



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

EDITAL DO CONVITE Nº 02/2010

O MINISTÉRIO DA CIÊNCIA E TECNOLOGIA - MCT, por meio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, instituída pela Portaria de nº 58/2009, publicada no DOU de 09 de setembro de 2009, doravante denominada apenas CPL, e sob a égide da Lei nº 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, do Decreto nº 3.722, de 09 de janeiro de 2001, da Instrução Normativa/MARE nº 5, de 21 de julho de 1995, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006 e demais legislações pertinentes, torna público que fará realizar licitação, na modalidade **CONVITE**, do tipo **MENOR PREÇO GLOBAL**, conforme condições e especificações estabelecidas neste Edital e seus Anexos, de acordo com o que consta do Processo n.º 01200.00001218/2009-34.

LOCAL: Auditório do Bloco “E”, Sala T-17, Térreo, da Esplanada dos Ministérios em Brasília-DF, ocasião em que serão abertos os envelopes de Habilitação e Proposta de Preços.

HORÁRIO: A partir das 09h00min (horário de Brasília)

DATA: 20/05/2010

São partes integrantes deste Convite, os anexos abaixo:

- I Termo de Referência;
- II Modelo de Termo de Vistoria;
- III Modelo de Declaração de cumprimento ao disposto no inciso XXXIII do art. 7.º, da CF;
- IV Modelo da Declaração de Inexistência de Fatos Impeditivos;
- V Planilha de Formação de Preços;
- VI Modelo de Proposta de Preços;
- VII Modelo de Termo de Renúncia;
- VIII Relação de móveis e equipamentos disponibilizados pelo MCT;
- IX Modelo De Declaração De Elaboração Independente De Proposta
- X Minuta do Contrato de Concessão de Uso.

1. DO OBJETO

1.1. O presente convite tem por objeto a concessão onerosa de uso de área própria do Ministério da Ciência e Tecnologia, com a utilização das instalações existentes, localizada no Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 05, Quadra 03, em Brasília/DF, de acordo com as especificações, requisitos e condições expressas neste Convite e seus anexos.

1.2. O espaço é destinado à exploração de serviços de restaurante e lanchonete, e visa oferecer refeições, lanches, alimentos e bebidas de primeira qualidade a preços acessíveis aos servidores do Ministério da Ciência e Tecnologia no local de trabalho, e também aos visitantes do local.

2. DA PARTICIPAÇÃO

Poderão participar desta licitação as empresas que:

2.1. Atenderem todas as exigências, inclusive com a apresentação dos documentos, constantes deste Convite e seus anexos;

2.2. Estejam cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme estabelecido no § 3º do artigo 22, da Lei n.º 8.666/93, no subitem 1.3 da Instrução Normativa/MARE n.º 5, de 21 de julho de 1995 e no Decreto nº 3.722 de 09 de janeiro de 2001;

2.3. Apresentarem a documentação especificada nos artigos 28, 29, 30 e 31 da Lei nº 8.666/93 e alterações, caso não estejam cadastradas no SICAF;

2.4. Convidadas ou não, que venham retirar este instrumento e seus anexos, no prazo de até 24 horas antes da apresentação de propostas do presente certame, conforme o disposto no artigo 22, § 3º da Lei 8.666/93 e alterações;

2.5. Apresentarem declaração escrita, datada e assinada pelo representante da empresa, em papel timbrado, que a mesma não possui em seu quadro de pessoal menor de 18 (dezoito) anos em horário noturno, em serviços perigosos ou insalubres, nem de menores de 16 (dezeses) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, conforme inciso XXXIII do art. 7º da Constituição da República Federativa do Brasil de 1988;

2.6. Apresentarem Registro ou inscrição da empresa licitante no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, em sua plena validade, acompanhada dos comprovantes de quitação, de acordo com o disposto na alínea “b”, parágrafo único, art. 18 do Decreto nº 84.444 de 30 de janeiro de 1980. No caso de empresas de fora do Distrito Federal, o documento deverá ser visado pelo CRN – 1ª Região;

2.7. Comprovarem possuir em seu quadro permanente, na data da licitação, Nutricionista, devidamente registrado no CRN. Para os fins deste Convite, considera-se como pertencente ao quadro permanente, o sócio, o diretor (detentor de cargo de gestão) ou o empregado devidamente registrado em Carteira de Trabalho e Previdência Social ou Ficha de Registro registrada na DRT;

2.8. Apresentarem Atestado(s) de Capacidade Técnica Operacional fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, devidamente registrado(s) no órgão competente – CRN, que comprove(m) que a empresa licitante tenha executado, a contento, serviços de natureza e vulto compatíveis com o objeto ora licitado e que façam explícita referência pelo menos às parcelas de maior relevância técnica e valor significativo, que permitam estabelecer, por comparação,

proximidade de características funcionais técnicas, dimensionais e qualitativas com o objeto da presente licitação.

3. DA HABILITAÇÃO

3.1. As empresas não cadastradas no SICAF, conforme prevê o item 2.3 deste Edital, que atendam as condições estabelecidas neste Convite e seus Anexos, que sejam especializadas no ramo do objeto da licitação e que tenham interesse em participar do certame, deverão apresentar a documentação especificada nos artigos 28, 29, 30 e 31 da Lei nº 8.666/93 e alterações, em consonância com os itens 3.2.1, 3.2.3 e 3.4 da Instrução Normativa MARE - GM nº 5, de 21 de julho de 1995.

3.2. Os documentos relacionados abaixo serão entregues até o horário, dia e local indicados no preâmbulo, dentro do **ENVELOPE N.º 1**:

3.2.1. HABILITAÇÃO JURÍDICA

3.2.1.1.cédula de identidade;

3.2.1.2.registro comercial, no caso de empresa individual, ou ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedade comerciais, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

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

3.2.1.4.comprovante de que a licitante está inscrita como microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso.

3.2.2. REGULARIDADE FISCAL

3.2.2.1.certidões negativas de débitos junto à Seguridade Social (INSS), à Receita Federal e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), podendo ser substituído pela a emissão da situação do fornecedor através do SICAF, com situação válida;

3.2.2.2.para microempresa e empresa de pequeno porte a regularidade fiscal será exigida para efeito de assinatura do contrato, conforme define a Lei Complementar Nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

3.2.3. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

3.2.3.1.comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível em características com o objeto da licitação.

3.2.3.2.declaração de que a empresa licitante não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de qualquer trabalho de menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, conforme ANEXO III;

3.2.3.3.comprovante que a empresa proponente detém atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, verificado através de consulta a linha de fornecimento de Materiais/Serviços – SICAF ou através do contrato Social – Objetivo Social;

3.2.3.4. atestado de não existência de Fatos Impeditivos – ANEXO IV.

3.3. NÃO PODERÃO PARTICIPAR DESTA LICITAÇÃO:

3.3.1. Empresas que estejam sob falência, em recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação, consórcios de empresas ou que sejam controladoras; coligadas ou subsidiárias entre si;

3.3.2. Empresas declaradas suspensas ou impedidas de contratar com a Administração ou declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, na forma do art. 87, III e IV da Lei 8.666, de 1993;

3.3.3. Empresas estrangeiras que não funcionem no País.

4. DO REPRESENTANTE

4.1. A licitante interessada em participar do certame não necessita encaminhar seu representante legal para entregar os envelopes com a documentação e a proposta escrita;

4.2. As licitantes que desejarem manifestar-se durante as fases do procedimento licitatório, deverão estar devidamente representadas por:

4.2.1. Titular da empresa licitante, devendo apresentar cédula de identidade, acompanhada do registro comercial, no caso de empresa individual; estatuto ou contrato social em vigor no caso de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.2.2. Quando se tratar de representante designado pela licitante, este deverá apresentar instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida, com amplos poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame, acompanhado do registro comercial, no caso de empresa individual; estatuto ou contrato social em vigor no caso de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.3. Cada representante legal/credenciado poderá representar apenas uma licitante.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1. A Proposta de Preços deverá ser apresentada dentro do **ENVELOPE N.º 2**, por escrito, datilografada ou digitada, em idioma pátrio, datada, assinada e rubricada em todas as suas páginas e ao final firmada pelo representante legal da licitante, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo conter:

5.1.1. A razão social, CNPJ ou CPF no caso de pessoa física, endereço completo, telefone, fax e e-mail, se houver;

5.1.2. A descrição do objeto ofertado, conforme especificações constantes na Carta Convite (ver Anexo I);

5.1.3. Os preços deverão ser apresentados pelos interessados conforme Planilha de Formação de Preços (Anexo V), obedecendo os valores máximos estabelecidos pela Administração neste Convite;

5.1.4. O valor da proposta, expresso em numeral e por extenso em moeda corrente nacional, conforme Anexo VI, incluindo o preço mensal e anual da concessão de uso, e também o PG = preço global, obtido do cálculo da fórmula abaixo:

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

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);

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

5.2. Nos valores propostos estarão inclusas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como, custos com aquisição de matéria-prima (alimentos), materiais de consumo em geral, pagamento de mão-de-obra, encargos sociais, previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais, todos os equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos e sua respectiva manutenção, impostos, taxas, enfim, quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços;

5.3. Não serão admitidos cancelamentos, retificações de preços, acréscimos ou alterações nas condições estipuladas, uma vez abertas as propostas.

5.4. O valor pelo direito da cessão de uso do espaço físico, objeto desta licitação, é de R\$ 7.800,00 (sete mil e oitocentos três reais), em conformidade com o Laudo de Avaliação, datado de 01 de dezembro de 2009, requisitado da Caixa Econômica Federal.

5.5. A empresa deverá, ainda, ressarcir ao Ministério da Ciência e Tecnologia, mensalmente:

5.5.1. o valor total da conta de telefone de propriedade do MCT, instalado no local da prestação dos serviços;

5.5.2. o valor correspondente às despesas de consumo de água e energia elétrica do Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 05, Quadra 03, em Brasília/DF, calculado sobre o percentual da área, de 359m2, ocupada pelo restaurante/lanchonete aferido a partir das faturas dos fornecedores desses serviços (CAESB e CEB). O percentual da área do restaurante corresponde a 1,47% do total da área construída.

5.5.3. Segue planilha de consumo de água e energia elétrica do local, nos últimos 7 (sete) meses:

MÊS/2009	CAESB (R\$)	CEB (R\$)	TOTAL (R\$)	1,47% (R\$)
JUNHO	4.499,76	46.381,84	50.881,60	747,95
JULHO	6.795,43	43.938,18	50.733,61	745,78
AGOSTO	5.503,39	47.641,71	53.145,10	781,23
SETEMBRO	7.199,19	45.480,20	52.679,39	774,38
OUTUBRO	6.195,57	58.287,30	64.482,87	949,89
NOVEMBRO	8.511,08	54.973,90	63.484,98	933,22
DEZEMBRO	3.992,17	55.207,79	59.199,96	870,23
MÉDIA MENSAL				828,95

6. DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

6.1. Os envelopes nº 1 e nº 2 serão entregues devidamente lacrados, indicando em sua parte externa:

Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT

Comissão Permanente de Licitação

ENVELOPE N.º 01 - HABILITAÇÃO

CONVITE N.º 02/2010

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

Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT

Comissão Permanente de Licitação

ENVELOPE N.º 02 - PROPOSTA DE PREÇOS

CONVITE N.º 01/2010

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

6.2. Os documentos constantes no ENVELOPE N.º 02 e as propostas no ENVELOPE N.º 02, distintos e lacrados, endereçados à CPL, deverão ser entregues até o dia, hora e local indicados no preâmbulo deste Convite;

6.3. Envelopes com conteúdos invertidos (proposta no envelope de documentos de habilitação e vice-versa) serão automaticamente excluídos da presente licitação;

6.4. Não serão aceitos os documentos de habilitação e proposta remetidos via correios, fax ou e-mail. Somente serão incluídos para participar do certame os envelopes entregues diretamente à CPL até o horário e data indicados para recebimento dos envelopes, constantes no preâmbulo deste Convite, ou seja, até as 09h00min, do dia 12/04/2010.

6.5. Depois da hora marcada para o recebimento dos envelopes contendo os documentos de HABILITAÇÃO e PROPOSTA nenhum documento será recebido pela CPL;

6.6. Findo o prazo para o recebimento dos envelopes, terá início a apreciação dos documentos de habilitação. Caso a CPL suspenda a reunião para analisar os documentos e julgar a habilitação, os envelopes das PROPOSTAS permanecerão intactos em seu poder e guarda;

6.7. A ausência de documentos e a apresentação da documentação de habilitação em desacordo com o previsto neste Convite inabilitarão a licitante, impossibilitando a abertura do envelope de proposta de preços;

6.8. Julgada a habilitação, a CPL abrirá prazo de 02 (dois) dias úteis para a interposição de recurso. Havendo interposição, o recurso será comunicado aos demais licitantes que poderão impugná-lo no mesmo prazo. Poderão, presentes todas as licitantes, expressamente, renunciar ao direito de interpor recurso referente à habilitação ou inabilitação, prosseguindo-se com a abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS;

6.9. A interposição de recurso referente à habilitação ou inabilitação de licitantes observará o disposto no art. 109, § 4.º, da Lei 8.666/93;

6.10. Julgado o recurso, a CPL dará ciência da decisão às licitantes e da data para a abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS;

6.11. Às licitantes inabilitadas, desde que não tenha havido recurso quanto a esta fase, no prazo legal, ou após sua denegação, serão devolvidos os envelopes lacrados com as respectivas PROPOSTAS;

6.12. Na data da abertura dos envelopes contendo as PROPOSTAS, estas serão rubricadas pelos membros da CPL e pelas licitantes. A CPL, caso julgue necessário, poderá suspender a reunião para análise das mesmas;

6.13. Do julgamento das PROPOSTAS e da classificação serão dadas ciência às licitantes, abrindo-se prazo recursal. As licitantes poderão renunciar, expressamente, ao direito à interposição do recurso;

6.14. Transcorrido o prazo recursal, sem interposição de recurso, ou decididos os recursos interpostos, a CPL encaminhará o procedimento licitatório para homologação do resultado do certame pela autoridade competente e, após, adjudicação do objeto licitado à licitante vencedora;

6.15. Ultrapassada a fase de habilitação das concorrentes e abertas as propostas, não caberá a desclassificação por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

7. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

7.1. O julgamento das propostas será objetivo e de conformidade com o tipo de licitação menor preço global consoante disposto no inciso I, do art. 45, da Lei n.º 8.666/93;

7.2. Não serão levadas em consideração para efeitos de julgamento, a proposta que contenha vantagem não prevista neste Edital;

7.3. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências contidas neste Convite;

7.4. As propostas serão classificadas por ordem crescente de preços propostos, sendo considerada vencedora aquela que ofertar o menor valor;

7.5. No caso de empate entre duas ou mais propostas, em igualdade de condições, a classificação será feita por sorteio, em ato público, para o qual todas as licitantes habilitadas serão convocadas, vedado qualquer outro processo;

7.6. Quando todas as licitantes forem desclassificadas, a CPL poderá fixar o prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação de novas propostas, escoimadas das causas de desclassificação;

7.7. Feita à classificação das propostas e não havendo a interposição de recursos, ou decididos os recursos interpostos, a CPL emitirá relatório conclusivo, encaminhando o processo à homologação do resultado do certame para a autoridade competente, com a adjudicação do objeto a licitante vencedora.

8. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

8.1. Cumpridas as exigências legais da fase de abertura e julgamento deste certame, o resultado será homologado, pela autoridade competente, à licitante que oferecer, de acordo com as condições estipuladas neste Edital, **a menor preço global**. O resultado dar-se-á por meio de publicações, no

quadro de aviso do Ministério da Ciência e Tecnologia, no Diário Oficial da União e no site www.comprasnet.gov.br.

9. DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

9.1. A licitante adjudicatária será notificada para assinar o Contrato de Concessão de Uso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a partir do recebimento da correspondência do MCT, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Convite;

9.2 Se a licitante adjudicatária for microempresa ou empresa de pequeno porte a regularidade fiscal será exigida para efeito de assinatura do contrato, conforme define a Lei Complementar N° 123, de 14 de dezembro de 2006.

9.2.1. deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo se houver alguma restrição. Havendo restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for notificado para assinar o contrato, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

9.2.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no parágrafo anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993.

9.3. O Contrato de Concessão de Uso a ser formalizado vigorará a partir de sua assinatura, pelo período 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, com vistas à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração, limitado a 60 (sessenta) meses, consoante art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93;

9.4. O prazo para assinatura do Contrato de Concessão de Uso estabelecido neste Convite, poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela licitante vencedora, durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo MCT;

9.4. É facultado ao órgão licitante, quando o convocado não assinar o contrato no prazo e condições estabelecidos, convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, em conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação independentemente da cominação prevista neste Convite.

9.5. A empresa contratada receberá as instalações do local cedido para a exploração dos serviços, mediante assinatura do Termo de Responsabilidade e prestação de garantia.

10. DA GARANTIA

10.1. A empresa 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.

10.2. 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.

10.3. Em caso de prorrogação contratual, a garantia deverá ser atualizada.

11. DO REAJUSTE

11.1. 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.

11.2. 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.

12. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO

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

12.2. 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;

12.3. 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;

12.4 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.

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

13.1. O não cumprimento das obrigações assumidas, sujeitará a licitante adjudicatária, garantida a prévia defesa, às seguintes sanções:

13.1.1 Advertência por escrito;

13.1.2. 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;
- 13.1.3. 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;
- 13.1.4 Suspensão temporária do direito de participar de licitações e contratar com o MCT por um período não superior a cinco anos;
- 13.1.5 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.

14. DA FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DO OBJETO CONTRATUAL

14.1. 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;

14.2. 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;

14.3. A CONTRATADA, na execução do contrato, sem prejuízo das responsabilidades contratuais e legais, não poderá subcontratar a prestação dos serviços;

14.4. 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;

14.5. A CONTRATADA é responsável pelos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais resultantes da execução do contrato;

14.6. 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;

14.7. Quaisquer exigências da fiscalização inerentes ao objeto do presente Convite, deverão ser prontamente atendidas pela CONTRATADA sem ônus para o CONTRATANTE;

14.8. 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;

14.9. 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;

14.10. Dependerão de aprovação prévia do CONTRATANTE a realização de qualquer obra de adequação do espaço físico.

15. DA RESCISÃO DO CONTRATO

15.1. 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;

15.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o prévio contraditório e a ampla defesa;

15.3. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

15.4. 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.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

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

16.2. 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;

16.3. 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;

16.4. 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;

16.5. 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;

16.6. 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' (requinte no corte e decoração));
- g) auxiliar de saladeiro;
- h) operador de balanças;
- i) caixa ;
- j) administrador.

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

16.8. 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;

16.9. 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;

16.10. O acesso dos empregados da CONTRATADA deverá ficar restrito às dependências do restaurante e lanchonete e devidamente identificado com crachás da mesma;

16.11. 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;

16.12. 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;

16.13. Ressarcir ao CONTRATANTE, mensalmente, até 10 (dez) dias contados da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor correspondente a 1,47% (um e quarenta e sete) das despesas de consumo de água e energia elétrica do Bloco "Q" do Setor Policial Sul, Área Especial 05, Quadra 03, em Brasília/DF; aferidas a partir das faturas dos fornecedores desses serviços (CAESB e CEB) e, ainda, o valor total da conta de telefone de propriedade do CONTRATANTE, instalado no local da prestação dos serviços;

- 16.14. O ressarcimento 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 Divisão Orçamentária e Financeira do MCT.
- 16.15. 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;
- 16.16. 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;
- 16.17. A partir da assinatura do contrato todos os bens, equipamentos, utensílios e instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) do restaurante e lanchonete passam a ser de responsabilidade da CONTRATADA que deverá providenciar à manutenção e o material que se fizer necessário para o bom andamento dos serviços;
- 16.18. 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;
- 16.19. O lixo e restos de alimentos deverão ser acondicionados em sacos plásticos próprios, providenciando a sua retirada diária de todas as áreas destinadas a CONTRATADA, de acordo com as normas sanitárias vigentes e outras aplicáveis à espécie;
- 16.20. 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;
- 16.21. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE do resultado das inspeções;
- 16.22. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 16.23. 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;
- 16.24. Manter as câmaras frigoríficas e/ou freezers, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico;
- 16.25. 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;
- 16.26. Independentemente de quaisquer normas, o combate a vetores e pragas não deverão exceder a intervalos superiores a 90 (noventa) dias;

- 16.27. 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;
- 16.28. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados por um período de 24 (vinte e quatro) horas;
- 16.29. Arcar 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;
- 16.30. Realizar, periodicamente, até o último dia do prazo contratual, revisão nos móveis, instalações e equipamentos que lhe forem cedidos para uso pelo CONTRATANTE, reparando-os ou substituindo-os por sua conta, quando danificados ou extraviados, restituindo-os no final do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades que lhe forem entregues;
- 16.31. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do CONTRATANTE;
- 16.32. 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;
- 16.33. Somente realizar benfeitorias, mediante autorização do CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 16.34. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório;
- 16.35. Efetuar regularmente limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;
- 16.36. Utilizar o restaurante e demais instalações cedidas unicamente para a execução dos serviços propostos;
- 16.37. 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;
- 16.38. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes dos cardápios, ainda que já preparados, se impugnados pela fiscalização;
- 16.39. 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;
- 16.40. 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;

16.41. Comunicar imediatamente, ao Fiscal do contrato, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste contrato;

16.42. 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;

16.43. Não oferecer este contrato em garantia de operações de crédito bancário;

16.44. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE;

16.45. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal, inclusive em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço em decorrência de auto de infração. No caso de não atendimento de prazos para regularização, o contrato de concessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis.

16.46. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria n.º 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, e em consonância com os termos das Resoluções RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 e RDC nº 218, de 29 de julho de 2005, da ANVISA, que dispõem sobre os Regulamentos Técnicos de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e de Procedimentos Higiênico-Sanitários para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais, respectivamente;

16.47. Adotar as seguintes práticas de sustentabilidade na execução dos serviços, consoante Instrução Normativa n.º 1, de 19 de janeiro de 2010:

16.47.1. utilizar produtos de limpeza e conservação de superfícies e objetos inanimados que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

16.47.2. adotar medidas para evitar o desperdício de água tratada, conforme instituído no Decreto nº 48.138, de 8 de outubro de 2003;

16.47.3. observar a Resolução CONAMA nº 20, de 7 de dezembro de 1994, quanto aos equipamentos de limpeza que gerem ruído no seu funcionamento;

16.47.4. fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços;

16.47.5. realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de consumo de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

16.47.6. realizar a separação dos resíduos recicláveis descartados com vistas à coleta seletiva;

16.47.7. respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos;

16.47.8. Priorizar a utilização de materiais de uso comum que sejam reciclados, reutilizados e biodegradáveis;

16.47.9. Os equipamentos como freezer, geladeiras, fogões, fornos elétricos, de microondas e similares devem possuir o selo do PROCEL, instituído por Decreto Presidencial em 8 de dezembro de 1993, com a indicação dos produtos com os melhores níveis de eficiência energética. A empresa, terá o prazo máximo de 2 (dois) anos para substituir os equipamentos que não possuem o selo, a fim de elevar a economia de energia elétrica e contribuir para a preservação do meio ambiente.

17. DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

17.1. Disponibilizar o local para a execução dos serviços;

17.2. 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;

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

17.4. 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 embaraçar ou dificultar os trabalhos da fiscalização ou ainda por comportamento inconveniente junto aos clientes do Restaurante e/ou Lanchonete;

17.5. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa bem desempenhar suas obrigações, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados;

17.6. Realizar anualmente o inventário dos bens patrimoniais colocados à disposição da CONTRATADA;

17.7. 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.

18. DA VISTORIA

18.1. As licitantes deverão realizar vistoria, no local onde serão desenvolvidos os serviços, para que o proponente tenha pleno conhecimento das condições locais;

18.2. A licitante deverá apresentar o Termo de Vistoria, conforme modelo constante do Anexo II, por meio de seu representante. A vistoria deverá ser agendada previamente pela licitante junto à DIVISÃO DE ADMINISTRAÇÃO AVANÇADA - DIAV, Setor Policial Sul, Bloco “R”, Área Especial 05, Quadra 03, sala 01, em Brasília/DF, telefone (61) 3411-5146.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. A participação na presente licitação implica aceitação plena e irretratável das normas e especificações que a integram, bem como, na observância dos preceitos legais, regulamentares em vigor;

19.2. A Administração, em nenhuma hipótese, poderá descumprir as normas deste Edital, ao qual se acha estritamente vinculada;

19.3. Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar este Convite de licitação por irregularidade na aplicação da Lei de Licitações, devendo protocolar o pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação;

19.4. Decairá do direito de impugnar os termos deste Convite a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes com as propostas, as falhas ou irregularidades que o viciarem, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso;

19.5. A CPL é autônoma para dirimir quaisquer conflitos relacionados a presente licitação, envolvendo ou não as firmas licitantes, e decidindo sobre todas as questões inerentes a este processo, ressalvados os casos de recursos em segunda instância, legalmente previstos;

19.6. A autoridade competente poderá revogar a 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;

19.7. O Contrato de Concessão de Uso poderá ser revogado a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização;

19.8. A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, por parte da Cedente. No caso de desfazimento do procedimento licitatório fica assegurado o contraditório e a ampla defesa;

19.9. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital, além de iniciar e vencer somente em dias de expediente no Ministério excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, considerando-se os dias consecutivos;

19.10. Os casos omissos serão resolvidos fundamentados na Lei nº 8.666/93 e outras legislações pertinentes obedecidos, sempre em primeiro plano, os princípios constitucionais de moralidade, impessoalidade, publicidade e legalidade;

19.11. Fica eleito o foro da Justiça Federal do Distrito Federal para dirimir e julgar todas e quaisquer dúvidas relativas à presente licitação, com exclusão de qualquer outro;

19.12. Maiores informações acerca deste certame serão obtidas junto à CPL, através do Tel. (61) 3317-8088 ou no endereço mencionado no preâmbulo da carta convite.

Brasília, 10 de maio de 2010.

ELENICE DA SILVA SOUSA SANTOS
Presidente da Comissão



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

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 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 neste Termo de Referência.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente concessão 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.

3. RESULTADOS ESPERADOS COM A PRETENDIDA CONCESSÃO

3.1. A Administração com a concessão em tela, espera proporcionar aos seus servidores e prestadores de serviço lotados no Complexo Administrativo, 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.

4. IDENTIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços compreendem refeições do tipo auto-atendimento cobrado por quilo (self-service) e fornecimento de lanches (lanchonete), sendo que os alimentos deverão ser servidos após o seu preparo, a ser realizado nas dependências do Complexo Administrativo do Setor Policial Sul.

4.1.1. Atualmente são fornecidas, diariamente, aproximadamente 270 (duzentos e setenta) refeições no sistema “self-service” e atendidos, aproximadamente, 200 (duzentos) clientes na lanchonete.

4.2. As refeições deverão estar disponíveis para o consumo nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, no horário compreendido entre 11h30min. e 15h00min.

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

ITEM	COMPONENTES
------	-------------

Saladas (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.
Molhos (diariamente)	1 opção tipo vinagrete;
	1 opção à base de maionese.
Acompanhamentos quentes (diariamente)	Arroz branco;
3 variedades de Arroz (grão longo tipo 1)	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz carreteiro, etc.);
	Arroz integral.
2 variedades de Feijão (carioquinha, preto, de corda, jalo, branco, roxo, fradinho, etc.)	Feijão simples;
	Feijão com proteína animal (bacon, lingüiça, etc).
Pratos Principais Protéicos (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.
Pratos Vegetarianos (1 variedade diariamente)	Prato vegetariano à base de soja.
Guarnições (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.
Assados (1 variedade)	1 opção de carne, peixe ou torta, etc.
Sobremesas (Será fornecida incluída no preço da refeição uma opção)	<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.
Bebidas (Será fornecida incluída no preço da refeição uma opção)	refresco : 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;
	café, chá, leite com canela ou leite caramelado (com e sem açúcar): deverão estar disponibilizados em garrafas térmicas, devidamente identificadas, ficando à disposição do usuário, em local próximo à saída do restaurante.

4.4. 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.

4.5. Na elaboração do cardápio semanal, deverá ser levado em consideração os alimentos definidos no subitem 4.3, vedada a repetição exaustiva das refeições e sobremesas servidas.

- 4.6 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.
- 4.7. 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.
- 4.8. As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas.
- 4.9. Outras bebidas e sobremesas, não incluídas no valor da refeição, conforme consta do item 4.3 poderão ser servidas e cobradas à parte, por unidade, devendo cada sobremesa ser acondicionada em embalagem apropriada e descartável.
- 4.10. 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.
- 4.11. Em atendimento as legislações vigentes, é expressamente proibida a comercialização de bebida alcoólica de qualquer natureza e de cigarro ou congêneres, nas dependências da lanchonete e restaurantes localizados/instalados em órgãos públicos.
- 4.12. 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;
- 4.13 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;
- 4.14 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;
- 4.15 Os talheres (garfos e facas ou colheres) deverão estar em jogos embalados individualmente em material plástico;
- 4.16. A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), poderá ser cobrada do usuário, à parte, e deverá ser acompanhado dos respectivos talheres descartáveis;
- 4.17. 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;
- 4.18. 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, eggsburger, hambúrgue salada, CT), hambúrgues com no mínimo 50 g 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.
Pães diversos	Croissant, rosca, pão de batata, etc.
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.
Pizzas	Fatia com peso mínimo de 100 gramas.

BEBIDAS	
Leite	Copo de 300 ml.
Cafezinho	Xícara de 50 ml.
Café com leite	Copo de 200 ml. Ou de 300 ml.
Chocolate Quente ou frio	Copo de 300 ml.
Chá	Xícara de 250 ml.
Refrigerante	Lata de 350 ml, pet 500 ml e 600 ml, inclusive light e diet.
Água de coco	Unidade (fruta)
Água de coco	caixinha de 200 ml.
Refrescos	Copo de 300 ml. E 500 ml.
Sucos em lata ou em caixinha	Lata 350 ml e caixinha 200 ml.
Suco natural e em polpa de frutas (diversos sabores)	Copo de 300 ml e 500 ml.
Vitaminas (diversos sabores)	Copo de 300 ml e 500 ml.
Iogurte natural desnatado	190 g.
Iogurte natural integral	190 g.
Iogurte dietético, vários sabores	100 g.
Iogurte integral, vários sabores	100 g.

4.19. 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;

4.20. Poderá ser suspenso o fornecimento de qualquer item oferecido, tanto na lanchonete quanto no restaurante, que não tenha aceitação mínima junto aos usuários;

4.21. Os sanduíches e demais lanches deverão ser preparados com ingredientes de primeira qualidade;

4.22. Os sanduíches deverão ser servidos em sacos de papel ou plástico, apropriados para esse fim;

4.23. Os sucos naturais, vitaminas, refrigerantes, leite, café e refrescos, deverão ser servidos em copos descartáveis ou, se solicitado pelo usuário, em copos de vidro.

5. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

5.1. 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;

5.2. 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;

5.3. 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;

5.4. 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;

5.5. 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;

5.6. 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' (requinte no corte e decoração));
- g) auxiliar de saladeiro;
- h) operador de balanças;
- i) caixa ;

j) administrador.

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

5.7. 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;

5.8. 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;

5.9. O acesso dos empregados da CONTRATADA deverá ficar restrito às dependências do restaurante e lanchonete e devidamente identificado com crachás da mesma;

5.10. 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;

5.11. 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;

5.12. Ressarcir ao CONTRATANTE, mensalmente, até 10 (dez) dias contados da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor correspondente a 1,47% (um e quarenta e sete) do total das despesas de consumo de água e energia elétrica do Condomínio dos blocos localizados no Setor Policial Sul – SAIS, Área Especial 5, Quadra 03, Brasília-DF; aferidas a partir das faturas dos fornecedores desses serviços (CAESB e CEB) e, ainda, o valor total da conta de telefone de propriedade do CONTRATANTE, instalado no local da prestação dos serviços;

5.13. O ressarcimento 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 Divisão Orçamentária e Financeira do MCT;

5.14. 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;

5.15. 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;

5.16. A partir da assinatura do contrato todos os bens, equipamentos, utensílios e instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) do restaurante e lanchonete passam a ser de responsabilidade da CONTRATADA que deverá providenciar à manutenção e o material que se fizer necessário para o bom andamento dos serviços;

5.17. 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;

- 5.18. O lixo e restos de alimentos deverão ser acondicionados em sacos plásticos próprios, providenciando a sua retirada diária de todas as áreas destinadas a CONTRATADA, de acordo com as normas sanitárias vigentes e outras aplicáveis à espécie;
- 5.19. 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;
- 5.20. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE do resultado das inspeções;
- 5.21. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- 5.22. 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;
- 5.23. Manter as câmaras frigoríficas e/ou freezers, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico;
- 5.24. 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;
- 5.25. Independentemente de quaisquer normas, o combate a vetores e pragas não deverão exceder a intervalos superiores a 90 (noventa) dias;
- 5.26. 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;
- 5.27. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados por um período de 24 (vinte e quatro) horas;
- 5.28. Arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas ou em qualquer tipo de **“corpo estranho, substancia, objeto ou elemento”** encontrado pelos consumidores nas refeições e alimentos servidos;
- 5.29. Realizar, periodicamente, até o último dia do prazo contratual, revisão nos móveis, instalações e equipamentos que lhe forem cedidos para uso pelo CONTRATANTE, reparando-os ou substituindo-os por sua conta, quando danificados ou extraviados, restituindo-os no final do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades que lhe forem entregues;
- 5.30. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do CONTRATANTE;
- 5.31. 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;

- 5.32. Somente realizar benfeitorias, mediante autorização do CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- 5.33. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório;
- 5.34. Efetuar regularmente limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;
- 5.35. Utilizar o restaurante e demais instalações cedidas unicamente para a execução dos serviços propostos;
- 5.36. 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;
- 5.37. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes dos cardápios, ainda que já preparados, se impugnados pela fiscalização;
- 5.38. 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;
- 5.39. 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;
- 5.40. Comunicar imediatamente, ao Fiscal do contrato, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste contrato;
- 5.41. 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;
- 5.42. Não oferecer este contrato em garantia de operações de crédito bancário;
- 5.43. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE;
- 5.44. 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. No caso de não atendimento de prazos para regularização, contrato de concessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis;

6. OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

- 6.1. Disponibilizar o local para a execução dos serviços;

6.2. 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;

6.3. Notificar, por escrito, à CONTRATADA, ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para sua correção;

6.4. 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;

6.5. Proporcionar todas as facilidades para que a CONTRATADA possa bem desempenhar suas obrigações, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados;

6.6. Realizar anualmente o inventário dos bens patrimoniais colocados à disposição da CONTRATADA;

6.7. 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;

7. PROCEDIMENTOS BÁSICOS DE HIGIENE

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

7.1.1. 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.

7.1.2. 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.

7.1.3. AMBIENTE:

- a) para evitar contaminação do ambiente deverá ser diariamente observado os aspectos de higiene das áreas que compõem a cozinha, e áreas adjacentes, câmaras frias e despensas, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;
- b) os panos utilizados para higiene de pisos internos deverão ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques 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;

8. MATERIAIS, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

8.1 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 e que não tenham sido fornecidos pelo CONTRATANTE:

- 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;
- outros equipamentos/materiais/utensílios necessários.

8.2. Todos os materiais, equipamentos e utensílios de que trata o subitem anterior, deverão estar em bom estado de uso e de apresentação e ser previamente aprovados pela Fiscalização;

8.3. 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;

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

9. PREÇO E CRITÉRIO DE JULGAMENTO

9.1. Os preços deverão ser apresentados pelos interessados conforme modelo de Proposta de Preços, Anexo VI, devendo, também, ser preenchida a Planilha de Preços, Anexo V.

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

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

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);

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

Brasília-DF, 30 de abril de 2009.

Ivanovitch Ribeiro Costa
Chefe da Divisão de Administração Avançada
DIAV/COIN/CGRL/SPOA/SEXEC/MCT



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

ANEXO II

TERMO DE VISTORIA

Declaro que tomei conhecimento de todas as informações necessárias para a identificação e mensuração dos serviços de exploração de restaurante e lanchonete a serem realizados nas dependências do MCT e que vistoriei o local e instalações onde serão executados os serviços, estando ciente das condições atuais.

Brasília, ____/____/____.

Carimbo e assinatura do responsável técnico da licitante

Carimbo e assinatura do representante do MCT

ANEXO III

D E C L A R A Ç ã O (MODELO PARA PESSOA JURÍDICA)

A empresa..., inscrita no CNPJ nº..., por intermédio de seu representante legal o (a) Senhor (a)..., portador da Carteira de Identidade nº... E do CPF nº..., **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 4.358/2002, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

... ,... de ... de 2010

(nome e número da identidade do declarante)

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DA INEXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS (MODELO PARA PESSOA JURÍDICA) (papel timbrado da empresa)

DECLARAÇÃO

(Nome da empresa) _____, CGC ou CIC Nº _____, sediada, _____ (endereço completo) _____, Telefone _____ fax _____, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação neste processo licitatório, Carta -Convite Nº ____-____-CPL/MCT, de ____/____/____, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Brasília - DF, ____ de _____ de 2010.

(Nome e número da identidade do declarante)

(Carimbo da empresa)

(Local, data, carimbo da empresa e assinatura de um titular da firma, constante do contrato social, ou do seu representante legal, bem como o nome datilografado por extenso).



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

ANEXO V

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREÇO (R\$)
REFEIÇÃO NO SISTEMA “SELF-SERVICE”		
Preço por quilo da refeição	Kg.	
LANCHES		
Sanduíche de queijo	Un.	
Sanduíche de presunto	Un.	
Sanduíche misto	Un.	
Sanduíche natural	Un.	
Cheesburger	Un.	
Cheesburger salada	Un.	
Eggsburger	Un.	
Hambúrguer salada	Un.	
Pão com manteiga	Un.	
Pão com ovo	Un.	
Croissant	Un.	
Rosca	Un.	
Pão de batata	Un.	
Pão de queijo (porção com 5 unidades mini)	Porção	
Pão de queijo	Un.	
Salgados fritos	Un.	
Salgados assados	Un.	
Bolos	Fatia	
Torta doce	Fatia	
Torta salgada	Fatia	
Pizzas	Fatia	
Subtotal/Média dos Lanches		

ANEXO V

PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS (CONTINUAÇÃO)

DESCRIÇÃO	UNIDADE	PREÇO (R\$)
BEBIDAS		
Leite	Copo de 300 ml.	
Cafezinho	Xícara de 50 ml.	
Café com leite	Copo de 200 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.	
Refrigerante	Pet de 500 ml.	
Refrigerante	Pet de 600 ml.	
Água de coco	Unidade (fruta)	
Água de coco	Caixinha de 200 ml.	
Refresco	Copo de 300 ml.	
Refresco	Copo de 500 ml.	
Suco	Lata de 350 ml.	
Suco	Caixinha de 200 ml	
Suco natural	Copo de 300 ml	
Suco natural	Copo de 500 ml.	
Suco de polpa	Copo de 300 ml.	
Suco de polpa	Copo de 500 ml.	
Vitamina	Copo de 300 ml.	
Vitamina	Copo de 500 ml.	
Iogurte natural desnatado	Un.	
Iogurte natural integral	Un.	
Iogurte dietético	Un.	
Iogurte integral	Un.	
Subtotal/Média das Bebidas		
SOBREMESAS		
Sobremesas diversas	Porção	
Sobremesas diversas	fatia	
Subtotal/Média das Sobremesas		

ANEXO VI

PROPOSTA DE PREÇOS (MODELO)

Ilmo Sr Presidente da Comissão Permanente de Licitações do MCT, a Empresa ou Pessoa Física _____, CNPJ ou CPF _____ abaixo assinada, propõe -se a locar o imóvel objeto dessa licitação, pelo preço proposto, atendendo às condições estipuladas na Carta -Convite Nº .../2010 de ... de ... de 2010.

Discriminação da Concessão de Uso

Preço Unitário:(valor mensal)

Preço unitário em algarismos

Preço por extenso

Preço total (valor anual)

(Valor mensal x 12)

Preço mensal em algarismos

- O valor total desta proposta é de R\$ _____ (por extenso);
- Validade da proposta de preço é de 60 (sessenta) dias.

Brasília-DF, ____ de _____ de 2010.

(Nome e número da identidade do declarante)

(Local, data, assinatura do titular, bem como o nome datilografado por extenso).



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

ANEXO VII

TERMO DE RENÚNCIA DE RECURSOS
(Lei Federal nº 8.666/93, art. 43, III)

(Nome do licitante interessada em participar do certame) _____, CPF ou CNPJ _____, com sede à (endereço completo) _____, participante do CONVITE nº ____ - ____ - CPL/MCT, de ____/____/____ do Ministério da Ciência e Tecnologia - MCT, por seu representante credenciado para o ato licitatório, declara na forma e sob as penas da Lei Federal nº 8.666/93, que não pretende recorrer da decisão da CPL, que julgou os documentos de habilitação preliminar, renunciando, em consequência, do recurso do procedimento licitatório, passando-se à abertura dos envelopes de propostas das habilitadas.

Brasília-DF, _____ de _____ de 2010.

(Nome e número da identidade do declarante)



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

ANEXO VIII

MÓVEIS E EQUIPAMENTOS DISPONIBILIZADOS PELO MCT		
ITEM	QUANT.	DISCRIMINAÇÃO
01	01	Coifa
02	10	Bancos altos p/lanchonete
03	04	Extintores de Incêndio (pó químico)



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

CONVITE Nº 02/2010

ANEXO IX

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação da Empresa)

_____(identificação completa do representante) __, como representante devidamente constituído da empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n.º _____, estabelecida no _____, doravante denominada LICITANTE, para fins do disposto no item _____ do Edital o Convite n.º _____/2010, declara sob as penas da lei, em especial do art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) a proposta apresenta para participação do Convite____/2010 foi elaborada de maneira independente pela 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 empresa)____, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) a intenção de apresentar proposta elaborada para participar do Convite n.º____/2010 não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da____ (identificação da licitante)____, por qualquer meio ou 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 ____ (identificação da licitante)____ quanto a participar ou não da referida licitação;

d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Convite n.º____/2010 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Convite n.º____/2010 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Convite n.º____/2010 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/consórcio, no âmbito da licitação)



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

ANEXO X

MINUTA DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

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 do Convite CPL/MCT nº __/2010, Processo nº 01200.00_____/2010-__, 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 do Convite CPL/MCT nº __/2010, seus Anexos, a Proposta da CONTRATADA e demais elementos constantes do Processo nº 01200.000_____.

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:
 - k) nutricionista com registro no CRN;
 - l) garçons;
 - m) auxiliares de serviços gerais;
 - n) cozinheiro;
 - o) auxiliares de cozinha;
 - p) saladeiro (com experiência no preparo de saladas de apresentação estilo 'buffet' (requinte no corte e decoração);
 - q) auxiliar de saladeiro;
 - r) operador de balanças;
 - s) caixa ;
 - t) administrador.

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

- VII. 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;
- VIII. 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;
- IX. O acesso dos empregados da CONTRATADA deverá ficar restrito às dependências do restaurante e lanchonete e devidamente identificado com crachás da mesma;
- X. 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;
- XI. 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;
- XII. Ressarcir ao CONTRATANTE, mensalmente, até 10 (dez) dias contados da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor correspondente a 1,47 (um e quarenta e sete por cento) do total das despesas de consumo de água e energia elétrica do Condomínio dos blocos localizados no Setor Policial Sul – SAIS, Área Especial 5, Quadra 03, Brasília-DF; aferidas a partir das faturas dos fornecedores desses serviços (CAESB e CEB) e, ainda, o valor total da conta de telefone de propriedade do CONTRATANTE, instalado no local da prestação dos serviços;
- XIII. O ressarcimento 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 Divisão Orçamentária e Financeira do MCT;
- XIV. 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;
- XV. 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;
- XVI. A partir da assinatura do contrato todos os bens, equipamentos, utensílios e instalações (físicas, elétricas e hidráulicas) do restaurante e lanchonete passam a ser de responsabilidade da CONTRATADA que deverá providenciar à manutenção e o material que se fizer necessário para o bom andamento dos serviços;
- XVII. 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;

- XVIII. O lixo e restos de alimentos deverão ser acondicionados em sacos plásticos próprios, providenciando a sua retirada diária de todas as áreas destinadas a CONTRATADA, de acordo com as normas sanitárias vigentes e outras aplicáveis à espécie;
- XIX. 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;
- XX. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CONTRATANTE do resultado das inspeções;
- XXI. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará, para o exercício de suas atividades comerciais;
- XXII. 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;
- XXIII. Manter as câmaras frigoríficas e/ou freezers, permanentemente, em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monobloco de plástico;
- XXIV. 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;
- XXV. Independentemente de quaisquer normas, o combate a vetores e pragas não deverão exceder a intervalos superiores a 90 (noventa) dias;
- XXVI. 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;
- XXVII. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados por um período de 24 (vinte e quatro) horas;
- XXVIII. Arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas ou em qualquer tipo de **“corpo estranho, substancia, objeto ou elemento”** encontrado pelos consumidores nas refeições e alimentos servidos;
- XXIX. Realizar, periodicamente, até o último dia do prazo contratual, revisão nos móveis, instalações e equipamentos que lhe forem cedidos para uso pelo CONTRATANTE, reparando-os ou substituindo-os por sua conta, quando danificados ou extraviados, restituindo-os no final do prazo contratual, nas mesmas condições e quantidades que lhe forem entregues;

- XXX. Abster-se de veicular publicidade acerca do contrato, sem a anuência do CONTRATANTE;
- XXXI. 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;
- XXXII. Somente realizar benfeitorias, mediante autorização do CONTRATANTE, ficando incorporadas ao imóvel, sem que lhe assista o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;
- XXXIII. Manter, durante toda a vigência do contrato, as condições de habilitação exigidas no procedimento licitatório;
- XXXIV. Efetuar regularmente limpeza geral nas caixas de gorduras localizadas nas áreas de serviços;
- XXXV. Utilizar o restaurante e demais instalações cedidas unicamente para a execução dos serviços propostos;
- XXXVI. 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;
- XXXVII. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes dos cardápios, ainda que já preparados, se impugnados pela fiscalização;
- XXXVIII. 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;
- XXXIX. 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;
- XL. Comunicar imediatamente, ao Fiscal do contrato, toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução deste contrato;
- XLI. 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;
- XLII. Não oferecer este contrato em garantia de operações de crédito bancário;

- XLIII. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato, sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE;
- XLIV. 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. No caso de não atendimento de prazos para regularização, contrato de concessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando o CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis;

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 embaraçar 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 – DAS CONDIÇÕES DE RESSARCIMENTO DAS CONTAS DE LUZ, ÁGUA E TELEFONE

Ressarcir ao CONTRATANTE, mensalmente, até 10 (dez) dias contados da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor correspondente a 1,47% (um e quarenta e sete por cento) as despesas de consumo de água e energia elétrica do Bloco “Q” do Setor Policial Sul, Área Especial 05, Quadra 03, em Brasília/DF; aferidas a partir das faturas dos fornecedores desses serviços (CAESB e CEB) e, ainda, o valor total da conta de telefone de propriedade do CONTRATANTE, instalado no local da prestação dos serviços.

Subcláusula Primeira – O ressarcimento 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 Divisão Orçamentária e Financeira do MCT.

Subcláusula Segunda - 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

CLÁUSULA QUINTA - 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 SEXTA – 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;
- IV. 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 SÉTIMA – 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 OITAVA - DA RESCISÃO

- I. A ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas no art. 78, da Lei n.º 8.666/93, poderá ensejar a rescisão do Contrato de Concessão de Uso pela parte prejudicada, 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 entrega-lá 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 NONA - 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 DÉCIMA – DO VALOR

O valor pelo direito da cessão de uso do espaço físico, objeto deste contrato, é de R\$ 7.800,00 (sete mil e oitocentos três reais).

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – 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 nº 22.626/33 e Art. 52, da Lei nº 8.078, de 11 /09/90, com a nova redação dada pela Lei nº 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 SEGUNDA – 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 TERCEIRA - 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 QUARTA - 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: