



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA – INEP
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO-GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS, AQUISIÇÕES E CONVÊNIOS
COORDENAÇÃO DE AQUISIÇÕES E CONVÊNIOS
SETOR DE INDÚSTRIAS GRÁFICAS, QUADRA 04, LOTE 327 – EDIFÍCIO VILLA LOBOS
CNPJ. 01.678.363/0001-43
(61) 2022-3240 /3243 / 3235 / 3236 – FAX. 2022-3249 / 2022.3900
E-MAIL: PREGAO@INEP.GOV.BR

PREGÃO ELETRÔNICO

**INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO
TEIXEIRA - INEP**

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2015

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.º 23036.000718/2015-89

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que o **INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP**, por meio do seu Pregoeiro, realizará licitação, na modalidade **PREGÃO**, na forma **ELETRÔNICA**, do tipo menor preço, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 2.271, de 7 de julho de 1997, das Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 2, de 30 de abril de 2008 e nº 02, de 11 de outubro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 6.204, de 05 de setembro de 2007, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão: 22 de maio de 2015

Horário: 10h00m

Local: Portal de Compras do Governo Federal – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a Concessão Administrativa de Uso para exploração comercial de fornecimento de refeições prontas (transportada) e de lanchonete, localizada no térreo da Sede do INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA, no SIG, Quadra 04, Lote 327, Edifício Villa Lobos, Brasília-DF, para o fornecimento de lanches, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

2. DO CREDENCIAMENTO

2.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, com a solicitação de login e senha pelo interessado.

2.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

2.4. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou ao órgão ou entidade responsável por esta licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.5. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema para imediato bloqueio de acesso.

3. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

3.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no §3º do artigo 8º da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

3.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

3.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

3.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

3.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

3.2.4. que estejam sob falência, em recuperação judicial ou extrajudicial, concurso de credores, concordata ou insolvência, em processo de dissolução ou liquidação;

3.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

3.3. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

3.3.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

3.3.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa;

3.3.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

3.3.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.3.4. que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição.

3.3.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 16 de setembro de 2009.

4. DO ENVIO DA PROPOSTA

4.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

4.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

4.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

4.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

4.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

4.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

4.6.1. Valor unitário e total do item;

4.6.2. Descrição detalhada do objeto;

4.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

4.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

4.9. Quando se tratar de cooperativa de serviço, o licitante preencherá, no campo condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente ao percentual de que

trata o art. 22, inciso IV, da Lei nº 8.212, de 24.07.91, com a redação da Lei nº 9.876, de 26.11.99, também referido no art. 72 da Instrução Normativa/RFB Nº 971, de 13 de novembro de 2009 (DOU 17.11.2009).

4.10. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5. DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis ou não apresentem as especificações técnicas exigidas no Termo de Referência.

5.2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

5.2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

5.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

5.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor global.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.7.1. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos.

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

5.9. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.10. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

- 5.11. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.
- 5.12. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
- 5.13. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.
- 5.14. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 2007.
- 5.15. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.
- 5.16. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.
- 5.17. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa, empresa de pequeno porte e sociedade cooperativa que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.
- 5.18. No caso de equivalência dos valores apresentados pela microempresa, empresa de pequeno porte e equiparados que se encontrem em situação de empate, será realizado sorteio para que se identifique a primeira que poderá apresentar melhor oferta.
- 5.19. Para a contratação de serviços comuns de informática e automação, definidos no art. 16-A da Lei nº 8.248, de 1991, será assegurado o direito de preferência previsto no seu artigo 3º, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.
- 5.20. Eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:
- 5.20.1. prestados por empresas brasileiras;
 - 5.20.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País.

5.21. Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público para o qual os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.

6. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

6.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.2 Não será aceita a proposta ou lance vencedor cujo preço seja incompatível com o estimado pela Administração ou manifestamente inexequível.

6.2. Considera-se inexequível a proposta de preços ou menor lance que, comprovadamente, for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

6.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no §3º, do art. 29, da IN SLTI/MPOG nº 2, de 2008.

6.4. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, não sendo possível a sua imediata desclassificação por inexequibilidade, será obrigatória a realização de diligências para o exame da proposta.

6.5. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

6.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 30 (trinta), sob pena de não aceitação da proposta.

6.6.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

6.7. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

6.8. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

6.9. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar

a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

6.9.1. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

6.9.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.10. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

7. DA HABILITAÇÃO

7.1. O Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal e trabalhista, à **qualificação** econômica financeira e habilitação técnica conforme disposto nos arts. 4º, *caput*, 8º, § 3º, 13 a 18 e 43, III, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010.

7.1.1. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

7.1.2. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente através do sítio oficial, ou na hipótese de se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação, ressalvado o disposto quanto à comprovação da regularidade fiscal das microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas, conforme estatui o art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

7.2. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e trabalhista, nas condições seguintes:

7.3. Habilitação jurídica:

7.3.1. no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;

7.3.2. em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual de responsabilidade limitada: ato constitutivo em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;

7.3.3. inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

- 7.3.4. inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 7.3.5. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.
- 7.3.6. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;
- 7.3.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;
- 7.4. Regularidade fiscal e trabalhista:
- 7.4.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 7.4.2. prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- 7.4.3. prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- 7.4.4. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 7.4.5. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a justiça do trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da consolidação das leis do trabalho, aprovada pelo decreto-lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;
- 7.4.6. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.4.7. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante;
- 7.4.8. caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do domicílio ou sede do fornecedor, ou outra equivalente, na forma da lei;
- 7.4.9. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.
- 7.5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF no nível da Qualificação Econômico-Financeira, conforme

Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2, de 2010, deverão apresentar a seguinte documentação:

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

7.5.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

7.5.2.1. no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

7.5.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{SG} = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

$$\text{LC} = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}; \text{ e}$$

7.5.4. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10 (dez) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

7.6. No caso de licitação para locação de materiais ou para fornecimento de bens para pronta entrega, não se exigirá da microempresa ou empresa de pequeno porte a apresentação de balanço patrimonial do último exercício social.

7.7. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão comprovar, ainda, a qualificação técnica, por meio de:

7.7.1. Apresentação de Atestado(s) de Capacidade Técnica, firmado(s) por Pessoas Jurídicas de direito público ou privado, para as quais o licitante tenha prestado ou esteja prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto do Termo de Referência.

7.7.2. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou

com o item pertinente, por período não inferior a três anos, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

7.7.2.1. Os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo um ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior, apenas aceito mediante a apresentação do contrato.

7.7.2.2. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

7.7.2.3. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

7.8. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados pelos licitantes, via e-mail pregao@inep.gov.br, no prazo de 24 (vinte quatro) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Posteriormente, serão remetidos em original, por qualquer processo de cópia reprográfica, autenticada por tabelião de notas, ou por servidor da Administração, desde que conferido(s) com o original, ou publicação em órgão da imprensa oficial, para análise, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, após encerrado o prazo para o encaminhamento via e-mail;

7.9. Se a menor proposta ofertada for de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período.

7.9.1. A não regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal, será concedido o mesmo prazo para regularização.

7.10. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.11. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos para a habilitação, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

7.12. O pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, consultará os sistemas de registros de sanções SICAF, LISTA DE INIDÔNEOS DO TCU, CNJ E CEIS, visando aferir eventual sanção aplicada à licitante, cujo efeito torne-a proibida de participar deste certame.

7.13. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência de empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

7.14. Da sessão pública do Pregão divulgar-se-á Ata no sistema eletrônico.

8. DOS RECURSOS

8.6. Declarado o vencedor e decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa, se for o caso, será concedido o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

8.7. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

8.7.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

8.7.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

8.7.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

9. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

9.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

9.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

10. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total anual previsto no item 14.2 do Termo de Referência, que está estipulado em R\$ 9.987,84,

que será liberada de acordo com as condições previstas neste Edital, conforme disposto no art. 56 da Lei nº 8.666, de 1993, desde que cumpridas as obrigações contratuais.

10.1.1. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) valor total anual previsto no item 14.2 do Termo de Referência por dia de atraso, até o máximo de 2% (dois por cento).

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

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

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

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

10.3.2. prejuízos causados à Contratante ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

10.3.3. as multas moratórias e punitivas aplicadas pela Contratante à Contratada;

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

10.4. a modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados acima;

10.5. a garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante;

10.6. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

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

10.8. A Contratante não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

10.8.1. caso fortuito ou força maior;

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

10.8.3. descumprimento das obrigações pela contratada decorrentes de atos ou fatos praticados pela Contratante;

10.8.4. atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Contratante.

10.9. Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não as previstas acima.

10.10. Será considerada extinta a garantia:

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

10.10.2. no prazo de três meses após o término da vigência, caso a Contratante não comunique a ocorrência de sinistros.

11. DO TERMO DE CONTRATO

11.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

11.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

11.2.1. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

11.3. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite do adjudicatário, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado ou aceito no prazo de 5 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

11.4. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

11.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

12. DO REAJUSTE

12.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

13. DA ENTREGA E DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

14.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

15. DAS INDENIZAÇÕES AO CEDENTE

15.1. As indenizações ao cedente são as estabelecidas no Termo de Referência.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

16.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- 16.1.1. não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- 16.1.2. apresentar documentação falsa;
- 16.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- 16.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;
- 16.1.5. não manter a proposta;
- 16.1.6. cometer fraude fiscal;
- 16.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

16.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

16.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

- 16.3.1. Advertência;
- 16.3.2. Multa:
 - 16.3.2.1. 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, em caso de atraso na entrega ou execução dos serviços, limitada a incidência a 05 (cinco) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - 16.3.2.2. 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, no caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto no item 18.1.2.1, limitado a 05

(cinco) dias subseqüentes. Após o trigésimo primeiro dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

16.3.2.3. de até 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, nas hipóteses não previstas nos itens anteriores, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

16.3.2.4. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

16.3.2.5. No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nos itens 17.3.2.1 e 17.3.2.2 com o item 17.3.2.3, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

16.3.3. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

16.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com a sanção de impedimento.

16.5. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

16.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.7. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

16.8. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

17. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

17.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

17.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail pregao@inep.gov.br ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 04, Lote 327, Edifício Sede do Inep, seção Protocolo.

17.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.

17.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

17.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.

17.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

17.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

18. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.

18.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

18.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.

18.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

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

18.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.

18.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.

18.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.

18.9. O Edital está disponibilizado, na íntegra, no endereço eletrônico portal.inep.gov.br, e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 04, Lote 327, nos dias úteis, no horário das 08:30 horas às 17:30 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

18.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

18.10.1. ANEXO I - Termo de Referência;

18.10.1.1. Encarte “A” - Serviços de fornecimento de Refeições prontas e de Lanchonete;

18.10.1.2. Encarte “B” - Planilha para formação de preços do Cardápio;

18.10.1.3. Encarte “C” – Modelo para proposta de Preços;

18.10.1.4. Encarte “D” - Práticas Ambientais (Das Obrigações e Responsabilidades Específicas);

18.10.1.5. Encarte “E” - Modelo de Declaração de Vistoria;

18.10.1.6. Encarte “F” - Modelo de Pesquisa de Satisfação de Clientes;

18.10.1.7. Encarte “G” – Croqui da Localização do Restaurante/lanchonete da Sede do Inep.

18.10.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

Brasília , de março de 2015.

Antonio Melo dos Santos

Coordenador Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

- 1.1. Concessão Administrativa de Uso para exploração comercial de fornecimento de refeições prontas (transportada) e de lanchonete, localizada no térreo da Sede do INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA, no SIG, Quadra 04, Lote 327, Edifício Villa Lobos, Brasília-DF, para o fornecimento de lanches, conforme especificações descritas neste Termo de Referência.
- 1.2. Constituem partes deste Termo:
- 1.2.1 Encarte “A” - Serviços de fornecimento de Refeições prontas e de Lanchonete;
 - 1.2.2 Encarte “B” - Planilha para formação de preços do Cardápio;
 - 1.2.3 Encarte “C” – Modelo para proposta de Preços;
 - 1.2.4 Encarte “D” - Práticas Ambientais (Das Obrigações e Responsabilidades Específicas);
 - 1.2.5 Encarte “E” - Modelo de Declaração de Vistoria;
 - 1.2.6 Encarte “F” - Modelo de Pesquisa de Satisfação de Clientes;
 - 1.2.7 Encarte “G” – Croqui da Localização do Restaurante/lanchonete da Sede do Inep.

2. DO OBJETIVO

- 2.1. Permitir a exploração comercial do espaço destinado à refeitório e lanchonete, visando oferecer refeições prontas e lanches, nas proximidades do local de trabalho dos servidores do INEP, funcionários terceirizados, estagiários e público flutuante, com qualidade e conforto para seus usuários.
- 2.2. Este Termo de Referência destina-se à descrição de requisitos mínimos para a concessão de uso de área, objeto da licitação em pauta.

3. DA JUSTIFICATIVA

- 3.1. A implantação deste tipo de estabelecimento comercial se baseia na necessidade de atender aproximadamente 1.130 pessoas (entre servidores do INEP, funcionários terceirizados, estagiários, além do público flutuante, advindo dos diversos eventos realizados no órgão), de modo a oferecer uma opção rápida e cômoda para fazerem suas refeições e lanches, sem precisar sair do seu local de trabalho. Este espaço contribuirá ainda para a melhoria do clima organizacional do órgão.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

- 4.1. A Concessão Administrativa de Uso para a contratação de pessoa jurídica para a execução dos serviços, objeto deste Termo de Referência, se enquadra como serviço comum, de caráter contínuo, para fins do disposto no artigo 4º do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, tipo menor preço global, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 7 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes; da Lei nº 9.636, de 15/05/1998, do Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; Portaria nº 05, de 31/01/2001; da Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

5. DA METRAGEM, LOCALIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA ÁREA

- 5.1. Os serviços serão executados no Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, localizado no Edifício Villa Lobos, situado no Setor de Indústrias Gráficas (SIG), Quadra 04, Lote 327, em Brasília, DF”.
- 5.2. A concessionária contará com 16m² disponíveis para instalar os equipamentos, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições prontas e de lanches e atendimento ao público, além de 84m² para a colocação de mesas e cadeiras.

- 5.2.1. Nos ambientes acontecerá o atendimento ao cliente com pedidos e cobrança dos serviços prestados, munidos com toda a estrutura necessária para o armazenamento, acondicionamento de alimentos e demais produtos necessários à atividade proposta, além da preparação dos lanches ofertados.
- 5.3. A referida área, objeto de cessão de uso, localiza-se no Pavimento Térreo do edifício, em área coberta e externa ao prédio.
- 5.4. Na colocação destas, deve-se manter um adequado espaçamento, de modo a garantir a livre circulação de pessoas entre as mesas.
- 5.5. A área será entregue à Concessionária nas condições em que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto desta licitação deverão ser submetidas à prévia aprovação do INEP.
- 5.6. Caberá à Concessionária executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento do quiosque e dos serviços oferecidos;
- 5.7. A Concessionária deverá providenciar a estrutura do quiosque com balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos, aparelhagem, mesas, cadeiras, além de todo e qualquer equipamento ou utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições e lanches com qualidade e conforto para o usuário.
- 5.8. A estrutura, os equipamentos e o mobiliário do referido quiosque deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do INEP.
- 5.9. A Concessionária utilizará a referida área exclusivamente para a instalação da lanchonete para a comercialização de lanches.
- 5.10. A Concessionária não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.
- 5.11. Para efeito de cálculo, apenas foi contabilizada a área destinada à instalação dos balcões, ficando livre de cobrança a área de uso comum, onde ficarão as cadeiras e mesas utilizadas pelos consumidores.
- 5.12. O mobiliário utilizado deverá atender às seguintes características: mesas e cadeiras/banquetas do tipo “Bistrô”, caracterizado por mesas altas com pé central, tampo em madeira, vidro ou mármore, com cadeiras ou banquetas altas no mesmo padrão de acabamento das mesas.
- 5.13. Mesas e cadeiras serão providenciadas pela Concessionária, às suas expensas, atendendo às orientações e padronização de estilo pré-determinadas pelo INEP.

- 5.14. A Concessionária deverá prever na elaboração da proposta de preços, os valores adicionais referentes a qualquer infraestrutura da área cedida.

6. DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 6.1. O mix de produtos ofertados pelo estabelecimento deverá contemplar os itens listados no Encarte “A”;
- 6.2. O INEP vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da cessão.
- 6.3. Os lanches elaborados no estabelecimento a pedido dos clientes, deverão ser servidos imediatamente após seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis, acompanhadas dos respectivos guardanapos e talheres descartáveis;
- 6.4. Dispor de embalagens para viagem;
- 6.5. Durante o horário de funcionamento, a Concessionária será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.
- 6.6. Ficará a cargo da Concessionária a limpeza do espaço destinado a acomodação das mesas e cadeiras de que trata o item anterior. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos e mobiliário, de modo a minimizar o risco de contaminação dos produtos oferecidos.
- 6.7. A Concessionária deverá apresentar alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.
- 6.8. Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que o fiscal do contrato esteja de acordo com a alteração.
- 6.9. Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do INEP.
- 6.10. O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à Concessionária, não tendo o cedente qualquer participação ou responsabilidade pelo pagamento.
- 6.11. O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 10 minutos para lanches e bebidas, com atendimento no balcão.

7. DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

- 7.1. A exploração dos serviços da restaurante/lanchonete localizada na sede do INEP ocorrerá no horário de 07h30 às 18h00, nos dias de expediente do Instituto, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

8. DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

- 8.1. A Concessionária deverá manter diariamente os seguintes profissionais:
- 1.2.8 Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor; entrega de alimentos.
- 1.2.8.1 O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.
- 8.2. Os atendentes deverão apresentar-se sempre uniformizados, asseados e com calçados adequados ao ambiente de trabalho.
- 8.3. A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da Concessionária, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à cedente, por meio do Fiscal do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços concedentes.
- 8.4. A Concessionária deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.
- 8.5. Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação nas lanchonetes será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Desta forma o INEP não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, ETC advindos do uso ou exploração comercial do espaço cedido.

9. ESPECIFICAÇÃO PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

- 9.1. Informações gerais para o fornecimento:
- a) **A estimativa de fornecimento é de 100 a 150 refeições diárias.**
- b) No refeitório serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h (almoço);
- c) A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora CONCEDENTES, através de um(a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do INEP;
- d) A CONCESSIONÁRIA utilizará as dependências do INEP, onde a alimentação será porcionada e distribuída;

- e) O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;
- f) O serviço a ser prestado é de refeições transportadas e de lanches o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- g) Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, no que tange às Boas práticas para Serviços de Alimentação, federal e distrital, especialmente em relação ao:
 - i. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - ii. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
 - iii. Pré-Preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONCESSIONÁRIA.

9.2. Normas de higiene:

- a) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;
- b) Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
- c) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;
- d) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- e) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;
- f) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- g) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório.
- h) Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

9.3. Preparo das Refeições

- a) Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da Concedente.
- b) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

9.3.1 Características dos ingredientes para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador do Distrito Federal;
- b) Arroz branco polido;
- c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.
- d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
- e) Pó para pudim com leite em sua composição;
- f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

9.3.2 Composição das Refeições - Itens das Refeições Diárias – Almoço As refeições devem conter no mínimo:

- 03 (três) saladas de hortaliças: – 01 hortaliça verde (folhas) + 01 hortaliça de outra cor + 01 hortaliça crua ou cozida
- 02 (duas) opções de guarnição - Arroz Parabolizado e feijão/lentilha, acompanhado de massa ou polenta ou mandioca ou batatas (inglesa ou doce) ou farofa.

- Feijão (01 porção) – cores variadas, ou lentilha ou grão de bico ou ervilha.
- 01 (uma) opção diária de prato protéico: bife, carne assada, frango, peixe.

9.3.3 Cardápios

Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica. A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE.

- Montar um cardápio com 15 (quinze) dias de antecedência em comum acordo com a Concedente, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias.
- O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONCESSIONÁRIA.
- Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.
- Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pela tabela a seguir: “Quantidade per capita e frequência mensal (considerado 4 semanas por mês), dos pratos”:

9.3.4 Padronização de Alimentos Tipo Per Capita Frequência Média

CARNES VERMELHAS - DIVERSAS
PEITO DE FRANGO GRELHADO
FILÉ DE MELURZA/ CAÇÃO/ANJO
ARROZ SIMPLES
ARROZ ENRIQUECIDO
FEIJÃO SIMPLES
MASSAS DIVERSAS
SALADAS FOLHOSOS DIVERSOS
VEGETAL A e B

9.3.5 Dos Mobiliários, Equipamentos e Utensílios.

- A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das

- atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.
- b) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:
- Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml.
 - Guardanapo, branco.
 - Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.
- c) Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
- d) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.
- e) Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.
- f) As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo.
- g) A CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

10. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

- 10.1. Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes, como cafés variados, cappuccino e chás, e bebidas frias, tais como bebidas lácteas, sucos, refrigerantes e água mineral. Além de balas, chocolates, bombons e biscoitos, devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004.
- 10.2. A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet, além de frutas variadas, oferecendo assim, opções mais saudáveis para os usuários.

- 10.3. Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor juntamente com as especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.
- 10.4. Deverão estar disponíveis diariamente, até o final do expediente, pelo menos:
- 10.4.1.1 Pães de queijo;
 - 10.4.1.2 5 (cinco) tipos de salgados;
 - 10.4.1.3 2 (dois) tipos de bolos;
 - 10.4.1.4 1 (um) tipo de bolos Diet;
 - 10.4.1.5 1(um) tipo de torta salgada;
 - 10.4.1.6 1(um) tipo de torta salgada Light;
 - 10.4.1.7 Salada de frutas;
 - 10.4.1.8 Bebidas, tais como, água, refrigerantes, sucos e bebidas quentes.
- 10.5 O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais, de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese.
- 10.6 Inclusões de itens de lanchonete não contemplados no ENCARTE “A” ou “B” só será permitida com a autorização prévia e expressa do Fiscal do Contrato.
- 10.7 Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apresuntado, margarina por creme vegetal, etc.
- 10.8 Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames, fatiados a granel. Os mesmos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança, devendo ser fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada;

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 11.1 Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, inclusive quanto aos produtos da Tabela em Anexo, no horário de funcionamento da lanchonete;
- 11.2 Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho;
- 11.3 Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- 11.4 Dispor de balconistas devidamente treinados e capacitados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete.

- 11.5 Fornecer todos os utensílios e equipamentos necessários, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;
- 11.6 Indenizar o INEP por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados ou fornecedores;
- 11.7 Utilizar no ambiente, unicamente para a execução dos serviços propostos;
- 11.8 Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do Prédio no qual está prestando serviços;
- 11.9 Fornecer crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;
- 11.10 Providenciar para que todos seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais;
- 11.11 Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 11.12 Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o INEP, desinsetização nas dependências ocupadas e combater a presença de insetos e ratos nas áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente; devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios;
- 11.13 Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- 11.14 Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo (papel, vidro, plástico e alumínio), fornecidos pela Concessionária,
- 11.15 Manter os ambientes em funcionamento, nos dias e horários de expediente, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do Encarte “A”;
- 11.16 Propiciar ao Fiscal de Contrato do INEP acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como informar origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- 11.17 Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- 11.18 Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;

- 11.19 Desta maneira a Concessionária deve cumprir todas as normas trabalhistas cabendo assim anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentado o INEP de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários CONCEDENTES ou prestadores de serviço pela Concessionária.
- 11.20 Respeitar as normas de segurança do trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;
- 11.21 Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010.
- 11.22 Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, dando ciência ao INEP do resultado das inspeções;
- 11.23 Encaminhar à concedente uma cópia da tabela e relatos de informações sobre os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovados pelo cedente, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
- 11.24 Assegurar que a tabela de preços esteja à disposição da Administração e dos consumidores;
- 11.25 Servir as refeições e lanches em pratos e embalagens novos e descartáveis de ótima qualidade, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas.
- 11.26 Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento da demanda, ficando sujeita às penalidade previstas no item 18, em caso de oferta insuficiente;
- 11.27 Dispor do serviço de tele-entrega, exclusivamente nas dependências do Inep, para qualquer produto disponível na lanchonete;
- 11.28 Manter recipiente contendo saches individuais e de uso único de temperos como: sal, açúcar, adoçante, molho de pimenta, mostarda, maionese, catchup, como também deverá disponibilizar guardanapos, palitos, canudos, talheres de plástico, pás para misturar bebidas, etc.
- 11.29 Manter seus empregados rigorosamente treinados para o preparo dos lanches assim como para o atendimento cordial aos consumidores.
- 11.30 Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do cedente por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, calhas, etc.;
- 11.31 Credenciar oficialmente junto ao cedente, um preposto com experiência e poderes de supervisão;
- 11.32 A Concessionária deve atender aos critérios de sustentabilidade especificados no Encarte "D";

- 11.33 A Concessionária deverá realizar periodicamente pesquisa de opinião, apresentando o resultado ao Fiscal do Contrato, para se necessário, alterar o cardápio oferecido, adequando-o às preferências dos consumidores, conforme modelo de pesquisa de satisfação do cliente constante do Encarte “F”.
- 11.34 A Concessionária deverá emitir Nota Fiscal dos Produtos e Serviços prestados ao consumidor, na forma da legislação vigente. (Leis 8.078, de 11 de setembro de 1990 e Lei nº 8.846, de 21 de janeiro de 1994, com suas alterações subsequentes,)
- 11.35 Informar à Concedente, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à Concedente.
- 11.36 Em caso de rescisão, a Concessionária deve restituir a área cedida nas condições originais, conforme Encarte “E” Declaração de Vistoria.

12. DAS VEDAÇÕES À CONCESSIONÁRIA

- 12.1 É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato;
- 12.2 As benfeitorias somente poderão ser feitas, se autorizadas pelo INEP, sem que traga a Concessionária o direito de indenização sob qualquer título;
- 12.3 Não será permitida a realização de fritura de alimentos ou outros meios de preparo que provoquem fumaça ou lancem gordura ao ar, uma vez que as instalações não serão providas de sistema de exaustão.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 13.1 Ceder espaço físico adequado ao uso proposto e a garantir, durante a vigência do contrato, condições gerais para o seu funcionamento.
- 13.2 Permitir a Concessionária executar, sempre sob seu custeio, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a instalação da lanchonete nas dependências do Inep, desde que previamente submetidas à apreciação e aprovação do Inep, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia
- 13.2.1 As alterações executadas que não forem autorizadas pelo Inep, serão retiradas sem nenhuma indenização ao cessionário.

13.2.2 Aquelas alterações que foram aprovadas pelo Inep, mas que no decorrer das atividades se mostraram inadequadas para o Instituto, deverão ser objeto de readequação ou até mesmo remoção, sem que haja nenhuma indenização ao cessionário.

13.3 Fornecer à Concessionária, caso solicitado, uma descrição minuciosa do estado da área cedida no imóvel, quando de sua entrega, com expressa referência aos eventuais defeitos existentes, conforme declaração de vistoria da entrega do imóvel;

13.4 Facultar à Concessionária ou aos seus prepostos, o livre acesso à área da lanchonete, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.

13.5 Proporcionar todas as facilidades para que a Concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas neste Termo e normas do Inep;

13.6 Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.

13.7 Como condição mínima para o uso, o cedente se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto nos locais da cessão.

14. DAS INDENIZAÇÕES AO CONCEDENTE

14.1 O valor total a ser indenizado ao Inep será composto pela somatória dos itens:

14.1.1 Taxa de ocupação;

14.1.2 Taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica;

14.1.3 Taxa proporcional ao fornecimento de água e esgotamento sanitário.

14.2 A taxa de ocupação será calculada conforme descrito na tabela a seguir:

Local	Área Cedida	Valor por m²
Edifício Villa Lobos	16 m ²	R\$ 52,02
Valor a ser percebido pelo Inep mensalmente		R\$ <u>832,32</u>

14.2.1 Sendo assim, o pagamento a título de indenização mensal pela Permissão de Uso da área total de **16m²** será no valor mínimo de R\$ **832,32 (ou R\$ 52,02/m²)**, podendo este valor ser aumentado conforme resultado do certame.

14.3 A taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica será calculada conforme descrito na tabela a seguir:

Kwh estimado pelo cedente mensal	Valor do kwh da conta do edifício em cada mês	Valor a ser percebido pelo Inep mensalmente
1184	B	C = A*B

14.3.1 O valor a ser pago terá como base o consumo (kWh/mês) informado, pela Concessionária, com base nos aparelhos alocados no local cedido, quando não for possível a identificação, será referenciado conforme tabela consumo/eficiência energética INMETRO², multiplicado pelo valor unitário do KW/h pago pelo Inep. A conferência do consumo será realizada pela equipe técnica do Inep no início do Contrato.

14.3.2 Poderão ser propostos pela Concessionária, ajustes na estimativa de consumo de energia elétrica dos aparelhos utilizados na lanchonete, ficando a cargo do Inep o julgamento da pertinência de tal solicitação.

14.4 A taxa proporcional ao fornecimento de água e esgotamento sanitário será calculada conforme descrito na tabela a seguir:

Área Ocupada	Área total do Edifício	Porcentagem da área utilizada em relação à área total do edifício	Valor da Conta de água e esgoto em cada mês	Valor a ser percebido pelo Inep mensalmente
A	B	C	D	E= C*D
16 m²	22.758 m²	0,007		

14.4.1 Desta maneira, o cessionário pagará o percentual correspondente á área cedida sobre a área total, que variará mensalmente conforme o uso de todo o órgão.

14.5 O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao INEP, item 14.1, deverá ocorrer mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subseqüente.

15. DA REVISÃO DOS VALORES INDENIZATÓRIOS

15.1 Os valores de que tratam o item 14 serão atualizados, observando as seguintes condições:

15.1.1 Pela concessão de uso da área cedida, o valor será atualizado anualmente com base no contrato de locação do edifício Sede do Inep;

15.1.2 O valor referente ao consumo de energia elétrica e água/esgoto será atualizado anualmente ou quando ocorrer reajuste e/ou revisões das tarifas praticadas pelas Concessionárias dos serviços, ou devido à alteração de uso dos equipamentos que utilizam energia elétrica.

16. DA VISTORIA

16.1 As empresas interessadas em participar da licitação poderão proceder à vistoria do local onde serão executados os serviços – ocasião na qual será firmada a declaração, conforme modelo disponível no Encarte “E” - Modelo de Declaração de Vistoria –, em conformidade com o inciso III, do art. 30, da Lei nº 8.666/1993, pois examinarão as áreas e tomarão ciência das características e peculiaridades dos serviços, posto que, não serão aceitas alegações posteriores quanto ao desconhecimento de situações pré-existentes.

16.1.1 Todavia, ainda que não obrigatória, não sendo feita esta vistoria, os licitantes não poderão utilizar-se do argumento de não tê-la realizado, para justificar quaisquer falhas ou omissões em suas propostas, bem como eximir-se de responsabilidade que deste fato decorra, durante a vigência do contrato.

16.2 A vistoria deverá ser marcada e realizada em dias úteis, das 09hrs às 11hrs e das 14h30 às 17hr, na Coordenação Geral de Recursos Logísticos – CGRL, pelo telefone (61) 2022-3229, devendo ser efetivada até 24 horas antes da data fixada para a sessão pública.

17. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA PARA A EMPRESA VENCEDORA DO CERTAME

17.1 A empresa interessada deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, firmado (s) por Pessoas Jurídicas de Direito Público ou privado, para as quais o licitante tenha prestado ou esteja prestando serviços pertinentes e compatíveis com o objeto deste Termo de Referência.

18. DAS SANÇÕES

18.1 Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, a CONCESSIONÁRIA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução total ou parcial da obrigação, sem prejuízo de demais sanções legais cabíveis, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

18.1.1 Advertência;

18.1.2 Multa:

18.1.2.1 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, em caso de atraso na entrega ou execução dos serviços, limitada a incidência a 05 (cinco) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.1.2.2 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, no caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto no item 18.1.2.1, limitado a 05 (cinco) dias subsequentes. Após o trigésimo primeiro dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.1.2.3 de até 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, nas hipóteses não previstas nos itens anteriores, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

18.1.2.4 10% (dez por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

18.1.2.5 No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nos itens 18.1.2.1 e 18.1.2.2 com o item 18.1.2.3, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

18.1.2.6 Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Inep, pelo prazo de até 2 (dois) anos.

18.1.3 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que

seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir o Concedente pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

- 18.2 As sanções de multa poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração do Concedente e impedimento de licitar e contratar com a União; descontando-a do pagamento a ser efetuado.
- 18.3 No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia, o Concedente poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa, até a decisão final da defesa prévia. Caso a defesa prévia seja aceita, ou aceita parcialmente, pelo Concedente, o valor retido correspondente será depositado em favor da CONCESSIONÁRIA, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final da defesa apresentada.
- 18.4 Será deduzido do valor da multa aplicada em razão de falha na execução do contrato, de que trata o item 18.1.3, o valor relativo às multas aplicadas em razão do item 18.8 deste Termo de Referência.
- 18.5 O retardamento da execução previsto no item 18.1.2 estará configurado quando o CONCESSIONÁRIO:
- 18.5.1 deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 7 (sete) dias contados do recebimento pelo CONCEDENTE da ordem de serviço emitida pelo Concedente;
- 18.5.2 deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.
- 18.6 A falha na execução do contrato prevista no 18.1.3 estará configurada quando a CONCESSIONÁRIA se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na tabela 3 do item 18.8, respeitada a graduação de infrações conforme Tabela 1 deste item.

Tabela 1

GRAU DA INFRAÇÃO	QUANTIDADE DE INFRAÇÕES COMETIDAS DURANTE A VIGÊNCIA CONTRATUAL
1	7 ou mais
2	6 ou mais
3	5 ou mais

4	4 ou mais
5	3 ou mais
6	2 ou mais

18.7 Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 100,00
2	R\$ 300,00
3	R\$ 500,00
4	R\$ 700,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

Tabela 3

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá.	1	Por empregado ou por ocorrência
2	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	1	Por empregado e por dia
3	Fornecer informação falsa de serviço ou substituição de material.	2	Por ocorrência
4	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	6	Por dia e por posto
5	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	Por ocorrência
6	Utilizar as dependências do Concedente para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por ocorrência
7	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, sem motivo justificado.	5	Por ocorrência
8	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
9	Retirar das dependências do Inep quaisquer equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do responsável.	1	Por item e por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
10	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	1	Por funcionário e por dia
11	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	1	Por empregado e por dia
12	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
13	Cumprir horário estabelecido pelo contrato	1	Por ocorrência

	ou determinado pela fiscalização.		
14	Cumprir determinação da fiscalização para controle de acesso de seus funcionários.	1	Por ocorrência
15	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização.	2	Por ocorrência
16	Efetuar a reposição de funcionários faltosos.	2	Por ocorrência
17	Efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vales-refeições, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas.	2	Por dia e por ocorrência
18	Entregar o uniforme aos funcionários a cada 6 (seis) meses.	1	Por dia
19	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária.	2	Por ocorrência e por dia
20	Entregar ou entregar com atraso os esclarecimentos formais solicitados para sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise da documentação exigida na cláusula nona deste contrato.	1	Por ocorrência e por dia

18.8 A sanção de multa poderá ser aplicada a Concessionária juntamente à de impedimento de licitar e contratar estabelecida no item 18.1 deste Termo.

18.8.1 Se o valor a ser pago ao CONCEDENTE não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.

18.8.2 Se os valores do pagamento e da garantia forem insuficientes, fica a Concessionária obrigada a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.

18.8.3 Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo CONCEDENTE a Concessionária, aquela será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

18.8.4 Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, deverá ser complementado no prazo de até 10 (dias) dias úteis, contado da solicitação do Concedente.

19. RESCISÃO

19.1 Considerar-se-á rescindido o presente Termo de cessão de uso oneroso, independente de ato especial, retornando o espaço ao cedente, sem direito a

qualquer indenização para a Concessionária, inclusive por benfeitorias realizadas, nas seguintes situações:

- 19.1.1 Caso venha a ser dada, no todo ou em parte, utilização diversa da que foi destinada ao objeto da cessão;
- 19.1.2 se houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;
- 19.1.3 se a Concessionária renunciar a Cessão, deixar de exercer as suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
- 19.1.4 se ocorrer descumprimento de cláusulas pactuadas;
- 19.1.5 se em qualquer época, a cedente necessitar do espaço cedido para seu uso próprio ou para concessão, no caso de nova licitação.

20. DO PREÇO E DO REAJUSTE

- 20.1 Os valores dos produtos e lanches oferecidos na lanchonete serão reajustados anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

21. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 21.1 O acompanhamento e a fiscalização da concessão objeto deste Termo serão realizados por servidor indicado pela Administração, devidamente designado, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como pelo acompanhamento dos recolhimentos previstos neste Termo, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 21.2 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da Concessionária deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

22. DA FORMALIZAÇÃO E VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 22.1 Os serviços objeto do presente Termo de Referência serão formalizados mediante Contrato, conforme o artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

22.2 O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60(sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e da vantajosidade à Administração, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

23. DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS

23.1 O prazo para o início dos serviços do objeto deste edital será de no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir da data da celebração do contrato.

24. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

24.1 O julgamento da licitação obedecerá ao critério do tipo menor valor global, conforme modelo de Apresentação de Proposta de Preços Consolidada - Encarte "C".

24.1.1 Os preços cotados devem incluir todas as despesas dos serviços, onde a Concedente apenas cede o espaço para uso de serviços destinados. Assim os preços devem incluir os gastos como água, luz, funcionários, uso do espaço, produtos, impostos, mobiliário, produtos de limpeza, dentre qualquer um que se faça necessário para a perfeita execução dos serviços.

24.2 A proposta de preços deverá ser apresentada da seguinte forma:

24.2.1 conter a razão social do licitante, o CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail), este último, se houver;

24.2.2 apresentação da tabela do encarte "C" completamente preenchida destacando o Valor Total para o julgamento da Proposta. A apresentação desta tabela é obrigatória sob pena de desclassificação;

24.2.3 conter prazo de validade, não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação;

24.3 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe a modificação dos termos originais, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidentes erros materiais, alterações essas que serão analisadas pelo Pregoeiro, responsável pela Licitação.

24.4 As licitantes deverão, para fins de elaboração da proposta, analisar detalhadamente as especificações técnicas definidas neste Termo, para execução dos serviços.

24.5 Os preços dos cardápios a serem cobrados no refeitório e lanchonete serão oferecidos pelo licitante e devem ser praticados na concessão do espaço, podendo ser reajustados nos termos do item 20 deste Termo e em cláusula prevista em contrato.

25. DA GARANTIA CONTRATUAL

25.1 A empresa vencedora deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, no valor de R\$ 499,39, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total anual previsto no item 14.2 deste Termo, que está estipulado em R\$ 9.987,84, consoante o § 1º, do art. 56, da Lei nº 8.666/1993.

25.1.2 A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados a Concedente ou a terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento, pela CONCESSIONÁRIA, de todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.

26. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

26.1 Observando a precariedade deste tipo de cessão acostado ao inciso VI, do Artigo 13 do Decreto nº 3725/2001, pode o serviço público, havendo interesse, revogar a qualquer tempo esta cessão independente de indenização.

26.2 Consultas a respeito deste Termo de Referência poderão ser formuladas pelo correio eletrônico institucional: pregao@inep.gov.br.

26.3 O Foro para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente Termo é o da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília/DF.

Brasília 29 de abril de 2015.

Patrícia Toral Bertolin
Coordenadora de Recursos Logísticos

Aprovado com base no artigo 9º, inciso II do Decreto 5.450/2005.
Data supra.

Antônio de Melo Santos
Coordenador-Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE A

SERVIÇOS DE REFEIÇÃO E LANCHONETE

1. REFEIÇÃO E LANCHONETE:

1.1 Dependências: Térreo do edifício sede do Inep.

1.2 Horário de funcionamento: de 7h30 às 18h00, nos dias de expediente do órgão.

1.3 Serviço: disponibilizar atendimento no local indicado para o fornecimento de refeições e de lanchonete, incluindo serviço de “tele-entrega” para todos os produtos ofertados, dentro das dependências do edifício do Inep;

2. Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete

2.1 Diariamente, deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:

	PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT
Refeições	Refeição pronta	Ver item 9 deste Termo de Referência	
Bebidas Quentes	Café expresso		50 ml / 150 ml
	Café com leite		150 ml
	Cappuccino		50 ml / 150 ml
	Chocolate Quente		50 ml / 150 ml
	Chá	Vários sabores	150 ml
Bebidas Frias	Água Mineral (copo/garrafa)	Com e sem gás	Copo 200 ml Garrafa 500 ml
	Refrigerante	Vários sabores	lata
	Sucos lata	Vários sabores	lata
	Suco caixa	Vários sabores	caixa
	Suco natural	Vários sabores	300 ml
	Vitamina de Frutas	Vários sabores	300 ml
	Água de Côco		Caixa 200 ml
	Achocolatado		Caixa 200 ml
	Iogurte	Vários sabores	Unidade
Salgados	Pão de queijo		80 g
	Salgados variados (coxinha, folhados, enroladinhos, etc)		100g
	Torta Salgada		150 g

	Misto quente		120g
	Queijo quente		120g
	Pão na Chapa		60 g
	Panini		80 g
	Sanduíche natural	Vários sabores	120 g
Doces	Bolo Caseiro	Vários sabores	100g
	Tortas variadas	Vários sabores	100g
	Docinhos	Vários sabores	50 g
Naturais	Salada de frutas		250 g
	Açaí (tigela)		300 ml/500 ml
Outros	Picolé	Vários sabores	Unidade
	Porção de Chantilly		20 g

2.2 Deverão estar disponíveis diariamente no mínimo 50% (cinquenta por centos) dos itens referente a lanchonete.

2.3 O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, maionese, mostarda e pimenta,etc.).

2.4 As licitantes deverão cotar preços para todos os itens compatíveis com a estimativa apresentada.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE B

PLANILHA PARA FORMAÇÃO DE PREÇOS DO CARDÁPIO

Esta planilha tem por objetivo auxiliar na análise da proposta da empresa participante, além de compor a proposta com os valores a serem praticados ao longo de 12 (doze) meses de execução do contrato.

Ordem	Produto	Unidades de medida	Valor a ser praticado em R\$
01	Refeição	100g	
02	Sanduíche de pão de forma – misto de presunto (30g no mínimo) e queijo (30g no mínimo)	Un	
03	Sanduíche de pão de forma – Queijo (40g no mínimo)	Un	
04	Sanduíche de pão integral - Frango e salada	Unidade com no mínimo de 100 g	
05	Sanduíche de pão integral - Atum e saladas	Unidade com no mínimo de 100 g	
06	Sanduíche de pão integral - Peito de Peru defumado	Unidade com no mínimo de 100 g	
07	Salgado - Coxinha de frango	Unidade mínimo de 80g	
08	Salgado - Coxinha de frango com catupiri	Unidade mínimo de 80g	
09	Salgado - Enroladinho de queijo	Unidade mínimo de 80g	
10	Salgado - Enroladinho de queijo e presunto	Unidade mínimo de 80g	
11	Salgado – Croissant recheado de queijo e presunto	Unidade mínimo de	

		80g	
12	Salgado - Enroladinho de Salsicha	Unidade mínimo de 80g	
13	Salgado - Empada (frango, carne, palmito, queijo)	Unidade mínimo de 80g	
14	Salgado - Esfirra (carne, frango)	Unidade mínimo de 80g	
15	Salgado - Pão de Batata	Unidade mínimo de 80g	
16	Salgado - Pão pizza	Un	
17	Salgado - Pão de queijo	Unidade mínimo de 80g	
18	Bolo Diet	mínimo 100 gramas a fatia	
19	Bolo Caseiro de laranja, cenoura; Chocolate, milho;	mínimo 100 gramas a fatia	
20	Tortas – Salgadas Ligth (diversos sabores)	mínimo 150 gramas a fatia	
21	Tortas - Salgadas (diversos sabores)	mínimo 150 gramas a fatia	
22	Tortas - Doces (diversos sabores)	mínimo 100 gramas a fatia	
23	Salada de frutas	Mínimo 100gramas	
24	Doce - Brigadeiro	Um 50 g	
25	Doce - Casadinho	Um 50 g	
26	Doce - Beijinho	Um 50 g	
27	Bebida - Achocolatado, Achocolatado Diet ou Ligth	300 ml	
28	Bebida - Cafezinho em xícara de	150 ml	
29	Bebida - Cafezinho em xícara de	50 ml	
30	Bebida - Chá em diversos sabores	150 ml	
31	Bebida - Água mineral, com e sem gás	500 ml	
32	Bebida - Água de coco	200 ml	
33	Bebida - – café com leite esterilizado Integral, semi-desnatado e desnatado	300ml	
34	Bebida - Chocolate quente ou frio, Diet ou Ligth	300 ml	
35	Bebida - Iogurte Natural ou Desnatado, sabores diversos	Un	
36	Bebida - Suco de frutas em lata (diversos	Un	

	sabores)		
37	Bebida - Suco de laranja	300ml	
38	Bebida - Suco de Frutas -polpa	300ml	
39	Bebida - Vitaminas de Frutas simples	300ml	
40	Bebida - Vitaminas de Frutas com leite	300ml	
TOTAL			

- A licitante deverá disponibilizar diariamente no mínimo 50% (cinquenta por centos) dos itens referente a lanchonete.
- O serviço de lanchonete deverá dispor, em saches individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, maionese, mostarda e pimenta,etc.).
- As licitantes deverão cotar preços para todos os itens compatíveis, com a estimativa apresentada.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE C

MODELO - PROPOSTA DE PREÇOS CONSOLIDADA

Nome da empresa: _____ CNPJ: _____
Responsável pela empresa: _____ e-mail: _____
Telefone comercial: _____ celular: _____
Endereço da empresa: _____

Apuração pelo critério de menor preço total da tabela “B”, conforme valor abaixo:

Valor Total da Tabela do Encarte “B” para julgamento da proposta	R\$
--	-----

NOTA: A Memória de cálculo é a própria tabela do Encarte “B”, em anexo a esta proposta.

Validade da proposta: __/__/____

Data da Proposta: __/__/____

Assinatura do responsável legal pela empresa
Carimbo (ou dados de identificação)



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE D

PRÁTICAS AMBIENTAIS DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES ESPECÍFICAS

1. COLETA SELETIVA SOLIDÁRIA

1.

1.1 Realizar o recolhimento e a separação dos resíduos recicláveis, de acordo com a padronização internacional, para a identificação por cores, nos recipientes coletores (VERDE para vidro, VERMELHO para plástico, AMARELO para metal e AZUL para papel);

1.2 Realizar o recolhimento e a separação dos papéis, passíveis de reciclagem, alocados nas caixas de papelão, distribuídas nas diversas unidades do INEP;

1.3 A coleta do material passível de reciclagem deverá ser realizada em horário diferenciado da coleta do lixo comum, utilizando-se sacos de lixo, de fornecimento da Concessionária, de cor diferente do utilizado para a coleta de lixo comum, a fim de facilitar a identificação dos resíduos;

1.4 Alocar os resíduos passíveis de reciclagem coletada, nos contêineres próprios destinados à Coleta Seletiva Solidária.

1.5 Colaborar de forma efetiva no desenvolvimento das atividades do programa interno de separação de resíduos sólidos da cedente;

2. USO RACIONAL DA ENERGIA ELÉTRICA

2.1 Realizar verificações e, se for o caso, manutenções periódicas nos seus aparelhos elétricos. Evitar ao máximo o uso de extensões elétricas;

2.2 Utilizar equipamentos que apresentem eficiência energética e redução de consumo, submetendo-os ao fiscal do contrato quando do início dos serviços e nas substituições.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE E
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaração de vistoria do Local dos Serviços

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital de Pregão nº ____/____, que eu, _____, portador (a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, Responsável Técnico da empresa _____, C.N.P.J./MF _____, estabelecida no (a) _____, como seu(u) representante legal, para os fins da presente declaração, compareci perante o representante do INEP - Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira e vistoriei o local onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das condições e grau de dificuldade existentes.

Brasília, ____ de _____ de 2015.

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)

Visto:

Representante do INEP

Observação:

1) Emitir em papel que identifique a licitante.

OBSERVAÇÃO:

• O PRAZO PARA EXECUÇÃO DA VISTORIA É DE ATÉ 2 (DOIS) DIAS ÚTEIS ANTES DA ABERTURA DA LICITAÇÃO.



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE F

MODELO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO DE CLIENTES

A presente pesquisa tem por objetivo o aprimoramento da qualidade de nossos serviços.
Escolha, como você avalia os seguintes itens de nossa lanchonete:

2. Agilidade no atendimento:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

3. Cordialidade dos atendedores:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

4. Variedade dos Produtos Oferecidos

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

5. Limpeza e Asseio das Instalações e dos Funcionários:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

6. Qualidade dos Produtos Oferecidos:

- Excelente
- Bom
- Regular
- Ruim

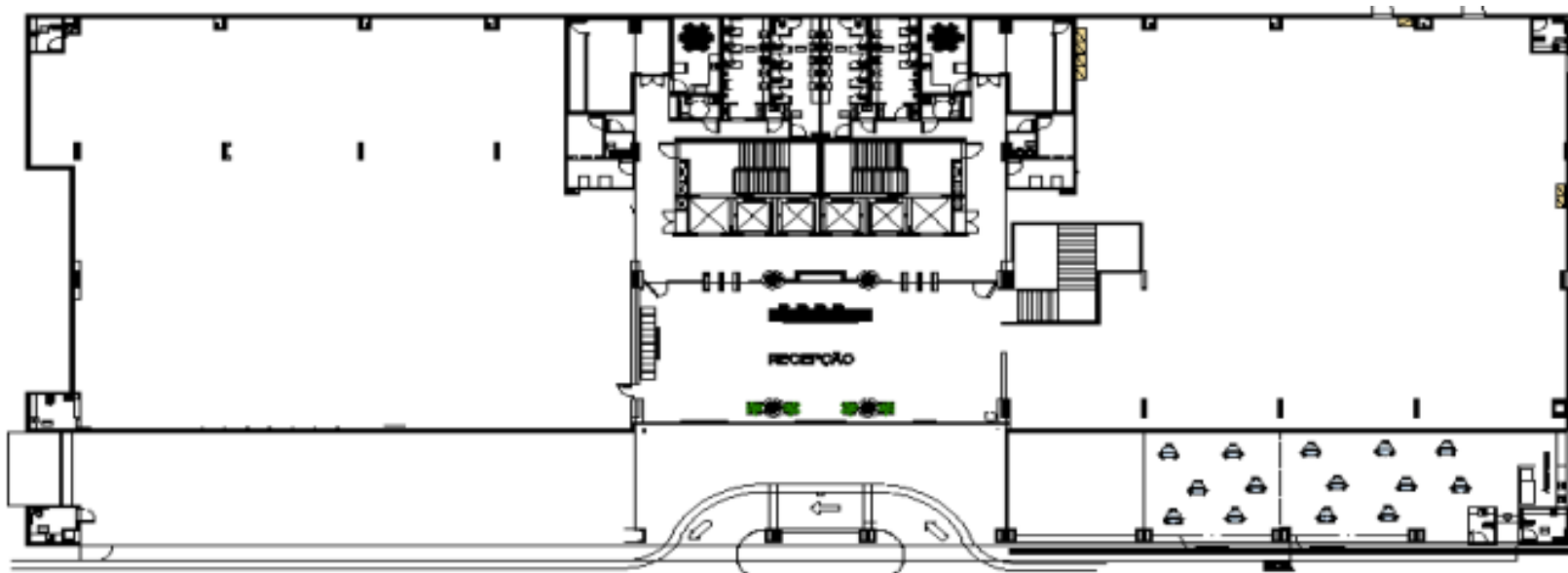
Agradecemos sua participação



MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
Coordenação Geral de Recursos Logísticos, Aquisições e Convênios.
Coordenação de Recursos Logísticos.

ENCARTE “G”

Croqui da Localização do Restaurante/lanchonete da Sede do Inep





MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA –
INEP
DIRETORIA DE GESTÃO E PLANEJAMENTO
COORDENAÇÃO-GERAL DE RECURSOS LOGÍSTICOS, AQUISIÇÕES E CONVÊNIOS
COORDENAÇÃO DE CONTRATOS E CONVÊNIOS
Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 04, Lote 327 – Edifício Villa Lobos
CNPJ. 01.678.363/0001-43 (61) 2022-3240 /3243 / 3235 / 3236

ANEXO II

MINUTA

PROCESSO nº 23036.000718/2015-89 CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE
CONTRATO Nº XX/2015 SERVIÇOS QUE ENTRE SI CELEBRAM DE
UM LADO, O INSTITUTO NACIONAL DE
ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS
ANÍSIO TEIXEIRA – INEP E, DE OUTRO, A
XXXXXXXXXXXX, PARA OS FINS QUE
ESPECIFICA.

O INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA - INEP, autarquia federal vinculada ao Ministério da Educação, criada pela Lei nº 9.448/97, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 01.678.363/0001-43, com sede no Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 04, Lote 327 – Edifício Villa Lobos, em Brasília/DF, neste ato representado por seu Diretor de Gestão e Planejamento, Sr. **DENIO MENEZES DA SILVA**, nomeado pela Portaria/CCPR nº 303, de 23/04/2010, publicada no DOU de 26/04/2010, e com delegação de competência para a prática do ato administrativo definida na Portaria nº 55 de 09/03/2015, publicada no DOU de 10/03/2015, portador da Carteira de Identidade nº 5.063.320, IFP/RJ, CPF nº 601.851.477-04, com endereço no Setor de Indústrias Gráficas, Quadra 04, Lote 327 – Edifício Villa Lobos, na qualidade de **CONCEDENTE**, doravante denominado INEP, e de outro lado a Empresa **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**, estabelecida **XXXXXX**, **XXXXXXXX**, **XXXXXXXX**, CEP: **XX.XXX-XXX**, na qualidade de **CONCESSIONÁRIA**, como passa a ser doravante designada, inscrita no CNPJ/MF nº **XX.XXXX.XXX/XXXX-XX**, neste ato representada por **XXXXXXXXXX XX XXXX XXXXXX**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade nº **XXXXXXXXXXXXXXXX**, expedida pelo SSP/XX e do CPF nº **XXX.XXX.XXX-XX**, residente e domiciliado em **XX. XX XXXXXX, XXXXXX – XXXXX - XX**, tendo em vista o que consta no **Processo 23036.000718/2015-89** e no Pregão Eletrônico **XX/201X**, resolvem celebrar o presente Contrato, com fundamento no artigo 4º

do Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, cabendo licitação na modalidade Pregão, tipo menor preço global, observado o disposto na Lei nº. 10.520 de 07 de julho de 2002; e na Instrução Normativa SLTI/MPOG nº. 01 de 19 de janeiro de 2010, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão – SLTI/MPOG e alterações subsequentes; aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei nº. 8.666 de 21 de junho de 1993, com suas alterações subsequentes; da Lei nº 9.636, de 15/05/1998, do Decreto nº 3.725, de 10/01/2001; Decreto nº 2.271, de 7 de julho 1997; Portaria nº 05, de 31/01/2001; da Resolução CNNPA nº33, de 09 de novembro de 1977; Código de Defesa do Consumidor; Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA; Decreto nº 7.746/2012, da Casa Civil da Presidência de República, que regulamenta o art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela Administração Pública Federal, e institui a Comissão Interministerial de Sustentabilidade na Administração Pública – CISAP.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Concessão Administrativa de Uso para exploração comercial de fornecimento de refeições prontas (transportada) e de lanchonete, localizada no térreo da Sede do INSTITUTO NACIONAL DE ESTUDOS E PESQUISAS EDUCACIONAIS ANÍSIO TEIXEIRA, no SIG, Quadra 04, Lote 327, Edifício Villa Lobos, Brasília-DF, para o fornecimento de lanches, de acordo com as condições e especificações técnicas mínimas e detalhamentos consignados no Edital e no Termo de Referência, visando atender as necessidades do Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA METRAGEM, LOCALIZAÇÃO E UTILIZAÇÃO DA ÁREA

Os serviços serão executados no Instituto Nacional de Estudos e Pesquisas Educacionais Anísio Teixeira – INEP, localizado no Edifício Villa Lobos, situado no Setor de Indústrias Gráficas (SIG), Quadra 04, Lote 327, em Brasília, DF”.

Parágrafo Primeiro - A concessionária contará com 16m² disponíveis para instalação dos equipamentos, com estrutura de armazenamento, preparo de refeições prontas e de lanches e atendimento ao público, além de 84m² para a colocação de mesas e cadeiras.

Parágrafo Segundo - Nos ambientes acontecerá o atendimento ao cliente com pedidos e cobrança dos serviços prestados, munidos de toda a

estrutura necessária para o armazenamento, acondicionamento de alimentos e demais produtos necessários à atividade proposta, além da preparação dos lanches ofertados.

Parágrafo Terceiro - A referida área, objeto de cessão de uso, localiza-se no Pavimento Térreo do edifício, em área coberta e externa ao prédio.

Parágrafo Quarto - Na colocação destas, deve-se manter um adequado espaçamento, de modo a garantir a livre circulação de pessoas entre as mesas.

Parágrafo Quinto - A área será entregue à concessionária nas condições em que se encontra. As adequações necessárias à exploração do ramo da atividade, objeto desta licitação deverão ser submetidas à prévia aprovação do INEP.

Parágrafo Sexto - Caberá à concessionária executar, às suas expensas, todos e quaisquer serviços de adequações e complementares, como instalações diversas, necessárias à implantação e adequado funcionamento do quiosque e dos serviços oferecidos;

Parágrafo Sétimo - A concessionária deverá providenciar a estrutura do quiosque com balcões, bancadas, locais de armazenamento e preparação de alimentos, aparelhagem, mesas, cadeiras, além de todo e qualquer equipamento ou utensílio necessário ao adequado cumprimento de seu objetivo: o de servir refeições e lanches com qualidade e conforto para o usuário.

Parágrafo Oitavo - A estrutura, os equipamentos e o mobiliário do referido quiosque deverão ser compatíveis com a estética do edifício e submetidos à prévia aprovação do INEP.

Parágrafo Nono - A concessionária utilizará a referida área exclusivamente para a instalação da lanchonete para a comercialização de lanches.

Parágrafo Décimo - A concessionária não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins.

Parágrafo Décimo Primeiro - Para efeito de cálculo, apenas foi contabilizada a área destinada à instalação dos balcões, ficando livre de cobrança a área de uso comum, onde ficarão as cadeiras e mesas utilizadas pelos consumidores.

Parágrafo Décimo Segundo - O mobiliário utilizado deverá atender às seguintes características: mesas e cadeiras/banquetas do tipo “Bistrô”, caracterizado por mesas altas com pé central, tampo em madeira, vidro ou mármore, com cadeiras ou banquetas altas no mesmo padrão de acabamento das mesas.

Parágrafo Décimo Terceiro - Mesas e cadeiras serão providenciadas pela cessionária, às suas expensas, atendendo às orientações e padronização de estilo pré-determinadas pelo INEP.

Parágrafo Décimo Quarto - A concessionária deverá prever na elaboração da proposta de preços, os valores adicionais referentes a qualquer infraestrutura da área cedida.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

O mix de produtos ofertados pelo estabelecimento deverá contemplar os itens listados no Encarte “A”;

Parágrafo Primeiro - O INEP vedará, a seu critério, a prestação de serviços, venda ou exposição de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da cessão.

Parágrafo Segundo - Os lanches elaborados no estabelecimento, a pedido dos clientes, deverão ser servidos imediatamente após seu preparo, com a opção de fornecimento de embalagens descartáveis, acompanhadas dos respectivos guardanapos e talheres descartáveis.

Parágrafo Terceiro - Dispor de embalagens para viagem.

Parágrafo Quarto - Durante o horário de funcionamento, a concessionária será responsável pela organização, guarda, manejo, manutenção e limpeza das mesas e cadeiras que forem disponibilizadas aos clientes.

Parágrafo Quinto - Ficará a cargo da concessionária a limpeza do espaço destinado a acomodação das mesas e cadeiras de que trata o item anterior. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários capacitados e com frequência tal que garanta a completa higiene de instalações, equipamentos e mobiliário, de modo a minimizar o risco de contaminação dos produtos oferecidos.

Parágrafo Sexto - A concessionária deverá apresentar alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

Parágrafo Sétimo - Os itens que não tiverem aceitação por parte dos usuários poderão ser substituídos, desde que seja comprovado o baixo nível de saída destes produtos e que o fiscal do contrato esteja de acordo com a alteração.

Parágrafo Oitavo - Não será permitida, em nenhuma hipótese, a venda de bebidas alcoólicas e cigarros nas dependências do INEP.

Parágrafo Nono - O valor das refeições e lanches será pago diretamente pelo cliente à cessionária, não tendo o cedente qualquer participação ou

responsabilidade pelo pagamento.

Parágrafo Décimo - O prazo de atendimento dos pedidos será de no máximo 10 minutos para lanches e bebidas, com atendimento no balcão.

CLÁUSULA QUARTA – DO HORÁRIO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

A exploração dos serviços da lanchonete localizada na nova sede do INEP ocorrerá no horário de 07h30 às 18h00, nos dias de expediente do Instituto, podendo haver modificação de horário mediante aprovação de ambas as partes.

CLÁUSULA QUINTA – DOS EMPREGADOS E DAS QUALIFICAÇÕES

A concessionária deverá manter diariamente os seguintes profissionais:

Parágrafo Primeiro - Empregados capacitados para: preparo de alimentos; atuação como Caixa; execução de serviços gerais nas dependências cedidas; serviços de atendimento ao consumidor; entrega de alimentos.

Parágrafo Segundo - O funcionário que estiver na função de Caixa não poderá manipular alimentos.

Parágrafo Terceiro - Os atendentes deverão apresentar-se sempre uniformizados, asseados e com calçados adequados ao ambiente de trabalho.

Parágrafo Quarto - A determinação da quantidade dos profissionais ficará a cargo da concessionária, que terá completa responsabilidade e deverá apresentar à cedente, por meio do Fiscal do contrato, a relação destes, com número suficiente para a perfeita execução dos serviços contratados.

Parágrafo Quinto - A concessionária deverá aumentar o quantitativo de atendentes sempre que houver necessidade ou quando solicitado pelo órgão, tendo sempre em vista o bom andamento dos serviços prestados.

Parágrafo Sexto - Toda a responsabilidade empregatícia dos funcionários para atuação nas lanchonetes será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA. Desta forma o INEP não se responsabiliza por qualquer pagamento devido de causas trabalhistas, indenizações, auxílios, salários, uniformes, ETC advindos do uso ou exploração comercial do espaço cedido.

CLÁUSULA SEXTA – ESPECIFICAÇÕES PARA FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES

Informações gerais para o fornecimento:

- a) A estimativa de fornecimento é de 100 a 150 refeições diárias.
- b) No refeitório serão servidas refeições nos horários das 11h 30min às 14h (almoço);
- c) A empresa vencedora deverá manter supervisão dos serviços ora contratados, através de um (a) nutricionista, de forma a assegurar o fiel cumprimento do Instrumento Contratual e das orientações do INEP;
- d) A CONCESSIONÁRIA utilizará as dependências do INEP, onde a alimentação será porcionada e distribuída;
- e) O fornecimento dos gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral (utensílios, louças, descartáveis, materiais de higiene e limpeza, entre outros), mão-de-obra especializada, operacional e administrativa, em quantidades suficientes, para desenvolver todas as atividades previstas, serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, observadas as normas vigentes de vigilância sanitária e outros preceitos legais;
- f) O serviço a ser prestado é de refeições transportadas e de lanches o que implica que toda a operacionalização e custos referentes ao transporte serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.
- g) Todas as etapas do processo de operacionalização e distribuição das refeições e lanches deverão estar de acordo com as legislações pertinentes e vigentes, entre elas a Portaria 78/2009, da Secretaria de Saúde do Distrito Federal, no que tange às Boas práticas para Serviços de Alimentação, federal e distrital, especialmente em relação ao:
 - I. Armazenamento de gêneros e produtos alimentícios e materiais de consumo;
 - II. Controle quantitativo e qualitativo dos gêneros alimentícios e materiais de consumo recebidos;
 - III. Pré-Preparos, preparos e cocção da alimentação, nas instalações da CONCESSIONÁRIA.

Parágrafo Primeiro - Normas de higiene:

- a) Os funcionários deverão apresentar-se uniformizados, de maneira limpa e higiênica, e na cozinha deverão usar toucas;
- b) Conservar o uniforme sempre limpo e completo. Gorro ou touca; bata; calça comprida; sapato ou bota; avental; luvas de proteção; máscara (quando necessário);
- c) Qualquer funcionário que for transitar pela cozinha deverá proteger os cabelos;
- d) Retirar anéis, aliança, relógios ou outro objeto que possa acumular sujeira nas mãos ou cair sobre os alimentos;
- e) Não levar para o refeitório objetos não pertencentes ao mesmo, como rádio, jornal, bolsas, etc.;
- f) É terminantemente proibido fumar dentro do refeitório;
- g) É obrigatório manter a máxima higiene dentro do refeitório;

- h) Os uniformes serão de responsabilidade da empresa vencedora, bem como, todas as despesas com sua manutenção e reposição.

Parágrafo Segundo - Preparo das Refeições

- a) Deve haver rígida observância em especial quanto à consistência, princípios nutritivos e demais especificações sendo relevante a higienização e a assepsia das preparações e manipulações. Deve-se seguir o horário de distribuição da alimentação, conforme determinação da CONCEDENTE.
- b) Considerar os fatores psicológicos relacionados com a aceitação do alimento, qual seja odor, sabor e textura; considerar o valor nutricional dentro dos binômios variedade e equilíbrio; considerar a safra dos alimentos, não descuidando do aspecto qualidade; considerar o clima e as preparações servidas quanto à digestibilidade.

Parágrafo Terceiro - Para preparo e elaboração de refeições, deverão ser observadas e cumpridas, as seguintes características dos ingredientes:

- a) Utilização de carnes e derivados adquiridos de estabelecimentos que tenham Selo de Inspeção Fiscal (SIF), inspeção do Ministério da Agricultura ou do órgão fiscalizador do Distrito Federal;
- b) Arroz branco polido;
- c) Feijão novo tipo 1(um), com umidade até 15% (quinze por cento), cores variadas ou lentilha, grão de bico ou ervilha.
- d) Massas com ovos, de primeira qualidade;
- e) Pó para pudim com leite em sua composição;
- f) Maionese industrializada, de primeira qualidade;
- g) Folhosos de primeira qualidade, sem defeitos, com folhas verdes, firmes e bem desenvolvidas;
- h) Legumes, raízes, tubérculos de primeira qualidade;
- i) Frutas de primeira qualidade, firmes, sem defeitos, bem desenvolvidas, maduras sem apresentar pontos de prévia deterioração.

Parágrafo Quarto - As refeições diárias (almoço) devem conter no mínimo:

- a) 03 (três) saladas de hortaliças: – 01 hortaliça verde (folhas) + 01 hortaliça de outra cor + 01 hortaliça crua ou cozida
- b) 02 (duas) opções de guarnição - Arroz Parbolizado e feijão/lentilha, acompanhado de massa ou polenta ou mandioca ou batatas (inglesa ou doce) ou farofa.
- c) Feijão (01 porção) – cores variadas, ou lentilha ou grão de bico ou ervilha.
- d) 01 (uma) opção diária de prato protéico: bife, carne assada, frango, peixe.

Parágrafo Quinto - Os cardápios devem ser compostos de receitas padronizadas confeccionadas e balanceadas por um nutricionista, devendo ser elaborado com os valores nutricionais de cada refeição determinados pela prescrição dietoterápica.

Parágrafo Sexto - A técnica dietética de preparo ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, observando o cardápio previamente aprovado pela CONCEDENTE.

- a) Montar um cardápio com 15 (quinze) dias de antecedência em comum acordo com a CONCEDENTE, informatizado, contendo as necessidades básicas da clientela, sendo permitida a repetição de cardápio de quinze em quinze dias.
- b) O cardápio deverá estar assinado pelo responsável técnico nutricionista da CONCESSIONÁRIA.
- c) Em caso de eventuais substituições de qualquer item do cardápio, deverá ser feita uma comunicação com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, para a devida aprovação.
- d) Não deverão ser utilizados alimentos cuja qualidade seja inferior ao tipo proposto pela tabela a seguir: "Quantidade per capita e frequência mensal (considerado 4 semanas por mês), dos pratos".

Parágrafo Sétimo - Padronização de Alimentos Tipo Per Capita
Frequência Média:

CARNES VERMELHAS - DIVERSAS
PEITO DE FRANGO GRELHADO
FILÉ DE MELURZA/ CAÇÃO/ANJO
ARROZ SIMPLES
ARROZ ENRIQUECIDO
FEIJÃO SIMPLES
MASSAS DIVERSAS
SALADAS FOLHOSOS DIVERSOS
VEGETAL A e B

Parágrafo Oitavo - Dos Mobiliários, Equipamentos e Utensílios.

- a) A CONCESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pela aquisição de todos os equipamentos e utensílios necessários para operacionalização das atividades que compõem o objeto desta licitação, bem como sua manutenção.
- b) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todo o material descartável, necessário à boa execução do serviço, apresentando, sempre que solicitado pela Direção, amostras:
 - I. Copo descartável, em material plástico, atóxico, 300 ml.
 - II. Guardanapo, branco.

- III. Recipiente atóxico, de fácil limpeza e sanitização, de material não poroso ou material descartável com capacidade mínima de 500 ml, para água e suco, com tampa.
- c) Os materiais descartáveis devem apresentar embalagens íntegras, próprias para cada produto e com identificação correta no rótulo.
 - d) A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios em aço inoxidável, tais como, talheres, colheres e conchas.
 - e) Os talheres deverão ser embalados individualmente, em sacos plásticos transparentes.
 - f) As refeições deverão ser servidas em pratos de porcelana branca, tipo fundo.
 - g) A CONCESSIONÁRIA deverá manter em perfeito estado de asseio e limpeza, toalhas de mesa ou similar, panos de copa, refeitórios e utensílios, áreas de trabalho, instalações e o material utilizado pelo setor durante o período em que estiver prestando seus serviços, empregando produtos de boa qualidade e adequados à higienização das diversas áreas e das superfícies, não deixando resíduos ou cheiros.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS ESPECIFICAÇÕES DOS LANCHES

Diariamente, devem ser oferecidas opções variadas de lanches, tais como: sanduíches, salgados, bolos, doces, bebidas quentes, como cafés variados, cappuccino e chás, e bebidas frias, tais como bebidas lácteas, sucos, refrigerantes e água mineral. Além de balas, chocolates, bombons e biscoitos, devidamente embalados de fábrica, desde que fiquem acondicionados em local específico e visível ao público, sob as condições sanitárias adequadas, conforme previsto na Resolução RDC 216 da ANVISA, de 15 de setembro de 2004.

Parágrafo Primeiro - A lanchonete deve sempre oferecer opções Light e Diet, além de frutas variadas, oferecendo assim, opções mais saudáveis para os usuários.

Parágrafo Segundo - Os cardápios deverão ser apresentados ao consumidor juntamente com as especificações dos ingredientes que compõe cada item de lanche oferecido.

Parágrafo Terceiro - Deverão estar disponíveis diariamente, até o final do expediente, pelo menos:

- a) Pães de queijo;
- b) 5 (cinco) tipos de salgados;
- c) 2 (dois) tipos de bolos;
- d) 1 (um) tipo de bolos Diet;
- e) 1(um) tipo de torta salgada;
- f) 1(um) tipo de torta salgada Light;
- g) Salada de frutas;

- h) Bebidas, tais como, água, refrigerantes, sucos e bebidas quentes.

Parágrafo Quarto - O serviço de lanchonete deverá dispor de guardanapos, canudos, sachês individuais, de açúcar, adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese.

Parágrafo Quinto - Inclusões de itens de lanchonete não contemplados no ENCARTE “A” ou “B” só será permitida com a autorização prévia e expressa do Fiscal do Contrato.

Parágrafo Sexto - Todos os produtos oferecidos deverão ser de 1ª qualidade, não sendo permitido fazer substituições por produtos de marcas inferiores ou mesmo trocar presunto por apresetado, margarina por creme vegetal, etc.

Parágrafo Sétimo - Não é permitido adquirir queijo, presuntos, salames, fatiados a granel. Os mesmos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança, devendo ser fatiados apenas no momento do preparo e na porção a ser utilizada.

CLÁUSULA OITAVA – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I) Obrigações da CONCESSIONÁRIA:

- a) Manter quantidade suficiente de produtos ofertados, de forma a não prejudicar o atendimento aos clientes, inclusive quanto aos produtos da Tabela em anexo, no horário de funcionamento da lanchonete;
- b) Cumprir as normas regulamentares sobre Higiene, Medicina e Segurança do Trabalho;
- c) Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, bem como utilizar somente produtos de boa qualidade e dentro do prazo de validade dos mesmos, no preparo dos alimentos;
- d) Dispor de balconistas devidamente treinados e capacitados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior demanda da lanchonete.
- e) Fornecer todos os utensílios e equipamentos necessários, de forma que, a quantidade disponível, seja suficiente para o perfeito atendimento ao usuário;
- f) Indenizar o INEP por quaisquer danos causados às suas instalações, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados ou fornecedores;
- g) Utilizar no ambiente, unicamente para a execução dos serviços propostos;

- h) Providenciar para que todos os seus empregados cumpram as normas internas relativas à segurança do Prédio no qual está prestando serviços;
- i) Fornecer crachá de identificação do funcionário, sendo obrigatório o uso de uniforme padronizado, que contenha: gorro e/ou rede, calça comprida, camisa ou blusa, toucas, aventais, luvas, máscaras, sapatos fechados, e apresentação em total condição de higiene pessoal;
- j) Providenciar para que todos seus empregados sejam portadores de Atestado Médico Admissional, submetendo-os a exames médicos semestrais;
- k) Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- l) Realizar, mensalmente, através de aplicação especializada, com data e horários previamente combinados com o INEP, desinsetização nas dependências ocupadas e combater a presença de insetos e ratos nas áreas dos serviços, de acordo com as normas fixadas pelo órgão competente; devendo, posteriormente, realizar uma limpeza geral na área física, equipamentos e utensílios;
- m) Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades;
- n) Fazer a coleta seletiva de lixo, acondicionando-o em sacos reforçados e adequados ao tipo de lixo (papel, vidro, plástico e alumínio), fornecidos pela concessionária,
- o) Manter os ambientes em funcionamento, nos dias e horários de expediente, cuidando para que não falte nenhum dos itens constantes do Encarte “A” do Termo de Referência;
- p) Propiciar ao Fiscal de Contrato do INEP acesso irrestrito aos locais onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização, assim como informar origem dos produtos utilizados nos ambientes, além de outros dados que se fizerem necessários à fiscalização;
- q) Responder pelos danos, de qualquer natureza, que venham a sofrer seus empregados ou terceiros, em razão de acidentes, de ação, ou de omissão, dolosa ou culposa, de seus prepostos ou de quem em seu nome agir;
- r) Utilizar na execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional;

- s) Desta maneira a Concessionária deve cumprir todas as normas trabalhistas cabendo assim anotação na Carteira de Trabalho e Previdência Social - CTPS e pagamento dos respectivos encargos sociais e cumprimento das normas de higiene e segurança trabalhista, isentado o INEP de qualquer responsabilidade quanto aos funcionários contratados ou prestadores de serviço pela Concessionária;
- t) Respeitar as normas de segurança do trabalho, utilizando os EPI's quando necessários;
- u) Atender os critérios de sustentabilidade ambiental, previstos no artigo 5º da Portaria Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19/01/2010;
- v) Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas, dando ciência ao INEP do resultado das inspeções;
- w) Encaminhar à concedente uma cópia da tabela e relatos de informações sobre os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovados pelo cedente, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
- x) Assegurar que a tabela de preços esteja à disposição da Administração e dos consumidores;
- y) Servir as refeições e lanches em pratos e embalagens novos e descartáveis de ótima qualidade, não podendo ser cobrado nenhum custo adicional por estas.
- z) Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento da demanda, ficando sujeita às penalidade previstas no item 18, em caso de oferta insuficiente;
- aa) Dispor do serviço de tele-entrega, exclusivamente nas dependências do Inep, para qualquer produto disponível na lanchonete;
- bb) Manter recipiente contendo sachês individuais e de uso único de temperos como: sal, açúcar, adoçante, molho de pimenta, mostarda, maionese, catchup, como também deverá disponibilizar guardanapos, palitos, canudos, talheres de plástico, pás para misturar bebidas, etc;
- cc) Manter seus empregados rigorosamente treinados para o preparo dos lanches assim como para o atendimento cordial aos consumidores;
- dd) Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter um atendimento correto e eficaz, realizando-os de forma meticulosa e

constante, mantendo sempre em perfeita ordem as dependências do cedente por ela utilizadas, responsabilizando-se pelas instalações tais como: pisos, paredes, teto, tomadas, lâmpadas, calhas, etc.;

- ee) Credenciar oficialmente junto ao cedente, um preposto com experiência e poderes de supervisão;
- ff) A concessionária deve atender aos critérios de sustentabilidade especificados no Encarte "D do Termo de Referência";
- gg) A concessionária deverá realizar periodicamente pesquisa de opinião, apresentando o resultado ao Fiscal do Contrato, para se necessário, alterar o cardápio oferecido, adequando-o às preferências dos consumidores, conforme modelo de pesquisa de satisfação do cliente constante do Encarte "F" do Termo de Referência;
- hh) Informar à Concedente, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de maior potência, este também deve ser informado à Concedente;
- ii) Em caso de rescisão, a concessionária deve restituir a área cedida nas condições originais, conforme Encarte "E" Declaração de Vistoria.

II) Obrigações do CONCEDENTE:

- a) Ceder espaço físico adequado ao uso proposto e a garantir, durante a vigência do contrato, condições gerais para o seu funcionamento.
- b) Permitir a Concessionária executar, sempre sob seu custeio, as modificações e benfeitorias que julgar necessárias ao melhor aproveitamento da área cedida para a instalação da lanchonete nas dependências do Inep, desde que previamente submetidas à apreciação e aprovação do Inep, de modo que não afetem os requisitos de segurança, conforto, estética e demais regulamentos da autarquia
- c) As alterações executadas que não forem autorizadas pelo Inep, serão retiradas sem nenhuma indenização ao cessionário.
- d) Aquelas alterações que foram aprovadas pelo Inep, mas que no decorrer das atividades se mostraram inadequadas para o Instituto, deverão ser objeto de readequação ou até mesmo remoção, sem que haja nenhuma indenização ao cessionário.
- e) Fornecer à concessionária, caso solicitado, uma descrição minuciosa do estado da área cedida no imóvel, quando de sua

entrega, com expressa referência aos eventuais defeitos existentes, conforme declaração de vistoria da entrega do imóvel;

- f) Facultar à concessionária ou aos seus prepostos, o livre acesso à área da lanchonete, nos horários estabelecidos para o seu funcionamento, ou quando necessário, fora do horário de funcionamento, desde que acordado formalmente com antecedência de até 48 horas.
- g) Proporcionar todas as facilidades para que a Concessionária possa desempenhar seus serviços dentro das normas definidas no Termo e normas do Inep;
- h) Fiscalizar o objeto do presente instrumento, de modo a evitar o desvio de sua finalidade e a execução inconveniente e inoportuna, agindo no sentido de sanar eventuais irregularidades.
- i) Como condição mínima para o uso, o cedente se responsabiliza em fornecer pontos de energia elétrica, água e esgoto nos locais da cessão.

Parágrafo Primeiro - É vedada a subcontratação de empresa para a execução dos serviços objeto do contrato.

Parágrafo Segundo - As benfeitorias somente poderão ser feitas, se autorizadas pelo INEP, sem que traga a concessionária o direito de indenização sob qualquer título;

Parágrafo Terceiro - Não será permitida a realização de fritura de alimentos ou outros meios de preparo que provoquem fumaça ou lancem gordura ao ar, uma vez que as instalações não serão providas de sistema de exaustão.

CLÁUSULA NONA – DAS INDENIZAÇÕES AO CEDENTE

O valor total a ser indenizado ao Inep será composto pela somatória dos itens:

- a) Taxa de ocupação;
- b) Taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica;
- c) Taxa proporcional ao fornecimento de água e esgotamento sanitário.
- d) A taxa de ocupação será calculada conforme descrito na tabela a seguir:

Local	Área Cedida	Valor por m ²
Edifício Villa Lobos	16 m ²	R\$ 52,02

Valor a ser percebido pelo Inep mensalmente	R\$ 832,32
---	------------

Parágrafo Primeiro - Sendo assim, o pagamento a título de indenização mensal pela Permissão de Uso da área total de 16m² será no valor mínimo de R\$ 832,32 (ou R\$52,02/m²), podendo este valor ser aumentado conforme resultado do certame.

Parágrafo Segundo - A taxa proporcional ao fornecimento de energia elétrica será calculada conforme descrito na tabela a seguir:

Kwh estimado pelo cedente mensal	Valor do kwh da conta do edifício em cada mês	Valor a ser percebido pelo Inep mensalmente
1184	B	C = A*B

Parágrafo Terceiro - O valor a ser pago terá como base o consumo (kWh/mês) informado, pela concessionária, com base nos aparelhos alocados no local cedido, quando não for possível a identificação, será referenciado conforme tabela consumo/eficiência energética INMETRO², multiplicado pelo valor unitário do KW/h pago pelo Inep. A conferência do consumo será realizada pela equipe técnica do Inep no início do Contrato.

Parágrafo Quarto - Poderão ser propostos pela concessionária, ajustes na estimativa de consumo de energia elétrica dos aparelhos utilizados na lanchonete, ficando a cargo do Inep o julgamento da pertinência de tal solicitação.

Parágrafo Quinto - A taxa proporcional ao fornecimento de água e esgotamento sanitário será calculada conforme descrito na tabela a seguir:

Área Ocupada	Área total do Edifício	Porcentagem da área utilizada em relação à área total do edifício	Valor da Conta de água e esgoto em cada mês	Valor a ser percebido pelo Inep mensalmente
A	B	C	D	E= C*D
16 m ²	22.758 m ²	0,07		

Parágrafo Sexto - Desta maneira, o cessionário pagará o percentual correspondente á área cedida sobre a área total, que variará mensalmente conforme o uso de todo o órgão.

Parágrafo Sétimo - O valor total da indenização pecuniária a ser paga ao INEP, do captut, deverá ocorrer mensalmente, até o 10º (décimo) dia do mês subsequente.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA REVISÃO DOS VALORES INDENIZATÓRIOS

Os valores de que tratam o item 14 do Termo de Referência serão atualizados, observando as seguintes condições:

- a) Pela concessão de uso da área cedida, o valor será atualizado anualmente com base no contrato de locação do edifício Sede do Inep;
- a) O valor referente ao consumo de energia elétrica e água/esgoto será atualizado anualmente ou quando ocorrer reajuste e/ou revisões das tarifas praticadas pelas concessionárias dos serviços, ou devido à alteração de uso dos equipamentos que utilizam energia elétrica.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS SANÇÕES

Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, a CONCESSIONÁRIA ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução total ou parcial da obrigação, sem prejuízo de demais sanções legais cabíveis, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

- a) Advertência;
- b) Multa:
 - I. 0,2% (dois décimos por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, em caso de atraso na entrega ou execução dos bens, limitada a incidência a 05 (cinco) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - II. 0,3% (três décimos por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, no caso de atraso na entrega do objeto, por período superior ao previsto no item 18.1.2.1 do Termo de Referência, limitado a 05 (cinco) dias subsequentes. Após o trigésimo primeiro dia e a critério da Administração, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;
 - III. de até 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal total da

indenização pecuniária, nas hipóteses não previstas nos itens anteriores, em caso de inexecução parcial da obrigação assumida.

IV. 10% (dez por cento) sobre o valor mensal total da indenização pecuniária, em caso de inexecução total da obrigação assumida.

- c) Suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com o Inep, pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- d) Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONCESSIONÁRIA ressarcir o CONCEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada.

Parágrafo Segundo - No caso de ocorrência concomitante das multas previstas nos itens I e II com o item III, o percentual aplicado não poderá ultrapassar a 7,5% (sete e meio por cento).

Parágrafo Terceiro - As sanções de multa poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração da CONCEDENTE e impedimento de licitar e contratar com a União; descontando-a do pagamento a ser efetuado.

Parágrafo Quarto - No caso de multa, cuja apuração ainda esteja em processamento, ou seja, na fase da defesa prévia, a CONCEDENTE poderá fazer a retenção do valor correspondente à multa, até a decisão final da defesa prévia. Caso a defesa prévia seja aceita, ou aceita parcialmente, pela CONCEDENTE, o valor retido correspondente será depositado em favor da CONCESSIONÁRIA, em até 5 (cinco) dias úteis a contar da data da decisão final da defesa apresentada.

Parágrafo Quinto - Será deduzido do valor da multa aplicada em razão de falha na execução do contrato, de que trata o item 18.1.3, o valor relativo às multas aplicadas em razão do item 18.8 do Termo de Referência.

Parágrafo Sexto - O retardamento da execução previsto no captut estará configurado quando o contratado:

- a) deixar de iniciar, sem causa justificada, a execução do contrato após 7 (sete) dias contados do recebimento pelo contratado da ordem de serviço emitida pelo CONCEDENTE;
- b) deixar de realizar, sem causa justificada, os serviços definidos no contrato por 3 (três) dias seguidos ou por 10 (dez) dias intercalados.

Parágrafo Sétimo - A falha na execução do contrato prevista no item 18.1.3 do Termo de referência estará configurada quando o contratado se enquadrar em pelo menos uma das situações previstas na tabela 3 do item 18.8, respeitada a graduação de infrações conforme Tabela 1 deste item.

Tabela 1

GRAU DA INFRAÇÃO	QUANTIDADE DE INFRAÇÕES COMETIDAS DURANTE A VIGÊNCIA CONTRATUAL
1	7 ou mais
2	6 ou mais
3	5 ou mais
4	4 ou mais
5	3 ou mais
6	2 ou mais

Parágrafo Oitavo - Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração aplicará multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

Tabela 2

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 100,00
2	R\$ 300,00
3	R\$ 500,00
4	R\$ 700,00
5	R\$ 1.000,00
6	R\$ 2.000,00

Tabela 3

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU	INCIDÊNCIA
1	Permitir a presença de empregado não uniformizado ou com uniforme manchado, sujo, mal apresentado e/ou sem crachá.	1	Por empregado ou por ocorrência
2	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	1	Por empregado e por dia
3	Fornecer informação falsa de serviço ou substituição de material.	2	Por ocorrência
4	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	6	Por dia e por posto
5	Destruir ou danificar documentos por culpa ou dolo de seus agentes.	3	Por ocorrência
6	Utilizar as dependências do CONCEDENTE para fins diversos do objeto do contrato.	5	Por ocorrência
7	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, sem	5	Por ocorrência

	motivo justificado.		
8	Permitir situação que crie a possibilidade de causar ou que cause dano físico, lesão corporal ou consequências letais.	6	Por ocorrência
9	Retirar das dependências do Inep quaisquer equipamentos ou materiais, previstos em contrato, sem autorização prévia do responsável.	1	Por item e por ocorrência
PARA OS ITENS A SEGUIR, DEIXAR DE:			
10	Registrar e controlar, diariamente, a assiduidade e a pontualidade de seu pessoal.	1	Por funcionário e por dia
11	Substituir empregado que tenha conduta inconveniente ou incompatível com suas atribuições.	1	Por empregado e por dia
12	Manter a documentação de habilitação atualizada.	1	Por item e por ocorrência
13	Cumprir horário estabelecido pelo contrato ou determinado pela fiscalização.	1	Por ocorrência
14	Cumprir determinação da fiscalização para controle de acesso de seus funcionários.	1	Por ocorrência
15	Cumprir determinação formal ou instrução complementar da fiscalização.	2	Por ocorrência
16	Efetuar a reposição de funcionários faltosos.	2	Por ocorrência
17	Efetuar o pagamento de salários, vales-transportes, vales-refeições, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do contrato nas datas avençadas.	2	Por dia e por ocorrência
18	Entregar o uniforme aos funcionários a cada 6 (seis) meses.	1	Por dia
19	Apresentar, quando solicitado, documentação fiscal, trabalhista e previdenciária.	2	Por ocorrência e por dia
20	Entregar ou entregar com atraso esclarecimentos formais solicitados sanar as inconsistências ou dúvidas suscitadas durante a análise documentação.	1	Por ocorrência e por dia

Parágrafo Nono - A sanção de multa poderá ser aplicada ao contratado juntamente à de impedimento de licitar e contratar estabelecida no item 18.1 do Termo de Referência.

Parágrafo Décimo - Se o valor a ser pago ao contratado não for

suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual.

Parágrafo Décimo Primeiro - Se os valores do pagamento e da garantia forem insuficientes, fica o contratado obrigado a recolher a importância devida no prazo de 15 (quinze) dias, contado da comunicação oficial.

Parágrafo Décimo Segundo - Esgotados os meios administrativos para cobrança do valor devido pelo contratado a CONCEDENTE, aquela será encaminhada para inscrição em dívida ativa.

Parágrafo Décimo Terceiro - Caso o valor da garantia seja utilizado no todo ou em parte para o pagamento da multa, deverá ser complementado no prazo de até 10 (dias) dias úteis, contado da solicitação da CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e a fiscalização da concessão objeto do Termo serão realizados por servidor indicado pela Administração, devidamente designado, que anotará, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como pelo acompanhamento dos recolhimentos previstos no Termo, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo Único - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da concessionária deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

O contrato a ser firmado terá vigência de 12 (meses) a contar da assinatura do mesmo, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos subsequentes mediante termos aditivos, até o limite de 60(sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e da vantajosidade à Administração, conforme o disposto no Inciso II do Artigo 57 da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo Único - O prazo para o início dos serviços será de no máximo, 30 (trinta) dias, contados a partir da data da celebração do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO PREÇO E DO REAJUSTE

Os valores dos produtos e lanches oferecidos na lanchonete serão reajustados anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A empresa vencedora deverá prestar garantia, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura do contrato, no valor de R\$ 499,39, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total anual previsto no item 14.2 do Termo de Referência, que está estipulado em R\$ 9.987,84, consoante o § 1º, do art. 56, da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo Único - A garantia somente será liberada após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e satisfação de prejuízos causados ao CONCEDENTE ou a terceiros, bem como ante a comprovação do pagamento, pela CONCESSIONÁRIA, de todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA RESCISÃO

Considerar-se-á rescindido o presente Termo de cessão de uso oneroso, independente de ato especial, retornando o espaço ao cedente, sem direito a qualquer indenização para a concessionária, inclusive por benfeitorias realizadas, nas seguintes situações:

- a) Caso venha a ser dada, no todo ou em parte, utilização diversa da que foi destinada ao objeto da cessão;
- b) se houver inobservância do prazo previsto no ato autorizativo da Cessão;
- c) se a concessionária renunciar a Cessão, deixar de exercer as suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
- d) se ocorrer descumprimento de cláusulas pactuadas;
- e) se em qualquer época, a cedente necessitar do espaço cedido para seu uso próprio ou para concessão, no caso de nova licitação.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO PREÇO E DO REAJUSTE

Os valores dos produtos e lanches oferecidos na lanchonete serão reajustados anualmente com base na variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao do início da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

O acompanhamento e a fiscalização da concessão objeto deste Termo serão realizados por servidor indicado pela Administração, devidamente designado, que anotarà, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto, bem como pelo acompanhamento dos recolhimentos previstos neste Termo, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

Parágrafo Único - As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante da concessionária deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para a adoção das medidas que se fizerem necessárias.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA PUBLICAÇÃO

A publicação do presente Contrato, por extrato, no Diário Oficial da União, será providenciada pelo INEP até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias a partir daquela data.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DO FORO

Fica eleito o Foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, excluindo-se qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, que não possam ser resolvidas pela via extrajudicial.

Parágrafo Único - E por estarem assim justos e contratados, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma, para todos os fins previstos em direito, na presença das duas testemunhas abaixo identificadas, que a tudo assistiram e que também o subscrevem.

Brasília- DF, de XXXXX de 201X.

DENIO MENEZES DA SILVA
Diretor de Gestão e Planejamento do **INEP**

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante da **XXXXXXXXXXXXXXXXXX**

Testemunhas :

Nome:
RG:
CPF:

Nome:
RG:
CPF: