transporte da refeição, sobremesa e suco até a mesa do refeitório;
- caixas registradoras;
- copos descartáveis de capacidades variadas;
- cortador de frios;
- descascador de legumes;
- extrator de sucos;
- freezers;
- fornos de microondas;
- fritadeiras;
- garrafas térmicas;
- guardanapos de papel;
  
- liquidificador industrial;
- moedor de carne;
- panelas;
- picadores de legumes;
- pratos de louça de boa qualidade e apresentação;
- sanduicheira;
- talheres de aço inox de boa qualidade e apresentação;
- toalhas de mesa em tecido de boa qualidade e apresentação;
- travessas em aço inox e/ou louça;
- xícaras de louça de boa qualidade e apresentação;
- copos de vidro com capacidade mínima de 250ml, de boa qualidade e apresentação;
- pegadores inox (conchas, escumadeiras, colheres para servir arroz, garfão, pegadores de saladas e de macarrão, etc.) com cabo de polietileno ou material similar;
- dispensadores de copos; e
- outros equipamentos/materiais/utensílios necessários.

9.2. Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o subitem anterior, deverão estar em bom estado de uso e de apresentação.

9.3. A CONTRATADA deverá utilizar somente utensílios em aço inoxidável com cabo de polietileno ou similar, para retirar o alimento preparado dos caldeirões, panelas e das cubas de distribuição.

9.4. A CONTRATADA somente poderá retirar quaisquer bens móveis, equipamentos ou utensílios que estejam sob a sua guarda e responsabilidade, mediante autorização expressa do CONTRATANTE.

## **10. PREÇO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO**

10.1. Os preços deverão ser apresentados pelos interessados conforme Anexo I do presente Termo de Referência.

10.2. No julgamento das propostas deverá ser observada a média aritmética ponderada dos itens que compõe a planilha de preços, aplicando a seguinte fórmula:

$$\frac{2 (PQR) + 1 (ML) + 1 (MB) + 1 (MS)}{5} = PG$$

Onde:

PQR = preço do quilo da refeição (peso 2);

ML = média aritmética simples dos preços unitários dos lanches (peso 1);

MB = média aritmética simples dos preços unitários das bebidas (peso 1);

MS = média aritmética simples dos preços unitários das sobremesas (peso 1); e

PG = preço global (média aritmética ponderada dos itens).

## 11. VIGÊNCIA

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

## 12. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

12.1. Pela inexecução total ou parcial do objeto desta Concorrência, o MP poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora, sem prejuízo das previstas no Anexo IV deste Edital, as seguintes sanções:

- e) advertência;
- f) multa, conforme disposto na Tabela de Multas, Anexo I deste Termo de Referência;
- g) suspensão temporária do direito de participar em licitações e impedimento de contratar com a Administração do MCT pelo prazo de até 02 (dois) anos; e
- h) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição, ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do MCT pelos prejuízos resultantes, e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

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

- a) não apresentar a garantia contratual;
- b) atrasar, sem justificativa, o início da execução dos serviços; e
- c) executar os serviços em desacordo com o estabelecido neste Termo de Referência.

- 12.3. No processo de aplicação da sanção administrativa é assegurado o direito ao contraditório e à ampla defesa, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de cinco dias úteis.
- 12.4. As sanções previstas nas alíneas “a”, “c”, e “d”, do subitem 12.1 do presente Termo de Referência, poderá ser aplicada juntamente com a alínea “b”.
- 12.5. O valor das multas aplicadas deverá ser recolhido no prazo de cinco dias, a contar do recebimento da notificação.
- 12.6. Se o valor da multa não for pago, ou depositado, será automaticamente descontado do valor da garantia contratual.

### **13. PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

- 13.1. Realizar, pelo menos uma vez a cada 4 (quatro) meses, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, para avaliar o grau de satisfação dos mesmos, quanto à qualidade e o atendimento dos serviços.
- 13.2. A pesquisa de opinião seguirá o parâmetro demonstrado no Anexo II do presente Termo de Referência, podendo ser reformulada, cujo modelo será apresentado previamente à empresa.
- 13.2.1 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados **insatisfatórios** quando o somatório de “Muito insatisfeito” e “insatisfeito” for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);
- 13.2.2. A pesquisa de satisfação será considerada **satisfatória** quando **todos os itens forem satisfatórios**, isto é, obtiverem somatório de “Muito satisfeito” e “satisfeito” acima de 50% (cinquenta por cento);
- 13.2.3. Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:
- a) indicar à empresa CESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;
  - b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão;

**ANEXO “A” DO TERMO DE REFERÊNCIA  
AVALIAÇÃO TÉCNICA**

1. Avaliação Técnica

1.1. A qualidade técnica será avaliada pelos fiscais/gestores do contrato.

1.2. Para fins de penalidades, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

Leve	Advertência
Média	Multa de 10 vezes o valor do quilograma da refeição
Grave	Multa de 15 vezes o valor do quilograma da refeição
Gravíssima	Multa de 20 vezes o valor do quilograma da refeição

1.3. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

1.4. Irregularidades:

<b>Leve</b>	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções
	A presença de empregado com exames de avaliação de saúde realizados a mais de 06 (seis) meses
	Limpeza inadequada de banheiros
	Desorganização de ambientes/áreas
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio
	Uso de uniformes em desacordo com as normas de higiene
	Não manter documentação legal
	Ausência da tabela de preços em lugar visível
	Ausência de empregado qualificado para responder perante ao Ministério

<b>Média</b>	Reincidência das faltas leves - aplicação de 03 (três) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses
	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização do contrato
	Descumprimento de determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador
	Deixar de providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado
	Reaproveitar alimentos já manipulados
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento do restaurante/lanchonete
	Deixar de remover o lixo
	Higiene pessoal de funcionários inadequada
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)
	Limpeza inadequada dos refeitórios
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.
	Alimentos armazenados em embalagens danificadas
Falta de acompanhamento de profissional nutricionista, conforme estabelecido no contrato	

<b>Grave</b>	Reincidência das faltas médias - aplicação de 03 (três) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses
	Utilizar as dependências do Ministério para fins diversos dos previstos neste termo
	Preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com o edital
	Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção

<b>Gravíssima</b>	Reincidência das faltas graves - aplicação de 03 (três) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses
	A aplicação de 02 (duas) multas em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá rescindir o contrato
	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de cessão
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido
	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais
	Servir bebida alcoólica no restaurante ou lanchonete, o que poderá ensejar a rescisão do contrato
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações

1.5. Os valores das multas serão convertidos na forma da contrapartida mensal, observado o procedimento consignado deste termo;

1.6. A aplicação das penalidades previstas no item 1.2 supracitado não afasta a incidência de demais penalidades, eventualmente cabíveis, constante do instrumento contratual.

## ANEXO “B” DO TERMO DE REFERÊNCIA

### PESQUISA DE SATISFAÇÃO

#### CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

##### 1 – Pesquisa de satisfação.

1.1- A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada 4 (quatro) meses, em datas não conhecidas previamente pela cessionária.

1.2 – Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 15 usuários do restaurante.

1.3 – A pesquisa será coordenada pelo(a) fiscal(a) do Contrato, auxiliado pelos demais membros da comissão de fiscalização.

1.5 – A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação - NPS, indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados.

1.6 - Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de Muito insatisfeito e insatisfeito for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);

1.7 - A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de Muito satisfeito e satisfeito acima de 50% (cinquenta por cento);

1.8 - Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

a) indicar à empresa CESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão;

1.9 – Segue o questionário a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

#### PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE E LANCHONETE

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

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

##### Itens de avaliação Notas

RESTAURANTE					
	1	2	3	4	5
Apresentação dos alimentos					
Disponibilidade de azeite, sal, vinagre...					
Identificação das preparações					
Quantidade de gordura					
Quantidade de sal					
Recolhimento de bandejas					
Reposição da comida					
Sabor dos alimentos					
Sobremesas					
Tempero das preparações					
Variedade das saladas					
Variedade dos pratos quentes					

LANCHONETE					
------------	---	--	---	---	---

	1	2	3	4	5
Apresentação dos lanches					
Variedade dos bolos e tortas					
Variedade dos salgados/sanduíches					
Variedade dos sucos					

<b>GERAL</b>	 1	 2	 3	 4	 5
Apresentação dos funcionários					
Cordialidade dos funcionários					
Eficiência dos funcionários					
Higiene do restaurante					
Higiene dos banheiros					
Organização da fila					
<b>Sugestões, Críticas e Elogios (opcional):</b>					

**ANEXO “C” DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS MÁXIMOS ACEITÁVEIS PELO MCT**

<b>ITEM</b>	<b>PESO</b>	<b>OBJETO</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO</b>
item 1	peso 2	<b>(PQR) ALMOÇO POR KG</b>	R\$ 14,63
TOTAL ALMOÇO (Preço Unitário por Quilo X 2)			<b>R\$ 29,26</b>
item 2	peso 1	<b>LANCHE</b>	
	a)	Sanduíche de Queijo	R\$ 1,41
	b)	Sanduíche de Presunto	R\$ 1,41
	c)	Sanduíche misto quente	R\$ 1,62
	d)	Hambúrgueres	R\$ 3,23
	e)	Pão com manteiga	R\$ 1,30
	f)	Pão com ovo	R\$ 1,43
	g)	Salgados	R\$ 1,26
	h)	Pão de queijo	R\$ 1,10
	i)	Bolo comum (fatia)	R\$ 1,99
	j)	Torta Doce (fatia)	R\$ 3,50
k)	Torta Salgada (fatia)	R\$ 3,50	
ML = TOTAL LANCHES (somatório dos valores unitários dos itens/11)			<b>R\$ 1,98</b>
item 3	peso 1	<b>BEBIDAS</b>	
	a)	Suco natural de fruta (300ml)	R\$ 2,19
	b)	Água Mineral com gás (330ml)	R\$ 2,00
	c)	Água Mineral sem gás (330ml)	R\$ 1,62
	d)	Refrigerante lata (350ml)	R\$ 2,00
	e)	Vitamina (300ml)	R\$ 1,88
	f)	Cafezinho (50ml)	R\$ 0,38
	g)	Café com leite (300ml)	R\$ 1,04
	h)	Leite (300ml)	R\$ 0,68
	i)	Chocolate frio ou quente (300ml)	R\$ 1,54
j)	Chá (250ml)	R\$ 1,35	
MB = TOTAL BEBIDAS (Somatório dos valores unitários dos itens / 10)			<b>R\$ 1,47</b>
item 4	peso 1	<b>SOBREMESA</b>	
	a)	Pudim de Leite Condensado(100g)	R\$ 2,77
	b)	Mouse diversos sabores(100g)	R\$ 2,48
c)	Tortas geladas diversos sabores (100g)	R\$ 3,10	
MS = TOTAL SOBREMESAS (Somatório dos valores unitários dos itens/3)			<b>R\$ 2,78</b>
<b>(PG) RESULTADO FINAL = ((PQRx2) + ML + MB + MS) / 5</b>			<b>R\$ 7,098</b>

Observação: Foi considerado para a média ponderada o peso 02 para o preço do almoço por kg e peso 01 para os demais preços dos itens.

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(em papel personalizado da empresa)

**Ao: Ministério da Ciência e Tecnologia**

**A/C: Sra. Presidente da Comissão Permanente de Licitação**

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2010**

**PROCESSO Nº 01200.001218/2009-34**

Senhor(a) Presidente,

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços, detalhada em Planilha de Formação de Preços nos termos anexos, para a exploração de restaurantes com serviço do tipo “self service” e lanchonete, mediante cessão de uso de áreas próprias, com a utilização das instalações já existentes no Ministério da Ciência e Tecnologia, localizada no Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 5, Quadra 03, em Brasília/DF, conforme especificações constantes do Edital e seus anexos.

Declaramos que conhecemos os termos da Concorrência nº 01/2010 e seus anexos, e que se vencedora, executaremos os serviços ora propostos pelos preços a seguir, já incluídas todas as despesas decorrentes, inclusive do material necessário à execução dos serviços, mão-de-obra, impostos, contribuições previdenciárias, encargos trabalhistas, seguros, e quaisquer outras que forem devidas, relativamente à prestação dos serviços, objeto da licitação.

Declaramos que estamos cientes quanto ao recolhimento mensal ao CEDENTE, até o 5º (quinto) dia útil do mês, da Taxa de Utilização do espaço no valor de R\$ 1.907,16 (hum mil, novecentos e sete reais e dezesseis centavos).

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

O prazo de validade da proposta é de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da Concorrência nº 01/2010.

#### **DADOS DA EMPRESA E DO SEU REPRESENTANTE LEGAL**

Empresa:

Razão Social: \_\_\_\_\_ CNPJ/MF: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_ Tel/Fax: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Nº C/C: \_\_\_\_\_

Representante legal:

Nome: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

CEP: \_\_\_\_\_ Cidade: \_\_\_\_\_ UF: \_\_\_\_\_

CPF/MF: \_\_\_\_\_ Cargo/Função: \_\_\_\_\_

Cart. Ident. nº: \_\_\_\_\_ Expedido por: \_\_\_\_\_

Naturalidade: \_\_\_\_\_ Nacionalidade: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
local e data

\_\_\_\_\_  
Nome e assinatura do responsável legal

**Obs.: Observar TODAS as exigências constantes no item 7 do Edital.**

**ANEXO II - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL - PLANILHA DE PREÇOS**

ITEM	PESO	OBJETO	PREÇO UNITÁRIO
item 1	peso 2	<b>(PQR) ALMOÇO POR KG</b>	
TOTAL ALMOÇO (Preço Unitário por Quilo (PQR X 2) →			
item 2	peso 1	<b>LANCHE</b>	
	a)	Sanduíche de Queijo	
	b)	Sanduíche de Presunto	
	c)	Sanduíche misto quente	
	d)	Hambúrgueres	
	e)	Pão com manteiga	
	f)	Pão com ovo	
	g)	Salgados	
	h)	Pão de queijo	
	i)	Bolo comum (fatia)	
	j)	Torta Doce (fatia)	
k)	Torta Salgada (fatia)		
ML = TOTAL LANCHES (somatório dos valores unitários dos itens/11)			
item 3	peso 1	<b>BEBIDAS</b>	
	a)	Suco natural de fruta (300ml)	
	b)	Água Mineral com gás (330ml)	
	c)	Água Mineral sem gás (330ml)	
	d)	Refrigerante lata (350ml)	
	e)	Vitamina (300ml)	
	f)	Cafezinho (50ml)	
	g)	Café com leite (300ml)	
	h)	Leite (300ml)	
	i)	Chocolate frio ou quente (300ml)	
j)	Chá (250ml)		
MB = TOTAL BEBIDAS (Somatório dos valores unitários dos itens / 10)			
item 4	peso 1	<b>SOBREMESA</b>	
	a)	Pudim de Leite Condensado(100g)	
	b)	Mouse diversos sabores(100g)	
c)	Tortas geladas diversos sabores (100g)		
MS = TOTAL SOBREMESAS (Somatório dos valores unitários dos itens/3)			
<b>(PG) RESULTADO FINAL = ((PQRx2) + ML + MB + MS) / 5</b>			

Observação: Será considerado para a média ponderada o peso 02 para o preço do almoço por kg e peso 01 para os demais preços dos itens.

## ANEXO III

### DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos em atendimento ao previsto no subitem 6.5.4 da Concorrência nº 01/2010/MCT, que, por intermédio de nosso Representante, abaixo qualificado, na data e hora a seguir discriminados, vistoriamos o local da prestação dos serviços e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

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

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

Data da Vistoria: \_\_\_\_/\_\_\_\_/2010.

Hora da vistoria: \_\_\_\_\_ horas.

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

.....  
Nome e assinatura do servidor da \_\_\_\_\_  
(Acompanhante da vistoria)

OBS.:

- 1) O vistoriante deverá telefonar antecipadamente para agendar o dia e horário da vistoria, conforme subitem 6.2.2 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.
- 2) A vistoria deverá ser feita em dias úteis, de segunda a sexta-feira, até o último dia útil antecedente ao do previsto para o recebimento dos envelopes de documentação e propostas.
- 3) Esta declaração deverá constar dos documentos do Envelope 01 - DOCUMENTAÇÃO”.

## ANEXO IV

### MODELO DE DECLARAÇÕES

1. Declaração, sob as penalidades cabíveis, a inexistência de fato superveniente que possa impedir a sua habilitação neste certame, conforme regulamentação constante da IN/MARE nº 05/95 com alterações da IN/MARE nº 01/2001, inclusive na vigência contratual caso venha a ser contratado pelo MP, conforme modelo de declaração abaixo:

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

Cidade – (UF), de de 2010

\_\_\_\_\_  
(nome e número da identidade do declarante)

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

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

Cidade - UF, de de 2010.

\_\_\_\_\_  
(nome e número da identidade do declarante)

3. Declaração de que a empresa \_\_\_\_\_  
(Nome da empresa) \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ  
nº \_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a)  
Sr(a) \_\_\_\_\_ portador da carteira de identidade  
nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_ sediada  
(endereço completo) \_\_\_\_\_, **DECLARA**,  
sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº  
123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu

art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Cidade – (UF), de de 2010

---

(nome e número da identidade do declarante)

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação da Licitação)

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado (Licitante), para fins do disposto no subitem 6.5.6 da Concorrência 01/2010, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da Concorrência nº 01/2010/MCT não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência nº 01/2010/MCT, 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 Concorrência nº 01/2010/MCT quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência nº 01/2010/MCT não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da Concorrência nº 01/2010/MCT antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da Concorrência nº 01/2010/MCT não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Ministério da Ciência e Tecnologia 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.

\_\_\_\_\_, em \_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_

---

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



**MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA**  
**Secretaria Executiva**  
**Subsecretaria de Planejamento, Orçamento e Administração**  
**Coordenação-Geral de Recursos Logísticos**

**CONTRATO Nº 02.00\_\_00/2010**

**CONTRATO DE CESSÃO DE USO ONEROSO  
DE ÁREA PÚBLICA PARA EXPLORAÇÃO DE  
RESTAURANTE E LANCHONETE QUE  
ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR  
INTERMÉDIO DO MINISTÉRIO DA CIÊNCIA  
E TECNOLOGIA E A EMPRESA \_\_\_\_\_.**

A União, por intermédio do **MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA**, neste ato denominado **CONTRATANTE**, inscrita no CNPJ sob o nº 03.132.745/0001-00, com Sede na Esplanada dos Ministérios, Bloco E, Brasília-DF, CEP Nº 70.067-900, neste ato representada pelo Senhor Coordenador-Geral de Recursos Logísticos, **IVANCIR GONÇALVES DA ROCHA CASTRO FILHO**, nacionalidade brasileira, CPF Nº 101.740.101-25, portador da Carteira de Identidade Nº 285.061, expedida pelo SSP/DF, designado pela Portaria nº 169, de 26 de março de 2008, publicada no Diário Oficial da União nº 62 de 01 de abril de 2008, e no exercício regular da competência que lhe foi delegada pela Portaria MCT nº. 141, de 15 de setembro 2004, publicada no DOU, Seção 2, página 3, do dia 17 de setembro de 2004, e a empresa \_\_\_\_\_, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA** inscrita no CNPJ sob o nº \_\_\_\_\_, com sede à \_\_\_\_\_, devidamente representada por seu \_\_\_\_\_, o Senhor, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, firmam este Contrato, decorrente da Concorrência nº 01/2010-MCT, Processo nº 01200.001218/2009-34, que reger-se-á pelas disposições da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei n.º 9.636, de 15 de maio de 1998 e pelo Decreto n.º 3.725 de 10 de janeiro de 2001, observadas as cláusulas e condições seguintes:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto a cessão de uso de área própria do Ministério da Ciência e Tecnologia, destinada a exploração de serviços de restaurante e lanchonete, localizada no Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 5, Quadra 03, em Brasília/DF, com a utilização das instalações existentes, de acordo com as especificações, requisitos e condições expressos no Edital e seus Anexos.

**Subcláusula Única** – Integram o presente instrumento, independentemente de transcrição, o Edital da Concorrência nº 01/2010-MCT, seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA e demais elementos constantes do Processo nº 01200.001218/2009-34 .

**CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

A **CONTRATADA** obriga-se à:

- I. Afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pelo **CONTRATANTE**, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços dos produtos;

- II. Desenvolver o arranjo físico (*layout*) do restaurante, inclusive dos equipamentos do Ministério postos à sua disposição, observando as recomendações da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, normas de segurança do trabalho e normas da ABNT, quando couber, de forma a contemplar as inter-relações envolvidas na elaboração do produto e/ou na prestação do serviço de forma eficiente, econômica e segura, apresentando-o a fiscalização do contrato no início dos serviços;
- III. Providenciar os demais equipamentos e utensílios necessários à prestação do serviço, e não fornecidos pelo CONTRATANTE, de forma completa e com boa qualidade, segundo sua própria organização;
- IV. Arcar com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados, previstas na legislação vigente, em decorrência da sua condição de empregadora;
- V. Manter um supervisor responsável pelo gerenciamento dos serviços, com poderes de representante ou preposto, para tratar com o CONTRATANTE, dos assuntos relacionados com a execução do Contrato;
- VI. Dispor de mão-de-obra especializada e treinada para o preparo e distribuição de refeições e lanches, tais como:
  - a) nutricionista com registro no CRN;
  - b) garçons;
  - c) auxiliares de serviços gerais;
  - d) cozinheiro;
  - e) auxiliares de cozinha;
  - f) saladeiro (com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo 'buffet' (requite no corte e decoração));
  - g) auxiliar de saladeiro;
  - h) operador de balanças;
  - i) caixa;
  - j) administrador.
- VII. OBS.: A fixação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da CONTRATADA, em número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.
- VIII. A nutricionista deverá ser devidamente credenciada no Conselho Regional de Nutrição do Distrito Federal, e executar acompanhamento diário dos serviços;
- IX. Os funcionários responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização do salão, dos banheiros e da cozinha, compreendendo também, piso e paredes, deverão usar uniforme apropriado e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos, e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos;
- X. Respeitar as normas e procedimentos do MCT, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da empresa, restrito às dependências dos restaurantes e lanchonetes (exceto o responsável pela entrega de pedidos), responsabilizando-se pelas conseqüências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;
- XI. Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para perfeito cumprimento do objeto da contratação, de forma que, no horário de funcionamento, não falte nenhum

dos itens dos cardápios de refeição e lanches;

- XII. Responsabilizar-se pelos seus empregados, no que se refere à observação das normas e procedimentos do CONTRATANTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), como também às normas de segurança do trabalho e de vigilância sanitária ou outras aplicáveis à espécie;
- XIII. Responsabilizar-se por quaisquer acidentes nos que venham a ser vítimas seus empregados, quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;
- XIV. Acondicionar todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos em locais apropriados e de forma adequada seguindo com rigor o que estabelece as normas sanitárias vigentes;
- XV. A cessionária deverá recolher, mensalmente, até o 5º (quinto) dia útil do mês, a título de **Taxa de Utilização** do espaço, a importância de **R\$ 1.907,16** (hum mil, novecentos e sete reais e dezesseis centavos) estando englobado neste valor o consumo de água e energia elétrica;
- XVI. O recolhimento de que trata o subitem anterior deverá ser efetuado mediante depósito do valor correspondente, na conta corrente da União e a cópia do comprovante de depósito deverá ser entregue à ao Fiscal da Contratante que o encaminhará à Divisão Orçamentária e Financeira do MCT;
- XVII. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o abastecimento, controle e estoque e, ainda, a manutenção e adequação das instalações e dos equipamentos, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, observando a legislação vigente quanto a segurança e acondicionamento estabelecido pelo Corpo de Bombeiros Militar do Distrito Federal – CBMDF;
- XVIII. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do Fiscal do Contrato, permitindo o seu acesso aos locais de preparo, recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos para fins de vistoria, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis;
- XIX. A partir da assinatura do contrato, as instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) do restaurante e lanchonete passam a ser de responsabilidade da CONTRATADA, mantendo a conservação das mesmas;
- XX. Manter nas instalações do Complexo Administrativo, container de lixo de sua propriedade, realizando sua lavagem diária por funcionário da CONTRATADA, utilizando produto domissanitário desinfetante para esta finalidade;
- XXI. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene (sempre com o auxílio de luvas), objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, bem como adquirir contentor para coleta de resíduo, contêineres de plástico para acondicionamento de lixo seco e orgânico, cabendo, também, a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;

- XXII. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, mantendo todas as áreas compreendendo salões, cozinha, depósito, banheiros, hall e câmara fria, inclusive vidros e paredes, no mais rigoroso padrão de higiene, conservação, limpeza e arrumação;
- XXIII. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE do resultado das inspeções;
- XXIV. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- XXV. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, para se obter a ampla higienização dos ambientes, equipamentos e utensílios, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;
- XXVI. Manter as câmaras frigoríficas e/ou freezers, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico;
- XXVII. Combater a presença de qualquer tipo de vetor e pragas nas áreas dos serviços (restaurante, lanchonete, cozinha e depósito), de acordo com as normas sanitárias vigentes, devendo o combate ser realizado por empresa especializada;
- XXVIII. Providenciar ações preventivas e corretivas no sentido de combater a presença de insetos e roedores nas áreas da cozinha e do restaurante, conforme normas em vigor, providenciando ainda a dedetização e desratização preventiva em intervalos máximos de 30 (trinta) dias;
- XXIX. Remover, diariamente e obrigatoriamente, do local de preparação e das câmaras frigoríficas, os alimentos preparados e não-servidos, os quais em nenhuma hipótese poderão ser reutilizados em cardápio de dia posterior ou comercializados na lanchonete;
- XXX. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados por um período de 48 (quarenta e oito) horas, arcando com o custo das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas ou em qualquer tipo de **“corpo estranho, substância, objeto ou elemento”** encontrado pelos consumidores nas refeições e alimentos servidos;
- XXXI. Fornecer, mensalmente, estatística quantitativa (diária) de refeições servidas, em planilha própria a ser preenchida e entregue até o terceiro dia útil do mês subsequente;
- XXXII. Aceitar que, por conveniência administrativa, o CONTRATANTE poderá alterar, a qualquer época, a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que seja feita prévia comunicação, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- XXXIII. Somente realizar benfeitorias, mediante autorização do CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- XXXIV. Efetuar semanalmente limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;

- XXXV. Responsabilizar-se pela colocação e manutenção, de telas de proteção nas portas, janelas e basculantes, bem como, sua substituição quando se fizer necessária;
- XXXVI. Utilizar o restaurante e demais instalações cedidas unicamente para a execução dos serviços propostos;
- XXXVII. Fornecer uniforme completo aos funcionários e mantê-los devidamente uniformizados, em perfeitas condições de higiene pessoal, sendo obrigatório o uso do uniforme completo e padronizado que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida ou saia na altura do joelho, camisa ou blusa, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras, sapatos ou botas, como também todos deverão usar crachá de identificação sob pena de punição para a CONTRATADA, caso seja observado funcionário vestido de maneira inadequada para os serviços por ele executado;
- XXXVIII. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes dos cardápios, ainda que já preparados, se impugnados pela fiscalização;
- XXXIX. Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer usuários (servidores, funcionários ou terceiros), em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- XL. Manter ainda, pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número mínimo de funcionários proposto;
- XLI. Comunicar imediatamente ao Fiscal do contrato, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste contrato;
- XLII. Substituir qualquer empregado, sempre que seus serviços e/ou conduta, forem julgados insatisfatórios e/ou inconvenientes ao CONTRATANTE, vedado o retorno dos mesmos às dependências do MCT, mesmo que para cobertura de licenças, dispensas, suspensões ou férias;
- XLIII. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;
- XLIV. Corrigir, no prazo fixado pela fiscalização, as eventuais imperfeições verificadas no curso de execução dos serviços;
- XLV. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal, sendo que em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço em decorrência de auto de infração, o contrato de CESSÃO poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis;
- XLVI. Não oferecer este contrato em garantia de operações de crédito bancário;
- XLVII. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE;
- XLVIII. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do CONTRATANTE;

- XLIX. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE**

O CONTRATANTE obriga-se à:

- I. Disponibilizar o local para a execução dos serviços;
- II. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, por meio de representante designado pela autoridade competente do Ministério da Ciência e Tecnologia – MCT, nos termos do artigo 67 da Lei nº 8.666/93;
- III. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;
- IV. Ordenar, por intermédio da fiscalização, a imediata retirada do local, bem como a substituição do empregado da CONTRATADA que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar os trabalhos da fiscalização ou ainda por comportamento inconveniente junto aos clientes do Restaurante e/ou Lanchonete;
- V. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa bem desempenhar suas obrigações, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados;
- VI. Realizar anualmente o inventário dos bens patrimoniais colocados à disposição da CONTRATADA;
- VII. Efetuar, anualmente, pesquisa de opinião junto à clientela do restaurante e da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação dos mesmos em relação aos serviços prestados, encaminhando os resultados ao Fiscal do contrato. Caso o resultado da pesquisa for inferior a 50% (cinquenta por cento) dos votos, o contrato poderá não ser prorrogado;

### **CLÁUSULA QUARTA – DA EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

- I. Nos termos do art. 67 da Lei de Licitações, o Ministério da Ciência e Tecnologia designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do objeto contratual, que deverá anotar em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com sua execução, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- II. Da mesma forma a CONTRATADA deverá indicar um preposto que, aceito pelo CONTRATANTE, o representará na execução do contrato, promovendo, obrigatoriamente, as correções, reparações, remoções, reconstruções ou substituições, às suas expensas, e que se fizerem necessárias quando constatados vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução do objeto contratual;
- III. A CONTRATADA, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar a prestação dos serviços;
- IV. A CONTRATADA é responsável pelos danos causados diretamente ao CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo na execução do

contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo órgão interessado;

- V. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;
- VI. A inadimplência da CONTRATADA, com referência aos encargos trabalhistas, fiscais e comerciais não transferem ao CONTRATANTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto do contrato;
- VII. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do presente Convite, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para o CONTRATANTE;
- VIII. A CONTRATADA deverá manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- IX. A CONTRATADA deverá observar a compatibilidade de horário de prestação dos serviços com o horário de funcionamento do CONTRATANTE, assim como às normas relacionadas com o exercício da atividade e as normas de utilização do imóvel;
- X. Dependerão de aprovação prévia do CONTRATANTE a realização de qualquer obra de adequação do espaço físico.

## **CLÁUSULA QUINTA – DAS SANÇÕES**

Se a CONTRATADA falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará, por determinação do Sr. Ministro da Ciência e Tecnologia, impedida de licitar e contratar com a Administração Pública pelo prazo de até cinco anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante o CONTRATANTE.

**Subcláusula Primeira** - A penalidade será obrigatoriamente registrada no SICAF e no caso de suspensão de licitar, a CONTRATADA será descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato e das demais cominações legais.

**Subcláusula Segunda** - Pela inexecução total ou parcial do objeto do presente Contrato, erros de execução, mora na execução dos serviços, o CONTRATANTE aplicará, garantida a prévia defesa, à CONTRATADA, as seguintes sanções:

- I. Advertência por escrito;
- II. Multa de 0,5% (meio por cento) ao dia, calculada sobre o valor mensal estimado para a contratação e até o 5º dia corrido, nos seguintes casos:
  - a) não atendimento aos prazos solicitados para a realização de serviços relacionados ao objeto da presente contratação ou a realização de serviços em desacordo com as normas e regulamentos que regem a matéria a ele relacionados;
  - b) não atendimento, nos prazos solicitados, das recomendações e/ou determinações emanadas da fiscalização e/ou da Administração e, ainda, o não cumprimento ou o cumprimento intempestivo de quaisquer das cláusulas pactuadas neste instrumento;

- c) a partir do 6º (sexto) dia, sem que seja solucionada a pendência, a administração poderá considerar como inexecução total dos serviços, podendo, a seu critério, aplicação das demais sanções previstas neste instrumento;
- III. Multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor global do Contrato, no caso de ocorrer a inexecução total dos serviços, o que ensejará a rescisão do Contrato, sem prejuízo das demais penalidades previstas na Lei nº 8.666/93;
- VI. Suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratar com o CONTRATANTE, por um período não superior a cinco anos;
- V. 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 o MCT, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada, com base no inciso anterior.

**Subcláusula Terceira** - a sanção estabelecida no inciso V acima é de competência exclusiva do Senhor Ministro de Estado da Ciência e Tecnologia - MCT, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias da abertura de vista, podendo a reabilitação ser requerida após 02 (dois) anos de sua aplicação.

**Subcláusula Quarta** – As multas estipuladas nos incisos II e III serão aplicadas nas demais hipóteses de inexecução total ou parcial das obrigações assumidas.

**Subcláusula Quinta** - As sanções previstas nos incisos I, IV e V poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II ou III, facultada a defesa prévia do interessado no respectivo processo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

**Subcláusula Sexta** - Se o valor da multa não for paga, será cobrado administrativamente, podendo, ainda, ser inscrito como dívida ativa e cobrado judicialmente, bem como poderá, após exaurido o direito de ampla defesa, ser glosado de valores que a CONTRATADA tenha a receber do CONTRATANTE.

**Subcláusula Sétima** - As sanções previstas nos incisos IV e V poderão também ser aplicadas às empresas ou aos profissionais que:

- I. tenham sofrido condenação definitiva por praticarem fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- II. tenham praticado atos ilícitos, visando frustrar os objetivos da licitação; e
- III. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**Subcláusula Oitava** – Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso da execução dos serviços advirem de caso fortuito ou motivo de força maior.

**Subcláusula Nona** – Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção, ficando sobrestada até o julgamento do pleito.

## **CLÁUSULA SEXTA – DO REAJUSTE**

Os preços contratados referentes ao fornecimento de refeições e lanches poderão ser reajustados, visando a adequação aos preços de mercado, desde que solicitado pela CONTRATADA e que seja observada a periodicidade anual, tendo como limite máximo a

variação acumulada do Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI), coluna 2, publicada pela Fundação Getúlio Vargas.

**Subcláusula Única** - O valor referente utilização da área poderá ser reajustado, observado o interregno mínimo de um ano contado a partir da data da assinatura do contrato, de acordo com o percentual de variação do IGPM, com base no artigo 5º, do Decreto n.º 1.054, de 07/02/1994 ou outros índices a serem criados pelo Governo.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DA RESCISÃO**

- I. A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas nos incisos I a XII, XVII e XVIII do art. 78, da Lei n.º 8.666/93, ensejará a rescisão unilateral do Contrato de Concessão de Uso pela Administração, sem prejuízo das sanções previstas;
- II. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o prévio contraditório e a ampla defesa;
- III. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.
- IV. A concessão de uso tem caráter precário e poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do MCT, independente de indenização. Neste caso, a CONTRATADA terá um prazo de 60 (sessenta) dias corridos para desocupar a instalação e entregá-la em condições de funcionamento. O mesmo se aplicará no caso de não renovação de contrato, e ainda, a CONTRATADA fica cientificada que, independentemente da revogação ou término do Contrato, não a elidirá do pagamento da mensalidade, enquanto perdurar a ocupação.

#### **CLÁUSULA OITAVA - VIGÊNCIA**

O prazo de vigência do presente contrato é de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo no interesse da Administração, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, observando-se o disposto no inciso II do artigo 57 da Lei 8.666/93.

#### **CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO**

O pagamento do valor da concessão será efetuado mensalmente, no máximo até o quinto dia de cada mês;

**Subcláusula Primeira** - O pagamento após o vencimento será acrescido de multa de 2% (dois por cento) e 0,5% (meio por cento) de juros de mora ao mês sobre o valor atrasado. Conforme o disposto no Decreto n.º 22.626/33 e Art. 52, da Lei n.º 8.078, de 11 /09/90, com a nova redação dada pela Lei n.º 9.298, de 01/08/96. Quando houver pagamento em atraso dos valores acordados no referido contrato, os pagamentos devem ser realizados com 02 (duas) Guias de Recolhimento da União (GRU), sendo uma, pertinente ao valor da mensalidade e outra referente às multas devidas, que serão emitidas pela Divisão de Execução Orçamentária e Financeira – DIOF/CGRL;

**Subcláusula Segunda** - Se ocorrer inadimplemento desta cláusula por até 03 (três) meses consecutivos, obriga-se a CONTRATADA à imediata restituição do imóvel inteiramente desocupado e nas condições ajustadas neste instrumento, sujeitando-se às demais penalidades previstas neste Convite;

**Subcláusula Terceira-** Os valores correspondentes ao rateio das despesas de consumo de água e energia elétrica, bem como da conta de telefone serão ressarcidos ao MCT, mensalmente, até 10 (dez) dias contados da notificação feita pelo Fiscal do Contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA GARANTIA**

A CONTRATADA se obriga a oferecer garantia no valor de R\$ 4.680,00 (quatro mil seiscentos e oitenta reais), equivalente a 5% (cinco por cento) do valor anual da concessão, podendo optar por uma das modalidades estabelecidas no parágrafo primeiro do artigo 56, da Lei nº 8.666/93, que será liberada ou restituída somente após o término da vigência contratual e desde que não haja pendências.

**Subcláusula Primeira** - O valor da garantia poderá ser utilizado para corrigir as imperfeições verificadas na execução dos serviços, bem como nos casos decorrentes de inadimplemento contratual, e de indenização por danos causados ao patrimônio da União ou de terceiros.

**Subcláusula Segunda** - Em caso de prorrogação contratual, a garantia deverá ser atualizada.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO**

O CONTRATANTE providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do Parágrafo único do art. 61, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO FORO**

Para dirimir as dúvidas e/ou conflitos oriundos da execução deste Contrato, 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.

E assim, por estarem as partes de acordo e ajustadas e após lido e achado conforme, firmam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, perante as testemunhas abaixo assinadas, que desde já, consideram abonadas em juízo ou fora dele, obrigando-se por si e seus sucessores a fazê-lo cumprir nos termos e condições estipulados.

Brasília-DF, de \_\_\_\_\_ de 2010.

**CONTRATANTE:**

**IVANCIR GONÇALVES DA ROCHA CASTRO FILHO**  
Coordenador-Geral de Recursos Logísticos

**CONTRATADA:**

**NOME**  
Cargo

**TESTEMUNHAS:**

Nome:  
CI:  
CPF:

Nome:  
CI:  
CPF: