

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2016 – FHE

UASG 168001

Modalidade: Pregão Eletrônico – Tipo: Menor Preço

ABERTURA: 5/12/2016

HORÁRIO: 9 horas

LOCAL: Avenida Duque de Caxias s/nº, Setor Militar Urbano – SMU,
Brasília – DF, CEP: 70630-902.

ÍNDICE

1. OBJETO	3
2. CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS.....	3
3. PRAZO DE CESSÃO	4
4. DO PREÇO DA CESSÃO DE USO	4
5. DO VALOR ESTIMADO	4
6. DA VISITA AO LOCAL	6
7. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO	6
8. DO CREDENCIAMENTO	7
9. DA PROPOSTA.....	8
10. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA.....	9
11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS.....	9
12. DA FORMULAÇÃO DE LANCES	10
13. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE	10
14. DA NEGOCIAÇÃO	11
15. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA	11
16. DA HABILITAÇÃO	12
17. DO JULGAMENTO.....	17
18. DO RECURSO	17
19. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO	18
20. CONVOCAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA À CONTRATAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO.....	18
21. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO.....	19
22. DAS SANÇÕES.....	19
23. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO	20
24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS	21
25. ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL	22
ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.....	23
ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA.....	55
ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA DO LOCAL.....	57
ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA	58
ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE TRABALHO DO MENOR	59
ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO	60
ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA.....	61
ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO.....	62
ANEXO IX - CRONOGRAMA DE ATIVIDADES	79

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2016 – FHE

TIPO MENOR PREÇO

A FUNDAÇÃO HABITACIONAL DO EXÉRCITO, doravante denominada FHE, criada pela Lei nº 6.855, de 18 de novembro de 1980, integrante do Sistema Financeiro de Habitação, sediada na Avenida Duque de Caxias s/nº, Setor Militar Urbano – SMU, em Brasília/DF – CEP: 70630-902, inscrita no CNPJ sob o nº 00.643.742/0001-35, por meio do Pregoeiro, designado pela Portaria nº 050, de 2/12/2015, em conformidade com a Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002 e Decreto nº 5.450 de 31 de maio de 2005, subsidiariamente pela Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, torna público aos interessados que realizará às **9 horas do dia 5/12/2016**, na Avenida Duque de Caxias s/nº, Setor Militar Urbano – SMU, em Brasília-DF, por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, **PREGÃO ELETRÔNICO**, do **TIPO MENOR PREÇO**, conforme as condições estatuídas neste Edital e em seus anexos.

1. OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação consiste na cessão onerosa de uso de área física de 124,50m², equipamentos e mobiliários instalados no local, para exploração comercial do serviço de lanchonete e restaurante tipo *self-service* no térreo do Edifício Sede da Fundação Habitacional do Exército – FHE, situado na Avenida Duque de Caxias, Setor Militar Urbano – SMU, Brasília/DF, conforme Termo de Referência (Anexo I).

1.2. Compreende-se por modalidade *self-service* o serviço em que os próprios clientes executam o atendimento, de modo parcial ou integral, servindo-se livremente e diretamente no buffet/balcão.

1.3. Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sítio eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. CONDIÇÕES PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Do Horário de Funcionamento:

2.1.1. O horário de funcionamento será de segunda a sexta-feira, de **7 às 18h para lanchonete, e de 11 às 15h para o restaurante**, devendo a licitante contratada ser pontual no cumprimento do horário. Em caso de necessidade, o horário de funcionamento poderá ser alterado, mediante acordo por escrito entre as partes interessadas. Não haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados.

2.1.2. O horário de acesso e saída da lanchonete pelos empregados da licitante contratada poderá ser diferente do previsto para o atendimento aos clientes, desde que tenha por finalidade o preparo de refeições a serem servidas.

2.2. Da Prestação dos serviços:

2.2.1. Para a prestação dos serviços, a cessionária deverá operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante.

2.2.2. O atendimento do restaurante não poderá interferir no atendimento da lanchonete.

2.2.3. Deverá ser mantido número suficiente de profissionais capacitados para atender de maneira rápida e eficiente os dois serviços.

2.3. Serão de responsabilidade da licitante contratada os pagamentos de todas as despesas correspondentes a:

- obtenção, junto aos órgãos competentes, de licenças de qualquer natureza, dentre elas a autorização de funcionamento/ alvará para o exercício de suas atividades comerciais, necessárias ao cumprimento do objeto.
- despesas relativas à manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas internas e dos móveis e equipamentos fornecidos pela FHE.
- consumo de energia elétrica, de água/esgoto e de telefone que possuem medição individualizada.
- consumo de gás, ficando seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira responsabilidade.
- apólices de seguro contra incêndio da área física cedida, bem como dos equipamentos e de riscos de acidente de trabalho de todo o pessoal designado para a prestação dos serviços.

3. PRAZO DE CESSÃO

3.1. O prazo para cessão da área é de doze meses, podendo, no interesse da FHE, ser prorrogado, com a anuência das partes, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que exista a adequabilidade das condições e dos preços e satisfação dos usuários.

3.2. O estabelecimento deverá estar em pleno funcionamento na data estipulada na Ordem de Serviço a ser emitida pela FHE.

3.3. Findo o prazo de vigência, a cessionária deverá desocupar o imóvel em, no máximo, 2 (dois) dias.

4. DO PREÇO DA CESSÃO DE USO

4.1. A licitante contratada pagará à FHE pela cessão do espaço físico, objeto deste Edital, o valor mensal de **R\$ 1.000,00 (mil reais)**.

4.2. Caso haja reajuste dos preços para refeições e lanches, a FHE aplicará reajuste no valor contratado, relativo à cessão de uso, limitada a variação no período do IGP-M/FGV.

5. DO VALOR ESTIMADO

5.1. O valor estimado para o quilograma da refeição tipo *self service* é de R\$ 36,43 (trinta e seis reais e quarenta e três centavos).

5.2. Os preços propostos para todos os produtos e refeições serão os constantes na Proposta de Preços, apresentada pela licitante contratada, em __/__/__, ou no caso de

novos itens, aos preços médios praticados no mercado local e somente poderão ser corrigidos após o interregno mínimo de um ano, a contar da data da apresentação da referida Proposta de Preço, limitado à variação no período no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela licitante contratada.

5.2.1 Caberá a licitante contratada a iniciativa e o encargo de cálculo de cada reajuste a ser submetido à aprovação da FHE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

5.3. Os reajustes subsequentes ao primeiro, somente poderão ocorrer após o interregno mínimo de um ano, contados a partir da data de início do primeiro reajuste.

5.4. Para os reajustes, a licitante contratada deverá submeter à aprovação da FHE Planilha de Composição de Custo Unitário.

5.5. Os preços propostos para todos os produtos e refeições serão limitados pelos preços médios praticados no mercado local, conforme quadro abaixo:

LANCHES

PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)
Bolo (fatia)	2,42
Cuscuz	3,25
Gelatina (200 ml)	2,75
Leite (200 ml)	2,70
Leite (300 ml)	2,75
Pão com manteiga	2,47
Pão com ovo	3,07
Pão com queijo	3,35
Refresco (300 ml)	2,96
Refrigerante em lata (350 ml)	3,30
Salada de frutas (200 ml)	3,20
Salgados	3,33
Sanduíche cheeseburger	6,25
Sanduíche cheeseburger salada	7,43
Sanduíche eggburger salada	6,76
Sanduíche hambúrguer e salada	6,65
Sanduíche misto quente	4,97
Sanduíche natural	5,00
Sanduíche queijo quente	4,35
Suco Industrializado (200 ml)	4,00
Suco Industrializado (335 ml)	4,20
Suco natural (300 ml)	
Tapioca	4,83
Torta (fatia)	5,35
Vitamina (300 ml)	4,80
Sobremesa por quilo	

5.6. A FHE poderá sugerir a redução dos preços dos produtos e refeições, em qualquer época, se constatada a incompatibilidade com os preços médios praticados no mercado local.

6. DA VISITA AO LOCAL

6.1. A visita técnica à área objeto da cessão é opcional, com agendamento prévio por meio do telefone (61) 3314-7632, de segunda a sexta-feira, de 8h30 as 17h, com a Gerência de Administração da Sede, para que se tenha conhecimento da real situação do local.

6.2. Todas as licitantes deverão apresentar a visita, conforme modelo constante do Anexo III deste edital, devidamente preenchida, juntamente com a documentação de habilitação. Dessa forma, caso venha ser a vencedora, não poderá alegar, em nenhuma hipótese, o desconhecimento dos locais da realização do serviço e suas peculiaridades como justificativa para se eximir das obrigações assumidas em consequência do presente certame.

6.3. A Declaração de Visita ao local de execução dos serviços é documento indispensável à participação deste certame.

7. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

7.1. A sessão deste pregão eletrônico será pública e realizada em conformidade com este Edital, a partir do horário, data e endereço eletrônico indicados no preâmbulo e será aberta por comando do Pregoeiro, seguida da classificação das propostas recebidas, conforme disposto no artigo 22 do Decreto nº 5.450, de 2005.

7.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso de licitação e durante a sessão pública observarão, obrigatoriamente, o horário de Brasília e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame (§ 5º do Artigo 17 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005).

7.3. 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 e endereço eletrônico, anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário do Pregoeiro.

7.4. Poderão participar deste Pregão, os interessados que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI), por meio do sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

7.4.1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar deste Pregão deverão dispor de chave de identificação e senha pessoal, obtidas junto à SLTI, onde também deverão informar-se a respeito do seu funcionamento e regulamento e receber instruções detalhadas para sua correta utilização.

7.4.2. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante,

não cabendo ao provedor do sistema ou à FHE responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

7.4.3. Poderão, ainda, participar, as empresas que não estejam em processo de falência, recuperação extrajudicial ou judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação judicial ou extrajudicial, consórcio de empresas, e não sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si.

7.5. A SLTI atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

7.6. Como requisito para participação no pregão eletrônico, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação do presente Edital.

7.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e proposta de preços sujeitará a licitante às sanções previstas na legislação de regência.

7.8. Não poderão participar desta licitação:

7.8.1. pessoas jurídicas que não explorem ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação;

7.8.2. empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, punidas nos termos do art. 28 do Decreto nº 5.450/2005;

7.8.3. empresas punidas com suspensão temporária para licitar ou contratar, nos termos do art. 87, inciso III, da Lei nº 8.666/1993;

7.8.4. empregado ou dirigente da FHE, da Associação de Poupança e Empréstimo - POUPEX ou responsável pela licitação;

7.8.5. pessoa(s) jurídica(s) que possua(m) em seu quadro societário, sob qualquer forma, empregado ou dirigente da FHE ou da Associação de Poupança e Empréstimo POUPEX;

7.8.6. pessoa(s) jurídica(s) que possua(m) em seu quadro societário, sob qualquer forma, um ou mais sócios comuns a outra(s) Pessoa(s) Jurídica(s) também interessada(s) em participar do certame;

7.8.7. consórcios de empresas, qualquer que seja a sua forma de constituição; ou

7.8.8. empresa estrangeira que não possui representação no país.

8. DO CREDENCIAMENTO

8.1. A licitante deverá credenciar-se no sistema “Pregão Eletrônico”, no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br, observando o seguinte:

8.1.1. o credenciamento far-se-á mediante atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico;

8.1.2. a perda da senha ou a quebra de sigilo deverão ser comunicadas imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso;

8.1.3. o credenciamento da licitante ou de seu representante perante o provedor do sistema implica responsabilidade legal pelos atos praticados e presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

8.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

8.3. A licitante deverá se responsabilizar por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

9. DA PROPOSTA

9.1. A participação no pregão eletrônico ocorrerá mediante digitação de senha privativa da licitante e, subsequente, encaminhamento da proposta de preços, conforme modelo constante do Anexo II, e dos documentos constantes no item 16. Habilitação do presente Edital.

9.2. A licitante deverá encaminhar proposta no valor global, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando será encerrada automaticamente a fase de recebimento de propostas.

9.3. A proposta consistirá na cotação do preço para o quilograma da refeição tipo *self-service*, em moeda nacional, de forma expressa no sistema eletrônico, já considerados e inclusos tributos, fretes, tarifas e quaisquer despesas decorrentes da execução do objeto, podendo o fornecedor especificar outros dados de seu interesse no campo “informações adicionais”, respeitadas as especificações deste Edital e seus anexos.

9.3.1. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o valor ofertado para o item, já considerado e incluso todos os tributos, fretes, tarifas e demais despesas decorrentes da execução do objeto.

9.3.2. A licitante deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico, a descrição detalhada do produto ofertado.

9.4. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.

9.5. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.

9.6. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

9.7. A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará a licitante às sanções previstas neste Edital.

9.8. As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.

9.8.1. Qualquer elemento que possa identificar a licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.

9.8.2. Até a abertura da sessão, a licitante poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.

9.9. As propostas terão validade de **60 (sessenta) dias**, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.

9.9.1. Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para contratação, ficam as licitantes liberadas dos compromissos assumidos.

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

9.11. APÓS A APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA, NÃO SERÁ ACATADO O PEDIDO DE CANCELAMENTO DO ITEM, SEJA ATRAVÉS DE FAX, OU QUALQUER OUTRO MEIO, COM JUSTIFICATIVA QUE HOUVE ERRO DE DIGITAÇÃO E ISTO TORNARIA O PREÇO INEXEQUÍVEL, POIS O SISTEMA PROPORCIONA A VERIFICAÇÃO E A CONFIRMAÇÃO DO VALOR DIGITADO ANTES DO ENVIO FINAL, TANTO PARA A PROPOSTA QUANTO PARA OS LANCES.

9.12. Os preços registrados na proposta ou nos lances deverão estar expressos no padrão monetário nacional, ou seja, com duas casas após a vírgula (ex: R\$ 1,20). Os valores diferentes disso poderão ser acatados pelo pregoeiro, no entanto serão automaticamente arredondados para menor.

10. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

10.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

10.2. Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

10.3. Cabe à 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 qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

11. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

11.1. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.

11.2. Serão ainda desclassificadas as propostas que ultrapassem o limite máximo do valor estimado no item 5.1.

11.3. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da fase de lances.

12. DA FORMULAÇÃO DE LANCES

12.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.

12.2. A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado no sistema.

12.2.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor do quilograma da refeição.

12.3. Durante o transcurso da sessão, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do menor lance registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.

12.4. Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.

12.5. Os lances apresentados e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo o direito de pleitear qualquer alteração.

12.6. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.

12.7. Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

12.8. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

12.9. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro mediante aviso de fechamento iminente.

12.10. Decorrido o prazo fixado pelo 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 fase de lances.

13. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

13.1. Após a fase de lances, se a proposta melhor classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta dessas que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta melhor classificada, proceder-se-á da seguinte forma:

13.1.1. a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, apresentar proposta de preço inferior à da licitante melhor classificada e, se atendidas as exigências deste Edital, o objeto ser adjudicado em seu favor;

13.1.2. não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada, na forma do subitem anterior, e havendo outras licitantes que se enquadram na condição prevista no caput, estas serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

13.1.3. no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos § 1º e 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

13.1.4. na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;

13.1.5. o disposto no art. 45 da Lei Complementar nº 123/2006, somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

13.1.6. a convocada que não apresentar proposta no prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006;

13.2. Na hipótese de não-contratação nos termos previstos nesta cláusula, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

13.3. Não será concedido tratamento diferenciado e simplificado às Microempresas e às Empresas de Pequeno Porte quando não for vantajoso para a FHE ou quando representar prejuízo ao conjunto ou complexo do objeto a ser contratado.

14. DA NEGOCIAÇÃO

14.1. Após o encerramento da etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.

14.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

14.3. O Pregoeiro verificará de imediato as condições de habilitação da licitante detentora da melhor oferta.

15. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

15.1. A proposta de preços ajustada ao lance final, conforme Anexo II, deverá ser encaminhada, no prazo máximo de **2 (duas) horas**, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, ou por e-mail licitacao.compras.servicos@fhe.org.br ou via *fac-símile* nº (61) 3314-7620, sendo que, nestas hipóteses, será providenciado, em momento posterior, o uso da funcionalidade “Convocar Anexo”, de forma que a documentação seja inserida no Sistema Eletrônico e assim, fique a disposição das demais licitantes.

15.2. A proposta de preços deverá ser apresentada em documento original, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contados do encerramento da sessão do certame licitatório.

15.3. O Pregoeiro examinará a proposta melhor classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor estimado e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.

15.3.1. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da FHE ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ela, para orientar sua decisão.

15.3.2. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

15.3.3. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

15.3.4. Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios, assim entendidos **aqueles inferiores ou iguais a 40% do valor estimado no item 5.1, bem como de valor zero**, incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração.

15.3.5. O Pregoeiro poderá fixar prazo para o reenvio do anexo contendo a planilha de composição de preços quando o preço total ofertado for aceitável, mas os preços unitários que o compõem necessitem de ajustes aos valores estimados pela FHE.

15.4. Para garantir a integridade da documentação e da proposta, recomenda-se que contenham índice e folhas numeradas.

15.5. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação indicada nesta sessão, será desclassificada e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

15.6. A proposta de preços a ser enviada posteriormente, conforme Anexo II, deverá ser redigida em língua portuguesa, impressa, sem alternativas, opções, emendas, ressalvas, borrões, rasuras ou entrelinhas, e dela deverão constar:

15.6.1. identificação social, número do CNPJ, assinatura do representante da proponente, referência a esta licitação, número de telefone, endereço, dados bancários, fac-símile e, se houver, indicação de endereço eletrônico (e-mail);

15.6.2. descrição clara do objeto, com indicação da quantidade, de acordo com as especificações técnicas do Anexo I, deste Edital;

15.6.3. indicação única de preço para o item, discriminando o valor unitário apenas em algarismos e o valor total do item em algarismos e por extenso, conforme o lance final respectivo, podendo as licitantes elaborar suas propostas com base no modelo do Anexo II; e

15.6.4. prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados da data de início da sessão pública.

15.7. O preço proposto no lance final é fixo e irrevogável e nele estão incluídos todos os tributos, fretes e demais encargos.

16. DA HABILITAÇÃO

16.1. A habilitação das licitantes será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e da documentação complementar especificada neste edital.

16.2. O Certificado de Registro Cadastral junto ao SICAF da licitante deverá indicar situação de habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômica financeira válida, contemplando índices de Liquidez Corrente, Liquidez Geral e Solvência Geral com resultado superior a um.

16.3. As licitantes, que não possuem Certificado de Registro Cadastral do SICAF ou cujo Certificado não contemple todas às exigências do item 16.2, deverão apresentar ainda os documentos que supram tais exigências, a saber:

16.3.1. registro comercial, no caso de empresa individual;

16.3.2. ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores e alterações ou da consolidação respectiva;

16.3.3. número da inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ do Ministério da Fazenda;

16.3.4. certidão conjunta negativa quanto a débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

16.3.5. prova de regularidade com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede da licitante;

16.3.6. Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, emitido pela Caixa Econômica Federal.

16.3.7. a boa situação financeira será verificada pelos índices resultantes da aplicação das fórmulas a seguir, com resultado superior a 1 (um), com base no balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

Liquidez Geral (LG)

$$LG = \frac{AC+ARLP}{PC+PLC}$$

Onde: LG = Liquidez Geral

AC = Ativo Circulante

ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo

PC = Passivo Circulante

PLP = Passivo Exigível a Longo Prazo

Liquidez Corrente (LC)

$$LC = \frac{AC}{PC}$$

Onde: LC = Liquidez Corrente
AC = Ativo Circulante
PC = Passivo Circulante

Solvência Geral (SG)

$$SG = \frac{AT}{PC+PLP}$$

Onde: SG = Solvência Geral
AT = Ativo Total
PC = Passivo Circulante
PLP = Passivo Exigível a Longo Prazo

16.3.8. Excepcionalmente, no caso de empresa recém-constituída e que ainda não tenha encerrado seu primeiro exercício social, poderá ser apresentado no lugar do balanço patrimonial e demonstrações contábeis, o balancete ou qualquer outra demonstração contábil referente ao período compreendido entre o início de suas atividades e o mês anterior à data de apresentação dos documentos para participação nesta licitação. É obrigatório que a condição de empresa recém-constituída seja devidamente comprovada para aceitação da excepcionalidade ora citada.

16.3.9. Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

16.3.9.1. para as sociedades anônimas: cópia da publicação em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação, devidamente autenticada na Junta Comercial ou em Ofício de Registro de Títulos e Documentos Cíveis das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio da licitante;

16.3.9.2. para as sociedades por cotas de responsabilidade limitada: por fotocópia autenticada em Ofício de Notas e Protestos, do Livro Diário, inclusive com termos de abertura e de encerramento, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou em Ofício de Registro de Títulos e Documentos Cíveis das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio da licitante; ou por Balanço e Demonstrações Contábeis devidamente autenticados na Junta Comercial ou em Ofício de Registro de Títulos e Documentos Cíveis das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio da licitante; e,

16.3.9.3. para as sociedades sujeita à Legislação do Simples: por fotocópia autenticada em Ofício de Notas e Protestos, do livro diário, inclusive com termos de abertura e de encerramento, devidamente registrado na Junta Comercial da sede ou em Ofício de Registro de Títulos e Documentos Cíveis das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio da licitante; ou por Balanço e Demonstrações Contábeis devidamente autenticados na Junta Comercial ou em Ofício de

Registro de Títulos e Documentos Civis das Pessoas Jurídicas da sede ou domicílio da licitante.

16.4. As licitantes deverão apresentar, ainda, a seguinte documentação complementar:

16.4.1. Instrumento de procuração, pública ou particular, com firma reconhecida, com poderes expressos para representar a licitante em procedimentos licitatórios e específicos para assinar declarações, propostas de preço e demais documentos, nos termos deste Edital, se for necessário;

16.4.2. Certidão Simplificada da Junta Comercial;

16.4.3. Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas;

16.4.4. Certidão Negativa de Falência ou Recuperação Judicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;

16.4.5. Alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

16.4.6. Atestado de capacidade técnica operacional que comprove aptidão para fornecimento de pelo menos 200 (duzentas) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses ou declaração da própria empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo às características mencionadas, ficando, neste caso, sujeita à vistoria de verificação;

16.4.6.1. A licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do instrumento contratual que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

16.4.7. Comprovante atualizado de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, com o cadastro específico para o ramo de atividade econômica de alimentação (Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE – Grupo 56 – ALIMENTAÇÃO);

16.4.8. Registro ou inscrição de pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN da sede da licitante, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto deste Edital, devendo constar o(s) nome(s) do(s) nutricionista(s) responsável (is) técnico(s), conforme Resolução do CFN nº 378/2005;

16.4.9. Comprovação de a licitante possuir, em seu quadro, nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, que tenha se responsabilizado tecnicamente pela elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de, pelo menos, 200 (duzentas) refeições/dia por, pelo menos, 6 (seis) meses;

16.4.9.1. A comprovação do vínculo profissional formal do responsável técnico deverá ser feita mediante apresentação de um dos seguintes documentos:

- a)** cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstrem o nº de registro,

qualificação civil, contrato de trabalho e última alteração de salário ou ficha de registro de empregados (FRE), quando o vínculo for de natureza trabalhista;

b) ato constitutivo da empresa, devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante, quando o vínculo for societário; ou

c) contrato de prestação de serviços, com firmas reconhecidas, quando o vínculo for contratual.

16.4.9.2. A Comprovação da capacidade técnica do profissional deverá ser feita por meio de acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição.

16.4.9.3. A comprovação de profissional legalmente habilitado junto ao CRN deverá ser feita mediante a apresentação de Certidão de Registro e Quitação de Pessoa Física expedida pelo Conselho Regional de Nutrição.

16.4.10. Declaração de que o responsável técnico detentor dos documentos apresentados será o responsável técnico pela execução dos serviços objeto deste Edital;

16.4.11. Declaração de visita ao local, conforme o modelo do Anexo III;

16.4.12. Declaração de elaboração independente de proposta, conforme o modelo de Anexo IV;

16.4.13. Declaração de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal, de 1988 (trabalho de menores de idade, observada a Lei nº 9.854/1999), conforme o modelo do Anexo V;

16.4.14. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, conforme modelo do Anexo VI.

16.5. A licitante que apresentar documentação em desacordo com este Edital será inabilitada.

16.6. Caso ocorra alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal pela(s) micro e pequenas empresas, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério do Diretor de Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

16.7. A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à FHE convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinatura do contrato ou revogação da licitação.

16.8. Os documentos exigidos para habilitação deverão ser encaminhados, juntamente com a proposta de preços ajustada ao lance final, no prazo máximo de **2 (duas) horas**, contado da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico, por endereço eletrônico licitacao.compras.servicos@fhe.org.br ou via fac-símile nº (61) 3314-7620, sendo que, nestas hipóteses, será providenciado, em momento posterior, o uso da

funcionalidade “Convocar Anexo”, de forma que a documentação seja inserida no Sistema Eletrônico e assim, fique a disposição das demais licitantes.

16.9. A documentação de habilitação deverá ser apresentada em documento original ou em cópia autenticada por cartório, no prazo de **3 (três) dias úteis**, contados do encerramento da sessão do certame licitatório, à Fundação Habitacional do Exército – FHE, Gerência de Compras e Contratos – GECOC, na Av. Duque de Caxias s/nº, Setor Militar Urbano – 2º Andar - Brasília – DF, CEP 70630-902.

16.10. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ.

16.10.1. Em se tratando de filial, os documentos de habilitação jurídica e regularidade fiscal deverão estar em nome da filial, exceto aqueles que, pela própria natureza, são emitidos somente em nome da matriz.

16.11. Os documentos a serem apresentados nesta licitação deverão:

16.11.1. estar em nome da licitante, com um único número de CNPJ;

16.11.2. estar no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor;

16.11.3. quando se tratar de certidões em que a validade não esteja expressa, serão consideradas válidas aquelas expedidas até 90 (noventa) dias antes da data de realização deste certame.

16.12. É vedada a participação de empresas ou entes que, pelos documentos de sua constituição, não provarem que se destinam as atividades previstas no objeto do Edital.

17. DO JULGAMENTO

17.1. Será declarada vencedora, a licitante que apresentar o menor preço global e que cumprir todos os requisitos de habilitação, bem como não possuir sanções junto ao Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, junto ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa – CNJ e junto a Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União – TCU.

17.2. Na hipótese de a proposta ou o lance de menor valor não serem aceitos, ou se a licitante detentora da melhor proposta desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta ou lance que atenda ao Edital.

17.3. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante será declarada vencedora.

18. DO RECURSO

18.1. Declarada a vencedora, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos, no qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

18.2. A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto à licitante vencedora.

- 18.3. Não será admitida intenção de recurso de caráter protelatório, fundada em mera insatisfação da licitante.
- 18.4. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
- 18.5. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de três dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 18.6. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, a licitante interessada poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances.
- 18.7. As intenções de recurso não admitidas e os recursos rejeitados pelo Pregoeiro serão apreciados pela autoridade competente.
- 18.8. O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 18.9. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

19. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 19.1. A adjudicação do objeto feita pelo Pregoeiro à licitante vencedora ficará sujeita à homologação do Diretor de Administração da Fundação Habitacional do Exército - FHE.
- 19.2. Quando o valor da proposta vencedora estiver acima do valor estimado pela Gerência de Compras e Contratos em até 10% (dez por cento), a adjudicação ficará condicionada ao resultado de diligência a ser realizada pela FHE.
- 19.3. Não será adjudicada proposta com valor superior a 10% (dez por cento) do valor estimado.

20. CONVOCAÇÃO PARA APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO NECESSÁRIA À CONTRATAÇÃO E ASSINATURA DO CONTRATO

20.1. A assinatura do Contrato ocorrerá dentro do prazo originário de validade da proposta, ou durante sua prorrogação. Expedidos os atos de adjudicação do objeto e homologação do resultado, e quando não for possível a verificação da regularidade dos mesmos no Sistema de Cadastro de Fornecedores – SICAF, a licitante vencedora será convocada para apresentar à FHE, como condicionante à assinatura do Contrato, os documentos abaixo discriminados, no prazo de três dias corridos, que poderá ser prorrogado por igual período, se solicitado pela licitante vencedora durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado, se assim aceito pela FHE:

20.1.1. Certidões Negativas de Débitos perante as Fazendas Federal, Estadual, Distrital e Municipal, e com o Instituto Nacional de Seguridade Social – INSS, Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- FGTS, e Tribunal Superior do Trabalho.

20.2. Caso sejam necessários ajustes, após a conferência da documentação citada no item anterior, a adjudicatária será notificada para que providencie e rerepresente a documentação, no prazo máximo de três dias corridos, contados a partir do recebimento da notificação.

20.3. Não havendo a necessidade de ajustes e rerepresentação da documentação, ou após o aceite da documentação rerepresentada na forma do item anterior, a licitante vencedora será convocada para assinar o Contrato, no prazo de cinco dias corridos.

20.4. O desatendimento, pela licitante vencedora, de quaisquer das exigências enumeradas neste item, bem como a recusa injustificada em assinar o Contrato, dentro do prazo fixado pela FHE, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e acarretará à licitante a perda do direito à contratação, e a penalidade de suspensão do direito de licitar com a FHE, por prazo não superior a dois anos.

20.5. É facultado à FHE convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para assinar o Contrato em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto a preço e prazo.

20.6. As penalidades dispostas no item 20.4. não se aplicam às licitantes remanescentes, caso sejam convocadas e não aceitem a contratação nas mesmas condições da primeira colocada, inclusive quanto a preço e prazo.

21. CONDIÇÕES E PRAZOS DE PAGAMENTO

21.1 A licitante contratada pagará à FHE pela cessão do espaço físico, objeto deste Edital, o valor mensal de R\$ 1.000,00 (mil reais), até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, por meio de depósito bancário conforme a seguir: Banco do Brasil; agência 3307-3; conta 55597-5; e código Identificador 316.005 - X.

21.2 A licitante contratada deverá encaminhar o comprovante de quitação da taxa à Cedente, no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis após expirada a data limite para a realização do depósito.

21.3 A licitante contratada obriga-se a ressarcir à FHE os valores referentes às despesas com água/esgoto, eletricidade e telefone, no mês subsequente ao consumo, por meio de depósito identificado na conta corrente constante do item 21.1, em até 5 (cinco) dias úteis após o recebimento do relatório de consumo.

21.4 A licitante contratada arcará, também, com as despesas relativas ao consumo de gás, ficando, seu abastecimento, controle e estoque, sob sua inteira responsabilidade.

22. DAS SANÇÕES

22.1. Nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e art. 28 do Decreto nº 5.450/2005, a licitante convocada no prazo de validade da sua proposta poderá ser sancionada, ficando impedida de licitar e contratar com a União e sendo descredenciada do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais penalidades legais, nas seguintes hipóteses:

22.1.1. apresentar documentação falsa;

22.1.2. deixar de entregar os documentos exigidos para o certame;

22.1.3. retardar, falhar ou fraudar a execução da obrigação assumida;

22.1.4. não manter a proposta;

22.1.5. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal.

22.2. Serão considerados inidôneos, os atos como os descritos nos arts. 90, 92, 93, 94, 95, e 97 da Lei 8.666/1993, bem como apresentação de amostra falsificada ou deteriorada.

22.3. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a adjudicatária ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela FHE, execução parcial ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

22.3.1. advertência;

22.3.2. multa a ser aplicada conforme Apêndice III do Termo de Referência (Anexo I), observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades, com a garantia da prévia defesa;

22.3.2.1. nos casos de outras irregularidades devidamente identificadas pela fiscalização, não relacionadas no Apêndice III acima citado, caberá à autoridade competente definir o valor com base nos princípios de proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades.

22.3.3. rescisão unilateral deste instrumento contratual pelo cumprimento irregular das cláusulas contratuais;

22.3.4. suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a FHE, pelo prazo de até 2 (dois) anos; e

22.3.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

22.4. O valor da multa, aplicada após o regular processo administrativo, será descontado de pagamentos eventualmente devidos pela FHE à adjudicatária ou cobrado judicialmente.

22.5. As sanções previstas no item 22 poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não.

22.6. As penalidades previstas nos subitens 22.3.3 e 22.3.4 também poderão ser aplicadas à adjudicatária ou à licitante, conforme o caso, que tenha sofrido condenação definitiva por fraudar recolhimento de tributos, praticar ato ilícito visando frustrar os objetivos da licitação ou demonstrar não possuir idoneidade para contratar com a FHE.

23. DA IMPUGNAÇÃO E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

23.1. Até 2 (dois) dias úteis, antes do dia e horário fixados para o início da sessão de abertura deste pregão, qualquer pessoa poderá impugnar este ato convocatório, mediante meio eletrônico.

23.2. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

23.3. Acolhida a impugnação ao ato convocatório será designada nova data para a realização do certame.

23.4. Os pedidos de esclarecimentos relativos ao certame deverão ser enviados ao pregoeiro, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente no endereço eletrônico licitacao.compras.servicos@fhe.org.br.

23.5. As respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizados no sistema eletrônico para os interessados.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

24.1. O Edital estará à disposição dos interessados na Internet para download (sem ônus), nos endereços eletrônicos: www.comprasgovernamentais.gov.br e www.fhe.org.br.

24.2. Fica assegurado à FHE o direito de, no interesse da Administração, na forma da legislação vigente, anular ou revogar, a qualquer tempo, no todo ou em parte, a presente licitação, dando ciência aos participantes.

24.2.1. Compete ao Diretor Administrativo da Fundação Habitacional do Exército - FHE anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.

24.2.2. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

24.3. Nenhuma indenização será devida às empresas licitantes pela elaboração de proposta ou apresentação de documentos relativos a esta licitação.

24.4. A indicação do lance vencedor, a classificação dos lances apresentados e demais informações relativas à sessão pública deste pregão constarão de ata divulgada no sistema eletrônico.

24.5. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente da documentação de habilitação e proposta.

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

24.6.1. Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste Pregão.

24.7. O Pregoeiro ou autoridade superior poderá subsidiar-se em pareceres emitidos por técnicos ou especialistas no assunto objeto desta licitação.

24.8. Consultas poderão ser formuladas pelo fax (61) 3314-7620 ou pelo e-mail licitacao.compras.servicos@fhe.org.br.

24.9. Toda comunicação oficial será divulgada nos sítios eletrônicos da FHE e do Compras Governamentais e eventualmente por fax, nos termos da legislação.

24.10. As questões decorrentes da execução deste Edital, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

24.11. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, excluindo os dias de feriados nacionais e finais de semana.

24.12. 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, a finalidade e a segurança da contratação (parágrafo único, do art. 4º do Decreto nº 3.555/2000).

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

24.14. Sugere-se aos interessados em participar do Pregão 24/2016-FHE que leiam com atenção este Edital e seus Anexos, a fim de observar na íntegra o seu conteúdo, preenchendo, assim, as condições para participação no certame.

25. ANEXOS QUE INTEGRAM O EDITAL

- I – Termo de Referência;
- II – Modelo de Proposta,
- III – Declaração de Visita do Local;
- IV – Modelo de Declaração Independente de Proposta;
- V – Modelo de Declaração de Trabalho do Menor;
- VI – Modelo de Declaração da Inexistência de Fato Impeditivo;
- VII - Modelo de Declaração de Responsabilidade Técnica;
- VIII – Modelo de Autorização de Fornecimento de Material;
- IX - Cronograma de Atividades.

Brasília-DF, 7 de novembro de 2016.

CLAUDIO ROGERIO PINTO
Diretor Administrativo

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

GERÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO DA SEDE – GEASE

ESPECIFICAÇÃO PARA CONCESSÃO DO USO DE ÁREA PÚBLICA POR EMPRESA ESPECIALIZADA PARA EXPLORAÇÃO DE LANCHONETE E RESTAURANTE TIPO SELF-SERVICE NA SEDE DA FUNDAÇÃO HABITACIONAL DO EXÉRCITO

1. DO OBJETO

1.1 Constitui objeto desta cessão onerosa de uso de área física, com encargos, a área total de 124,50m² e equipamentos e mobiliários instalados no local para exploração comercial de preparo e fornecimento de serviços de lanchonete e restaurante tipo *self-service*, no andar térreo, do Edifício Sede da Fundação Habitacional do Exército – FHE, situado na Avenida Duque de Caxias, Parte A, Setor Militar Urbano – SMU, Brasília – DF, observando as normas vigentes da Vigilância Sanitária e de Acordo com as especificações deste Termo de Referência.

1.2 Compreende-se por modalidade *self-service* o serviço em que os próprios clientes executam o atendimento, de modo parcial ou integral, servindo-se livremente e diretamente no buffet/balcão.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 A cessão de uso do espaço físico visa atender às necessidades alimentares dos empregados, estagiários, colaboradores e demais visitantes, motivando a realização das refeições no próprio local de trabalho a fim de realizar o consumo, em tempo hábil ao horário estipulado para alimentação e tendo em vista a carência de estabelecimentos de gêneros alimentícios, nas proximidades do Edifício Sede da FHE.

2.2 A não contratação dos serviços do objeto deste Termo de Referência não implica a paralisação do funcionamento da Instituição, entretanto causa transtornos aos empregados, colaboradores, estagiários e demais usuários, pois será necessário o deslocamento para outros locais.

2.3 O agrupamento dos serviços de lanchonete e restaurante justifica-se pelo fato de que a área de concessão é única ficando inviável a ocupação por duas empresas diferentes.

2.4 A presença dessas características coloca o caráter mercantil da exploração desse espaço público como elemento acessório ao contrato de concessão. Justifica-se, portanto, a concessão a preço módico, pois a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da FHE prepondera sobre a exploração comercial a ser realizada pela Cessionária. Salienta-se que isso não importa em dano à Administração, visto que todas as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica, gás liquefeito de petróleo e telefonia serão ressarcidas pela Cessionária.

3. DA DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A lanchonete e o restaurante serão destinados aos empregados, estagiários, colaboradores e demais visitantes, em geral da FHE. Aproximadamente 900 (novecentos) empregados trabalham no Edifício Sede, distribuídos em dois turnos diários de trabalho.

3.2 Para a prestação desses serviços, a Cessionária deverá operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante e deverá fornecer ao público aproximadamente 200 (duzentas) refeições diárias na modalidade *self-service* e 200 (duzentos) lanches diários.

3.3 A indicação aproximada do número de comensais, a título de informações, não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da FHE, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

3.4 O atendimento do restaurante não poderá interferir no atendimento da lanchonete. Deverá ser mantido número suficiente de profissionais capacitados para atender de maneira rápida e eficiente os dois serviços.

3.5 O horário de funcionamento será de segunda a sexta-feira, das 07h00 às 18h00 para lanchonete e das 11h00 às 15h00 para o restaurante, devendo a Cessionária contratada ser pontual no cumprimento dos horários. Em caso de necessidade, o horário de funcionamento poderá ser alterado, mediante acordo por escrito entre as partes interessadas. Não haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados.

3.6 O horário de acesso e saída da lanchonete pelos empregados da Cessionária contratada poderá ser diferente do previsto para o atendimento aos clientes, desde que tenha por finalidade o preparo de refeições a serem servidas ou acompanhamento dos serviços de manutenção que necessitem serem executados fora do horário de expediente.

4. DA CESSÃO DE USO

4.1 O espaço será destinado única e exclusivamente ao desempenho das atividades previstas no Contrato de Cessão de Uso, sendo vedada qualquer outra atividade.

4.2 O contrato que vier a ser celebrado é intransferível; portanto, é vedado a Cessionária ceder, transferir, emprestar ou sublocar a terceiros a qualquer título, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma, o uso dos espaços.

4.3 A Cessionária deverá providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento/alvará para o exercício de suas atividades comerciais, no edifício da Cedente e apresentar à GEASE, no prazo de 90 dias corridos, a contar do início do funcionamento, determinado pela Ordem de Serviço.

4.4 O funcionamento do estabelecimento instalado na área de cessão será fiscalizado, no mínimo, uma vez por mês, pela Cedente, que utilizará registros fotográficos e outros meios, se necessário.

4.5 A área destinada à lanchonete/restaurante será entregue com as instalações físicas internas como balcões, bancadas, armários, prateleiras, bancos, mesas e coifas e todo o mobiliário, conforme Apêndice I, mediante assinatura do Termo de Vistoria, quando da assinatura do contrato.

4.5.1 Antes da assinatura do contrato deverá obrigatoriamente ser realizada pela adjudicatária, juntamente com a Cedente, a verificação dos bens constantes do Apêndice I, promovendo-se os acertos que se fizerem necessários.

4.5.2 A Cessionária deverá arcar com as despesas relativas à manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas internas e dos móveis e equipamentos fornecidos pela Cedente, conforme mencionados no Apêndice I, deste Termo de Referência, as quais deverão ser realizadas por empresas especializadas e informado a Cedente, via carta, com antecedência de 3 (três) dias úteis.

4.5.3 A Cedente efetuará os reparos necessários se esses não forem realizados pela Cessionária, devendo ser por esta ressarcida, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no contrato.

4.5.4 Ao final do contrato ou em caso de rescisão contratual, a Cessionária obriga-se a devolver a área cedida bem como todos os bens colocados a sua disposição, com as características originais e no mesmo padrão que os recebeu, mediante Termo de Vistoria.

4.5.5 A Cessionária deverá indenizar a Cedente por quaisquer danos causados as suas instalações, aos seus equipamentos e materiais, cujo valor será calculado com base no valor de mercado do bem novo ou no valor atualizado da sua aquisição, aplicando-se, em ambos os casos uma taxa de depreciação obedecendo-se a seguinte fórmula:

$$V_i = V_m \times (1 - i/100)^n, \text{ onde}$$

V_i = Valor de indenização

V_m = Valor de aquisição atualizado ou valor de mercado do bem novo

i = Índice de depreciação

n = Idade do bem em anos

4.5.6 Não será permitida a execução de obra ou modificação na estrutura das instalações sem prévio e expreso consentimento da Cedente. No caso de benfeitorias realizadas pela Cessionária, estas ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Cessionária direito a indenização.

4.5.7 É proibida a retirada de qualquer bem móvel do espaço ocupado, salvo com autorização por escrito da Cedente.

4.5.8 A Cedente não fornecerá os utensílios operacionais para a exploração das atividades de lanchonete e restaurante. Tais itens são de responsabilidade exclusiva da Cessionária.

4.5.9 A Cessionária deverá identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

4.6 A Cessionária obriga-se a arcar com as despesas relativas ao ramal telefônico, disponibilizado, mediante relatório próprio emitido pela Cedente por meio de sistema informatizado.

4.7 A Cessionária obriga-se a ressarcir os valores referentes ao consumo de eletricidade e água/esgoto correspondente à área utilizada de acordo com o relatório de bilhetagem emitido pela Cedente por meio de sistema informatizado.

4.7.1 O ressarcimento deverá ocorrer no mês subsequente ao consumo por meio de depósito identificado na conta corrente da Cedente, em até 5 (cinco) dias úteis após seu recebimento.

4.8 A Cessionária obriga-se a arcar com as despesas relativas ao consumo de gás, ficando seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira responsabilidade. A Brigada de Incêndio deverá ser acionada quando do abastecimento para Acompanhamento, sob pena da não realização do serviço.

4.9 Para o desenvolvimento das atividades, a Cessionária deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios bem como fornecer os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e condições técnicas e econômicas aqui apresentadas.

4.10 A licitante vencedora deverá estar em pleno funcionamento no primeiro dia útil, às 7h00, após o término do prazo de funcionamento da atual Cessionária ou após a assinatura do contrato/ordem de serviço, ao término do processo licitatório.

4.11 É proibida a distribuição de folder publicitário dentro da Cedente.

4.12 Fica restrita a comunicação horizontal entre as partes, não sendo permitido à Cessionária livre acesso às Diretorias e UTA'S da Cedente.

4.13 Os valores dos alimentos serão pagos diretamente pelo cliente à Cessionária, não cabendo à Cedente qualquer participação ou responsabilidade nesse sentido. É obrigatório o fornecimento de nota fiscal e sugere-se a adesão ao programa nota legal do Governo do Distrito Federal e a possibilidade de pagamento via cartão de débito/crédito.

4.14 Para pleno funcionamento da coifa, a Cessionária deverá providenciar e manter a quantidade mínima exigida de detergente emulsionante, recomendado pela ANVISA, a fim de manter a conservação do equipamento.

5. DAS OBRIGAÇÕES

5.1 DA CESSIONÁRIA

5.1.1 Zelar pelos itens constantes no Apêndice I, bem como pelas instalações físicas concedidas pela Cedente.

5.1.2 Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, em totalidade.

5.1.3 As despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica, gás liquefeito de petróleo e telefonia serão ressarcidas pela Cessionária.

5.1.4 Designar um preposto para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a FHE, se necessário.

5.1.5 Manter em seu quadro de pessoal, um número suficiente de empregados capacitados, de modo que viabilize um atendimento satisfatório aos usuários, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e os descritos nesta especificação.

5.1.6 Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, com uso de toucas descartáveis ou redes de proteção.

5.1.7 Exigir comportamento adequado dos empregados no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou preposto que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da Cedente.

5.1.8 Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

5.1.9 Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições.

5.1.10 Fornecer os Equipamentos de Proteção Individuais destinados ao uso dos empregados.

5.1.11 Manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com as suas responsabilidades para com a cedente, com os usuários e para com terceiros.

5.1.12 Responder por todos os danos e prejuízos causados por seus empregados e/ou preposto ao patrimônio da Cedente e de terceiros.

5.1.13 Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

5.1.14 Permitir a fiscalização da Cedente, a qualquer tempo, em todas as áreas físicas da cessão, inclusive nas de recepção e produção de alimentos.

5.1.15 Facilitar à cedente a fiscalização da documentação comprobatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária, securitária e trabalhista, sempre que solicitado.

5.1.16 Manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação.

5.1.17 Fixar, em local visível aos usuários, a tabela de preços praticados pela Cessionária, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor.

5.1.18 Apresentar a proposta dos cardápios para aprovação da Cedente, à Gerência de Administração da Sede – GEASE, observadas as recomendações descritas no item 8.2.

5.1.19 Adotar boas práticas de prestação de serviços de alimentos, nos termos da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA e demais normas legais aplicáveis.

5.1.20 Disponibilizar no local e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação – Restaurante.

5.1.21 A Cessionária deverá cumprir o Procedimento Operacional Padronizado (POP's) regulamentado pela ANVISA, para executar operações rotineiras e específicas da manipulação de alimentos no estabelecimento, bem como disponibilizar o referido procedimento para os empregados e para a contratante, no prazo de 90 dias após o início das atividades.

5.1.22 Os alimentos deverão ser preparados e servidos com ótima apresentação, devendo ser usados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.

5.1.23 Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

5.1.24 Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato.

5.1.25 Arcar com as despesas médicas em virtude de distúrbio alimentar, comprovados por exames médicos e laboratoriais, causados aos usuários que comprovadamente tenham se alimentado na lanchonete/restaurante.

5.1.26 Relacionar-se com a Cedente, exclusivamente, por meio de pessoa credenciada.

5.1.27 Adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:

5.1.27.1 Racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;

5.1.27.2 Uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;

5.1.27.3 Racionalização do consumo de energia elétrica e água;

5.1.27.4 Destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de cozinha, limpeza, asseio e conservação.

5.2 DA CEDENTE

5.2.1 Assegurar o livre acesso, em suas dependências, dos empregados da Cessionária, devidamente identificados.

5.2.2 Entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades.

5.2.3 Prestar informações e esclarecimentos necessários ao bom desempenho das atividades e comunicar, por escrito, à Cessionária toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços prestados, solicitando providências para regularização no prazo de até 5 (cinco) dias úteis.

5.2.4 Relacionar-se com a Cessionária, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada;

5.2.5 Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.

5.2.6 Estabelecer local apropriado para guarda de máquinas, ferramentas, utensílios e equipamentos da Cessionária.

5.2.7 Fornecer energia elétrica e água potável na área de cessão.

5.2.8 Disponibilizar vestiários com armários.

5.2.9 Disponibilizar instalações sanitárias.

5.2.10 Vistoriar e fiscalizar os serviços objeto da cessão e o cumprimento das cláusulas contratuais.

6. DA HIGIENE E LIMPEZA

6.1 A Cessionária deverá realizar limpeza geral de todas as dependências internas da lanchonete/restaurante, conservando-os no mais rigoroso padrão de higiene e arrumação.

6.1.1 Realizar, diariamente, limpeza geral e conservação dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, toalhas em napa, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, utensílios, eletrodomésticos da cozinha, inclusive talhares, pratos e bandejas) utilizando produtos químicos específicos recomendados pela ANVISA.

6.1.2 Realizar, semanalmente, a lavagem e limpeza completa dos vidros internos, esquadrias, das paredes, portas, pisos e rodapés.

6.1.3 Semanalmente, com produtos adequados, limpar divisórias e portas revestidas de fórmica.

6.2 Durante os horários das refeições, manter higienizado o espaço onde se encontra as mesas e bancadas, cuidando para que não haja acúmulo de louças usadas, nem resíduos de alimentos, sacos plásticos e guardanapos usados nas mesas e no piso externo, além de higienizar constantemente as toalhas em napa.

6.3 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

6.4 Evitar que o lixo venha a se acumular nos ralos e providenciar o fechamento adequado destes quando da remoção do lixo.

6.5 A limpeza, higienização e conservação deverão ser realizadas por empregado específico, que não exerça outras atividades que incluam contato com os alimentos, o qual deverá adotar recomendações especificadas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

6.6 Recolher, diariamente, em sacos plásticos os resíduos resultantes de suas atividades e remover em recipiente fechado para o local de coleta indicado pela Cedente, os quais serão recolhidos nos horários preestabelecidos.

6.7 Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.

6.8 Manter todas as áreas de cozinhas, depósitos e armários no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

6.9 Mensalmente, indicar um empregado para acompanhar o serviço de limpeza da coifa e providenciar o detergente emulsionante, recomendado pela ANVISA.

7. DA ADMINISTRAÇÃO DAS REFEIÇÕES

7.1 A Cessionária deverá adotar as boas práticas de prestação de serviços de alimentos, nos termos das legislações, e da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e outras normas aplicáveis.

7.1.1 Deverá fiscalizar e não permitir que os empregados manipulem alimentos quando estes apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

7.2 Os alimentos deverão ser preparados e servidos com ótima apresentação, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de boa procedência.

7.3 A distribuição das refeições no restaurante *self-service* será por meio de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se de bandejas lisas, talheres de aço inox e pratos de louça branca para a refeição.

7.4 Os alimentos deverão ser expostos com ótima apresentação e de forma harmoniosa nas travessas, bandejas e demais utensílios, com indicação dos nomes dos pratos servidos.

7.5 A Cessionária deverá manter no balcão refrigerado, no mínimo, dois tipos de molhos, sendo um vinagrete, farinha de mandioca fina, sementes como linhaça, chia, gergelim, e temperos como: azeite, vinagre e molhos de pimenta. Nas mesas, deverá manter galheteiro com sal, palito e guardanapo.

7.6 Para o final da refeição, deverá ser fornecido café e leite caramelizado, devidamente identificados, acondicionado em garrafa térmica, com opção de adoçar com açúcar ou adoçante, bem como copos descartáveis de 50ml.

7.7 A lanchonete/restaurante deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, maionese, mostarda, etc.) em sachês individuais e de boa qualidade.

7.8 No caso de alimentos adquiridos semi-prontos (ex.: salgados congelados), será exigido cadastro de fornecedores, e data de fabricação e validade junto ao produto.

7.9 Manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

7.10 Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados.

7.11 Disponibilizar aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres de metal ensacados individualmente e copos de vidro, exceto os descartáveis usados para embalar os pedidos para levar. Não serão permitidos utensílios apresentando qualquer tipo de avaria.

8. DO CARDÁPIO A SER COMERCIALIZADO

8.1 O cardápio do restaurante e da lanchonete deverá ser elaborado com alimentos, diversificados em forma de rodízio diário.

8.2 A Cessionária deverá informar à FHE, até o último dia útil da semana anterior, o cardápio a ser servido em toda a semana seguinte para apreciação da Gerência de Administração da Sede - GEASE, bem como para a divulgação à clientela, em âmbito interno, observando o mínimo a ser servido:

8.2.1 No restaurante:

- Salada: 8 (oito) tipos entre simples e compostas;
- Arroz: 2 (dois) tipos, sendo um integral;
- Feijão: 2 (dois) tipos;
- Guarnições: 5 (cinco) tipos de guarnição, incluindo massa, farofa, batata e mandioca e refogados;
- Carnes: 3 (três) tipos de proteína animal;
- Sobremesas: 3 (três) tipos de sobremesas, entre frutas e doces, que não estão incluídas no preço proposto para o quilo;
- Café e leite caramelizado, de forma gratuita.

8.2.2 No caso da lanchonete, será necessário dar opção de escolha aos clientes, conforme sugestões abaixo:

- Bebidas: refrigerante normal diet e light, suco “in natura” e de polpa, suco industrializado normal e light, vitamina de frutas com leite e com água filtrada, água mineral com e sem gás, água de coco, leite integral e desnatado, achocolatado e café;
- Quitandas e salgados: pão de queijo, bolo, rosca, biscoito, torta salgada e doce, salgados fritos e assados, inclusive salgados integrais, tapioca, crepe, frutas, salada de frutas, gelatina, bombons, balas e chicletes;
- Sanduíches: diversos com no mínimo 3 (três) opções, incluindo integral.

8.3 Os cardápios deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, inclusive itens diferenciados para datas comemorativas, tais como: páscoa, natal e ano novo.

8.4 Não se admitirá a repetição de pratos na mesma semana.

8.5 Qualquer alteração de cardápio deverá ser prévia e formalmente comunicada ao órgão fiscalizador.

9. DOS ITENS NÃO AUTORIZADOS A COMERCIALIZAÇÃO

9.1 Fica expressamente proibida, a comercialização de:

- Bebidas alcoólicas;
- Artigos de tabacaria;
- Bilhetes lotéricos;
- Caça níqueis;
- Jogos de azar;
- Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (lei nº 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores).

10. DO PREÇO DA REFEIÇÃO E DOS PRODUTOS DA LANCHONETE E FORMA DE PAGAMENTO

10.1 Os preços referentes aos serviços de fornecimento de refeições e lanches serão praticados em conformidade com a proposta apresentada.

10.2 O pagamento dos lanches e do restaurante será efetuado diretamente pelo usuário no caixa dos locais, em moeda corrente ou cartão de débito/crédito. A Cessionária deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente para o troco.

10.2.1 A Cedente não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

10.3 A Cessionária deverá manter em local visível tabela de preços com todos os produtos ofertados para comercialização, já aprovados pela Cedente.

10.4 Os preços propostos para todos os produtos e refeições serão os constantes na Proposta de Preços, apresentada pela Cessionária, ou no caso de novos itens, aos preços médios praticados no mercado local e somente poderão ser corrigidos após o interregno mínimo de um ano, a contar da data da apresentação da referida Proposta de Preço, limitado à variação no período no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela Cessionária.

10.4.1 Caberá a Cessionária a iniciativa e o encargo de cálculo de cada reajuste a ser submetido à aprovação da Cedente, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

10.5 Os reajustes subsequentes ao primeiro, somente poderão ocorrer após o interregno mínimo de um ano, contados a partir da data de início do primeiro reajuste.

10.6 Para os reajustes, a Cessionária deverá submeter à aprovação da FHE Planilha de Composição de Custo Unitário.

10.8 A FHE poderá sugerir a redução dos preços dos produtos e refeições, em qualquer época, se constatada a incompatibilidade com os preços médios praticados no mercado local.

11. DA TAXA DE OCUPAÇÃO

11.1 A Cessionária deverá recolher mensalmente até o 5º dia útil do mês subsequente ao da utilização das dependências da Cedente, as taxas e valor abaixo especificado:

11.1.1 Pela utilização dos móveis, equipamentos e instalações do restaurante e da lanchonete, a taxa de ocupação com valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais) mensais;

11.1.2 Pelo uso do ramal telefônico instalado, o valor total apurado pelo tarifador da central telefônica;

11.1.3 Pelo consumo de água/esgoto, o valor total apurado pelo hidrômetro individual;

11.1.4 Pelo consumo de energia, o valor total apurado pelo relógio medidor, de energia individual;

11.2 Os comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser encaminhados ao fiscal do contrato - GEASE, no prazo de dois dias após o seu recolhimento, para lançamento e controle.

12. DO VALOR DA CONCESSÃO

12.1 O valor anual da concessão é de R\$ 12.000,00 (doze mil reais)

13. DA CARGA E DESCARGA

13.1 A carga e descarga do material e suprimentos deverão ocorrer no horário compreendido entre 8h e 17h, no subsolo, junto ao depósito da lanchonete, e será feita por meio do elevador monta carga. Excepcionalmente, poderão ser realizadas em horário diferente do estabelecido, desde que autorizado pela Cedente, a fim de evitar transtornos ao público usuário.

14. DAS QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS

14.1 A empresa deverá apresentar os documentos listados abaixo, juntamente com outros que serão informados no edital:

14.1.1 Comprovante atualizado de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas – CNPJ, com o cadastro específico para o ramo de atividade econômica de alimentação (Código Nacional de Atividade Econômica – CNAE – Grupo 56 – ALIMENTAÇÃO);

14.1.2 Alvará de funcionamento do estabelecimento em atividade, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária do Distrito Federal;

14.1.3 Registro ou inscrição de pessoa jurídica junto ao Conselho Regional de Nutrição – CRN da sede da licitante contratada, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto do presente Termo, devendo constar o(s) nome(s) do(s) nutricionista(s) responsável (is) técnico(s), conforme Resolução do CFN nº 378/2005;

14.1.4 Atestado de capacidade técnica operacional que comprove aptidão para fornecimento de pelo menos 200 (duzentas) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses ou declaração de própria empresa informando que presta serviços de forma autônoma atendendo às características mencionadas, ficando, neste caso, sujeita à vistoria de verificação.

14.1.4.1 A licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados solicitados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do instrumento do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

14.1.5 A comprovação de a licitante possuir, em seu quadro, nutricionista, devidamente registrado no conselho Regional de Nutrição, que tenha se responsabilizado tecnicamente por elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições para pelo menos 200 (duzentas) refeições/dia por pelo menos 6 (seis) meses.

14.1.5.1 A comprovação do vínculo profissional formal do responsável técnico deverá ser feita mediante apresentação de um dos seguintes documentos:

a) cópia da Carteira de Trabalho e Previdência Social (CTPS) expedida pelo Ministério do Trabalho, contendo as folhas que demonstrem o nº de registro, qualificação civil, contrato de trabalho e última alteração de salário ou ficha de registro de empregados (FRE), quando o vínculo for de natureza trabalhista;

b) ato constitutivo da empresa, devidamente registrado no órgão de Registro de Comércio competente, do domicílio ou sede da licitante, quando o vínculo for societário; ou

c) contrato de prestação de serviços, com firmas reconhecidas, quando o vínculo for contratual.

14.1.5.2 Comprovação da capacidade técnica profissional deverá ser feita por meio de acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição.

14.1.5.3 A comprovação de profissional legalmente habilitado junto ao CRN deverá ser feita mediante a apresentação de Certidão de Registro e Quitação de Pessoa Física expedida pelo Conselho Regional de Nutrição.

14.1.5.4 Declaração de que o responsável técnico detentor dos documentos apresentados será o responsável técnico pela execução dos serviços objeto deste Termo de Referência.

14.1.5.5 Declaração de visita/vistoria ou de conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações e execução dos serviços do presente objeto.

15. DOS SEGUROS

15.1 A Cessionária manterá, as suas expensas, durante a vigência deste instrumento as apólices:

a) de seguro contra incêndio

b) de riscos de acidente de trabalho de todo o pessoal designado para a prestação de serviços.

15.2 As cópias das apólices deverão ser entregues a Cedente, na GEASE, até o 30º (trigésimo) dia útil, após a assinatura da Ordem de Serviço.

16. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

16.1 O prazo de vigência do contrato será de 12 (doze) meses, podendo, por interesse da FHE, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, limitados a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II do art. 57, da Lei nº 8.666/93.

17. DA FISCALIZAÇÃO E CONTROLE

17.1 Não obstante a contratada seja a única e exclusiva responsável pela execução de todos os serviços, a FHE reserva-se o direito de, sem que, de qualquer forma, restrinja a plenitude desta responsabilidade, exercer a mais ampla e completa fiscalização sobre os serviços, diretamente ou por prepostos designados, podendo para isso:

17.1.1 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição, de empregado da Cessionária que estiver sem uniforme ou crachá, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu exclusivo critério, julgar inconveniente.

17.1.2 Examinar as CTPS dos empregados colocados a seu serviço para comprovar o registro de função profissional.

17.1.3 Solicitar à Cessionária a substituição de qualquer saneante domissanitário ou equipamento cujo uso considere prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações, ou, ainda, que não atendam às necessidades da Cedente.

17.2 A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada pela Gerência de Administração da Sede – GEASE por meio de realização de vistorias e registros das ocorrências a fim de cumprir fielmente o contrato.

17.3 Caso as impropriedades detectadas não sejam regularizadas, a Cedente poderá aplicar as penalidades constantes deste instrumento, observados os princípios de proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades.

17.4 A FHE realizará Pesquisa de Satisfação e Avaliação com a participação dos empregados da POUPEX (frequentadores/usuários da lanchonete) para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços de lanchonete prestados e refeições servidas.

17.4.1 A pesquisa será realizada semestralmente em datas não conhecidas previamente pelo cessionário.

17.4.2 A pesquisa será elaborada pela Gerência de Administração da Sede - GEASE, aplicada pela Coordenadoria de Tecnologia da Informação – CODTI, por meio do sistema interno, e informada ao cessionário. Os itens de avaliação e a base de cálculo para a nota geral da pesquisa deverão atingir a média de 60% de satisfação.

17.4.3 Caso o grau de satisfação dos clientes não alcance 60% em 2 (duas) pesquisas consecutivas, a FHE poderá rescindir unilateralmente o contrato, não sendo cabível qualquer compensação ou indenização ao cessionário.

18. DAS PENALIDADES

18.1 O inadimplemento total ou parcial das obrigações contratuais, dá à Cedente o direito de aplicar as penalidades, conforme Arts. 86 e 87, da Lei nº 8.666/93 e Art. 7º, da Lei 10.520/2002, garantida a prévia defesa à Cessionária.

18.2 Notificação – a ser aplicada em eventual falha na execução do serviço comunicando o descumprimento contratual, concedendo o prazo de 5 (cinco) dias úteis para a Cessionária apresentar defesa/razões e, caso possível, sanar imediatamente a irregularidade.

18.3 Advertência – a ser aplicada, sem prejuízo das demais penalidades, sempre que observada irregularidades ou se a Cessionária não se manifestar quanto à notificação, expirado o prazo concedido para resposta, com a garantia da prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

18.4 Multa – a ser aplicada, conforme Apêndice IV, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades, com a garantia da prévia defesa no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

18.4.1 Nos casos de outras irregularidades devidamente identificadas pela fiscalização, não relacionadas no Apêndice IV, caberá à autoridade competente definir o valor com base nos princípios de proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades.

18.5 Suspensão temporária do direito de participação em licitação e impedimento de contratar com a FHE, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

18.6 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada como base na suspensão temporária.

18.7 Impedimento de licitar, conforme Art. 28, do Decreto 5.450, de 31/05/2005 – Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato ou ata de registro de preços, deixar de entregar documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

19. DOS APÊNDICES

I. Relação de móveis e equipamentos fornecidos pela Cedente que integrarão a área concedida.

II. Leiaute

III. Penalidades

**APÊNDICE I – RELAÇÃO DE MÓVEIS E EQUIPAMENTOS FORNECIDOS PELA
CEDENTE E BENS QUE INTEGRARÃO A ÁREA CEDIDA**

RELAÇÃO DE BENS PATRIMONIAIS - FHE			
ITEM	PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
1	5560	APARELHO TELEFÔNICO IP	MARCA CISCO; MODELO CP-7911G. (SW-CCM-UL-7911= CALL MANAGER RTU - LIÇENÇA)
2	7567	ARMÁRIO BAIXO 02 PORTAS COM GAVETEIRO	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP NA COR BRANCA; MEDIDA 182X62X60CM (LARG.XALT.XPROF.); 01 GAVETEIRO 04 GAVETAS
3	7568	ARMÁRIO BAIXO 02 PORTAS COM GAVETEIRO	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP NA COR BRANCA; MEDIDA 182X62X60CM (LARG.XALT.XPROF.); 01 GAVETEIRO 04 GAVETAS
4	7570	ARMÁRIO PARA QUADRO DE ENERGIA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; 03 PORTAS; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP; BRANCO FOSCO. LANCHONETE PORTA DE SAÍDA
5	7571	BANCADA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP BRANCO; MEDIDA 5X55X225CM (LARG.XALT.XPROF.); PÉS INOX. LANCHONETE
6	7572	BANCADA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP BRANCO; MEDIDA 147 x 40 x 3,69CM (LARG.XALT.XPROF.)
7	7573	BANCADA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP BRANCO; MEDIDA 147 x 40 x 3,69CM (LARG.XALT.XPROF.)
8	7574	BANCADA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP BRANCO; MEDIDA 147 x 40 x 3,69CM (LARG.XALT.XPROF.)
9	7575	BANCADA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP BRANCO; MEDIDA 147 x 40 x 3,69CM (LARG.XALT.XPROF.)
10	7576	BANCADA	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP BRANCO; MEDIDA 493X40CM (LARG.XPROF.).
11	7924	ARMÁRIO COM PORTAS CORREDIÇAS EM VIDRO	CONFECCIONADO EM MDF 18MM; REVESTIDO COM LAMINADO MELAMINICO BP NA COR BEGE; 02 PORTAS EM VIDRO (PARA COLOCAR BALAS);

12	7946	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
13	7947	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
14	7948	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
15	7949	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
16	7950	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
17	7951	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
18	7952	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
19	7953	BANCO ALTO	MARCA ZETA; MODELO ZETABA; MEDIDA 82,5X39X39CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 5,5KG; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO; ASSENTO EM MADEIRA COMPENSADA;
20	7956	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
21	7957	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
22	7958	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

23	7959	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
24	7960	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
25	7961	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
26	7962	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
27	7963	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
28	7964	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
29	7965	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
30	7966	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
31	7967	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
32	7968	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
33	7969	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

34	7970	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
35	7971	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
36	7972	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
37	7973	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
38	7974	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
39	7975	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
40	7976	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
41	7977	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
42	7978	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
43	7979	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
44	7980	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

45	7981	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
46	7982	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
47	7983	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
48	7984	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
49	7985	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
50	7986	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
51	7987	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
52	7988	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
53	7989	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
54	7990	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
55	7991	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

56	7992	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
57	7993	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
58	7994	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
59	7995	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
60	7996	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
61	7997	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
62	7998	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
63	7999	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
64	8065	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
65	8066	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
66	8067	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
67	8068	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
68	8069	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
69	8070	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.

70	8071	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
71	8072	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
72	8073	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
73	8074	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
74	8075	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
75	8292	MESA DE TRABALHO	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MDF; COR PRETA; ACABAMENTO EM AÇO INOX; MEDIDA 125X62,5X75CM (LARG.XPROF.XALT.).
76	8293	MESA DE TRABALHO	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MDF; COR PRETA; ACABAMENTO EM AÇO INOX; MEDIDA 125X62,5X75CM (LARG.XPROF.XALT.).
77	8294	MESA DE TRABALHO	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MDF; COR PRETA; ACABAMENTO EM AÇO INOX; MEDIDA 125X62,5X75CM (LARG.XPROF.XALT.).
78	8295	MESA DE TRABALHO	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MDF; COR PRETA; ACABAMENTO EM AÇO INOX; MEDIDA 125X62,5X75CM (LARG.XPROF.XALT.).
79	8296	MESA DE TRABALHO	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MDF; COR PRETA; ACABAMENTO EM AÇO INOX; MEDIDA 125X62,5X75CM (LARG.XPROF.XALT.).
80	8298	BALCÃO DE APOIO	MARCA NOVINOX; COR PRETO; CONFECCIONADO EM MDF; ACABAMENTO EM AÇO INOX; DIMENSÕES: 125X31X30CM.
81	8299	BALCÃO DE APOIO	MARCA NOVINOX; COR PRETO; CONFECCIONADO EM MDF; ACABAMENTO EM AÇO INOX; DIMENSÕES: 125X31X30CM.
82	8300	BALCÃO DE APOIO	MARCA NOVINOX; COR PRETO; CONFECCIONADO EM MDF; ACABAMENTO EM AÇO INOX; DIMENSÕES: 125X31X30CM.
83	8301	BALCÃO DE APOIO	MARCA NOVINOX; COR PRETO; CONFECCIONADO EM MDF; ACABAMENTO EM AÇO INOX; DIMENSÕES: 125X31X30CM.
84	8303	BALCÃO DE APOIO	MARCA NOVINOX; COR PRETO; CONFECCIONADO EM MDF; ACABAMENTO EM AÇO INOX; DIMENSÕES: 125X31X30CM.
85	8878	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;

86	8879	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
87	8880	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
88	8881	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
89	8882	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
90	8883	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
91	8884	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
92	8885	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
93	8886	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
94	8887	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;

95	8888	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
96	8889	MESA RETANGULAR PARA REFEIÇÕES	TAMPO EM MDF MACIÇO; EXPESSURA 3CM; REVESTIDO COM LAMINADO NOCE MONZA; ACABAMENTO EM POLIÉSTER BRILHANTE; ESTRUTURA TUBULAR DE 10CM APOIO EM AÇO INOX PARAFUSADA COM 08 PARAFUSOS;
97	8890	MESA REDONDA PARA REFEIÇÕES	MARCA SALMO; MDF DE 80 CM DE DIÂMETRO; COR DO TAMPO MARROM; ESTRUTURA EM AÇO INOX.
98	8898	CARRO ESQUELETO PARA TRANSPORTE DE CUBAS	MARCA NOVINOX; AÇO TUBULAR INOXIDÁVEL DE DIÂMETRO DE 1 POL; 16 PARES DE CANTONEIRAS EM CHAPA DOBRADA PARA ENCAIXE DOS RECIPIENTES; BASE COM 04 RORDÍZIOS COM FERRAGENS REFORÇADAS;
99	8899	CARRO ESQUELETO PARA TRANSPORTE DE CUBAS	MARCA NOVINOX; AÇO TUBULAR INOXIDÁVEL DE DIÂMETRO DE 1 POL; 16 PARES DE CANTONEIRAS EM CHAPA DOBRADA PARA ENCAIXE DOS RECIPIENTES; BASE COM 04 RODÍZIOS COM FERRAGENS REFORÇADAS;
100	8900	BIOMBO	CONFECCIONADO EM COMPENSADO DE 3,5 METROS EXECUTADOS COM MIOLO SARRAFEADO; REVESTIMENTO EM LAMINADO FENOLICO MELAMINICO NA COR PRETO.
101	8901	MESA RETA	CONFECCIONADA EM MDF; ACABAMENTOS EM LAMINADO MELAMINICO; COR CINZA ÁRTICO; ACABAMENTOS DE TOPO EM ABS NA MESMA COR DO LAMINADO; 4 RODÍZIOS.
102	8902	MÓDULO BALCÃO PARA PRATOS E TALHERES	MARCA SERVINOX; CONFECCIONADO EM CHAPA DE COMPENSADO COM 18 MM DE ESPESSURA; REVESTIMENTO INTERNO LAMINADO MELAMINICO FÓRMICA NA COR BRANCA; ACABAMENTO EXTERNO FÓRMICA REF.M458;
103	8903	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO REFRIGERADO COM RECIPIENTES GASTRONÔMICOS	MARCA SERVINOX; MONOFÁSICO; CHAPA DE COMPENSADO COM 18MM DE ESPESSURA; REVESTIMENTO INTERNO BRANCO; ACABAMENTO EXTERNO REF M458; PORTAS DE ABRIR E PUXADORES; TAMPO E RODAPÉ GRANITO

104	8904	BALCÃO DE DISTRIBUIÇÃO AQUECIDO COM RECIPIENTES GASTRONÔMICOS	MARCA SERVINOX; MONOFÁSICO; CHAPA DE COMPENSADO COM 18MM DE ESPESSURA; REVESTIMENTO INTERNO BRANCO; ACABAMENTO EXTERNO REF M458; PORTAS DE ABRIR E PUXADORES; TAMPO E RODAPÉ GRANITO
105	8905	BIOMBO EM AÇO INOX	MARCA EXECUTIVA; EM AÇO INOX ESCOVADO; 03 PAINÉIS EM ACRÍLICO FUMÊ FM-1026 COM 10MM DE ESPESSURA; ACABAMENTO ADD-FM-0060; CABEAMENTO EMBUTIDO P/ ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA;
106	8906	BIOMBO EM AÇO INOX	MARCA EXECUTIVA; EM AÇO INOX ESCOVADO; 03 PAINÉIS EM ACRÍLICO FUMÊ FM-1026 COM 10MM DE ESPESSURA; ACABAMENTO ADD-FM-0060; CABEAMENTO EMBUTIDO P/ ALIMENTAÇÃO DE ENERGIA;
107	8907	LIXEIRA PARA DESPEJO DE ALIMENTOS	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MADEIRA COMPENSADA REVESTIDA EM CHAPA DE AÇO INOX; 01 PORTA PARA RETIRADA DE DETRITOS E 01 PORTINHOLA SUPERIOR BASCULANTE; BASE SOBRE RODÍZIOS;
108	8908	LIXEIRA PARA DESPEJO DE ALIMENTOS	MARCA NOVINOX; CONFECCIONADA EM MADEIRA COMPENSADA REVESTIDA EM CHAPA DE AÇO INOX; 01 PORTA PARA RETIRADA DE DETRITOS E 01 PORTINHOLA SUPERIOR BASCULANTE; BASE SOBRE RODÍZIOS;
109	SEM PATRIMÔNIO	BANDEJAS PLÁSTICAS	BANDEJAS RETANGULARES PLÁSTICAS COM LOGOMARCA, NA COR CINZA
110	SEM PATRIMÔNIO	TOALHAS EM NAPA	TOALHAS EM NAPA NAS CORES VERMELHA E AZUL PARA MESAS RETANGULARES E REDONDAS

RELAÇÃO DE BENS PATRIMONIAIS - POUPEX

ITEM	PATRIMÔNIO	DESCRIÇÃO	ESPECIFICAÇÃO
1	18214	RELÓGIO DIGITAL DE PAREDE	MARCA PRODIGITAL; MODELO RDI-1P; 4 DÍGITOS; REGISTRA HORA/MINUTO E TEMPERATURA; MEDIDA 21,5X9,5 CM (LARG.XALT.).
2	19633	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
3	19634	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
4	19635	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
5	19636	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
6	19637	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
7	19638	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
8	19639	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
9	19640	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
10	19641	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

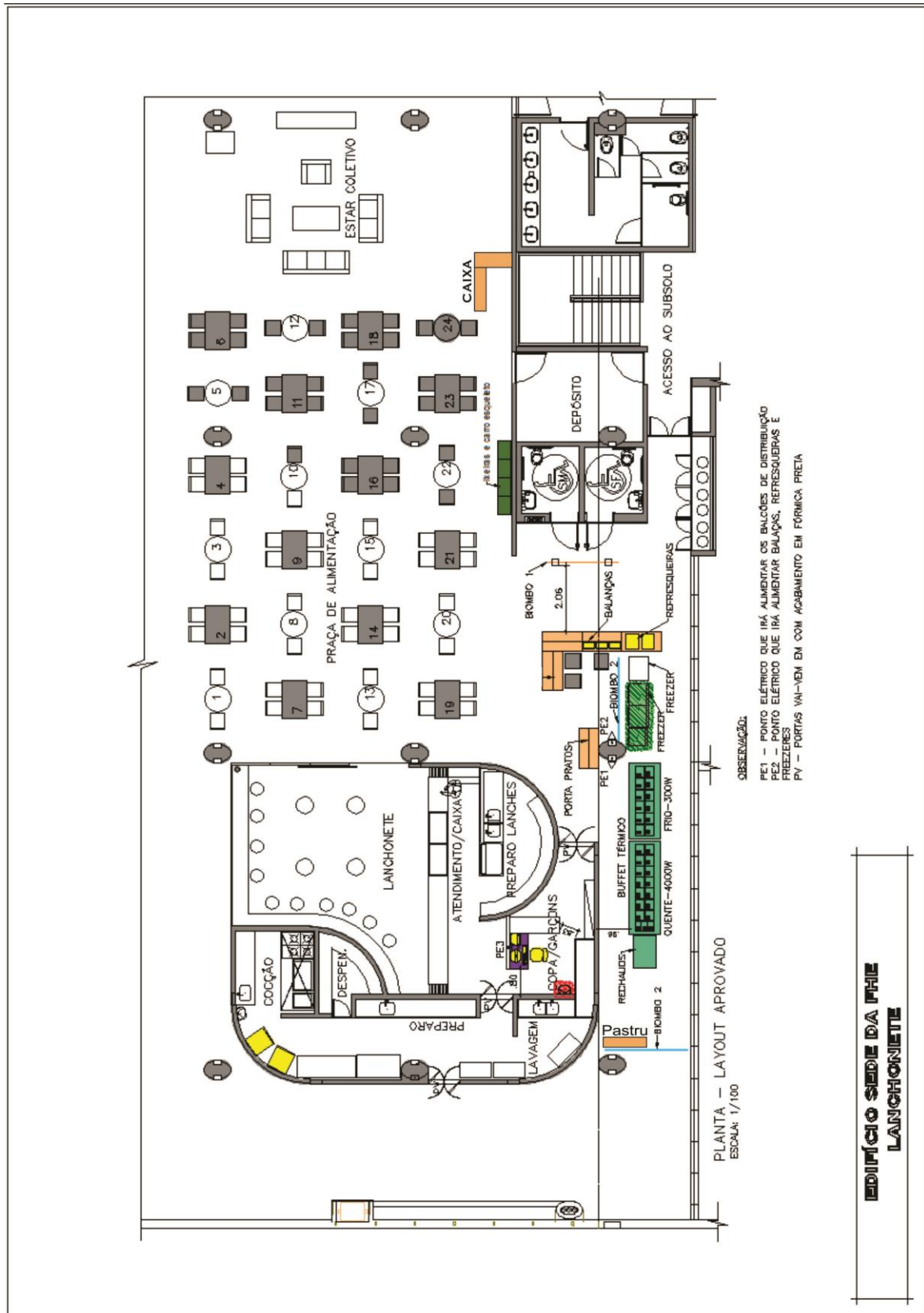
11	19642	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
12	19643	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
13	19644	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
14	19645	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
15	19646	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
16	19647	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
17	19648	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
18	19649	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
19	19650	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
20	19651	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
21	19652	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

22	19653	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
23	19654	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
24	19655	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
25	19656	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
26	19657	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
27	19658	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
28	19659	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
29	19660	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
30	19661	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
31	19662	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
32	19663	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

33	19664	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
34	19665	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
35	19666	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
36	19667	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
37	19668	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
38	19669	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
39	19670	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
40	19671	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
41	19672	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
42	19673	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
43	19674	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;

44	19675	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
45	19676	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
46	19677	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
47	19678	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
48	19679	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
49	19680	CADEIRA FIXA PARA LANCHONETE	MARCA GTP; MODELO STREETCD; MEDIDA 84X46,5X51CM (ALT.XLARG.XPROF); PESO 4,800KG; EMPILHÁVEL; ESTRUTURA EM TUBO DE AÇO; ACABAMENTO CROMADO;
50	21216	AQUECEDOR DE ALIMENTOS PARA CONSUMO IMEDIATO	MARCA GELOPAR; MODELO GPTA 0-72; 220 VOLTS; CAPACIDADE 659 LITROS; INOX; CONTROLADOR ELETRONICO; PRATELEIRAS 06 NÍVEIS (12 CUBAS); CONTROLE DE TEMPERATURA +40° A +80°C;

APÊNDICE II – LEIAUTE



APÊNDICE III – PENALIDADES

Item	Irregularidades	Valor da Multa em R\$
1	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete.	500,00 por ocorrência
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	500,00 por ocorrência
3	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado.	200,00 por ocorrência
4	Falta de produtos constantes do cardápio apresentado e autorizado para o restaurante e do cardápio básico para a lanchonete.	200,00 por ocorrência e por dia
5	Reutilizar gêneros alimentícios preparados no dia anterior.	500,00 por ocorrência
6	Servir bebida alcóolica nas dependências da FHE.	1.000,00 por ocorrência
7	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	200,00 por ocorrência
8	Ausência de tabela de preços em local visível aos usuários.	100,00 por ocorrência e por dia
9	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	200,00 por ocorrência e por dia
10	Deixar de manter nutricionista nas dependências da FHE.	200,00 por dia
11	Ausência de preposto qualificado para responder perante à FHE.	200,00 por dia
12	Empregados trajando uniformes sujos, não adequados à função ou sem identificação.	100,00 por ocorrência e por dia
13	Permitir que o empregado com problemas de saúde permaneça no local de trabalho.	500,00 por ocorrência e por dia
14	Exposição de alimentos com temperaturas inadequadas nos balcões.	200 por ocorrência
15	Permanência de empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	100,00 por dia
16	Ausência de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas ou de apresentação de justificativa para a impossibilidade de realização do reparo no prazo estipulado.	100,00 por equipamento e por dia
17	Desorganização ou higienização ou imunização inadequadas das áreas e instalações utilizadas no prazo fixado pela fiscalização da FHE, após notificação.	200,00 por dia

Item	Irregularidades	Valor da Multa em R\$
18	Ausência de comunicação formal à FHE, sobre avaria nas instalações, defeito ou mau funcionamento de equipamentos.	200,00 por ocorrência e por dia
19	Empregados trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidos.	100,00 por ocorrência e por dia
20	Não recolher o lixo ou não acondicioná-lo de maneira adequada ou depositá-lo em local não apropriado.	200,00 por ocorrência
21	Deixar de emitir e entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante/lanchonete.	500,00 por dia
22	Deixar de cumprir determinação formal do fiscal do contrato.	500,00 por ocorrência e por dia
23	Outras infrações devidamente identificadas pela fiscalização, não relacionadas acima, caberá à autoridade competente definir o valor com base nos princípios de proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades.	

ANEXO II – MODELO DA PROPOSTA

“PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA”

Em atendimento ao Edital do Pregão Eletrônico nº 24/2016, que tem por objeto a cessão onerosa de uso de área física de 124,50m², equipamentos e mobiliários instalados no local, para exploração comercial do serviço de lanchonete e restaurante tipo *self-service* no térreo do Edifício Sede da Fundação Habitacional do Exército – FHE, situado na Avenida Duque de Caxias, Setor Militar Urbano – SMU, Brasília/DF, apresento a proposta de preço, conforme abaixo especificado:

[nome da empresa], inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____, sediada à -----

I – PROPOSTA DE PREÇO

Item	Especificação	Valor/KG R\$
1.	Preço por quilograma da refeição tipo <i>self-service</i>	

Preço total da proposta R\$ _____ (_____)
 Prazo de validade da proposta: 60 dias.

Banco: _____
 Agência _____
 Conta corrente _____

II – TABELA DE PREÇOS

LANCHES

PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)
Bolo (fatia)	
Cuscuz	
Gelatina (200 ml)	
Leite (200 ml)	
Leite (300 ml)	
Pão com manteiga	
Pão com ovo	
Pão com queijo	
Refresco (300 ml)	
Refrigerante em lata (350 ml)	
Salada de frutas (200 ml)	

Salgados	
Sanduiche cheeseburger	
Sanduiche cheeseburger salada	
Sanduiche eggburger salada	
Sanduiche hambúrguer e salada	
Sanduiche misto quente	
Sanduiche natural	
Sanduiche queijo quente	
Suco Industrializado (200 ml)	
Suco Industrializado (335 ml)	
Suco natural (300 ml)	
Tapioca	
Torta (fatia)	
Vitamina (300 ml)	

REFEIÇÃO

PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)
Sobremesa por quilo	

Obs.:

- a) A licitante deverá obrigatoriamente discriminar o preço para cada item da relação acima, a qual contém a variedade mínima de lanches a ser disponibilizada.
- b) A relação acima não é exaustiva, podendo, portanto a cessionária oferecer outras opções, respeitando sempre a razoabilidade dos preços.

Local de data

 Diretor ou representante legal da empresa
 Cédula de Identidade (número e órgão expedidor)
 CPF/MF (número) e carimbo

ANEXO III - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISITA DO LOCAL

(Papel timbrado da empresa)

À
FUNDAÇÃO HABITACIONAL DO EXÉRCITO – FHE
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 24/2016 – FHE
Avenida Duque de Caxias s/nº, Setor Militar Urbano
70630-902 – Brasília/DF

_____ [nome da
empresa], inscrita no CNPJ/MF sob o nº. _____,
neste ato representada legalmente pelo(a) Sr (a). _____
_____, identidade nº _____, seu responsável
técnico, DECLARA QUE:

- () tem o conhecimento prévio da área física a ser cedida; ou
() compareceu no local objeto da cessão, para exploração comercial do serviço de lanchonete e restaurante tipo *self-service*, situado na Avenida Duque de Caxias, s/nº, Setor Militar Urbano – SMU, Brasília/DF, tendo tomado conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações objeto do pregão.

(Nome da cidade), _____ de _____ de 2016.

Carimbo, nome e assinatura do Diretor ou representante legal da empresa
Cédula de Identidade (número e órgão expedidor)
CPF/MF (número) e carimbo

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

----- (nome da empresa), inscrita no CNPJ/MF sob o n. -----, com sede na -----, neste ato representada por seu ----- (cargo), o Sr. -----, portador da CI n. - ----- e inscrito no CPF/MF sob o nº, doravante denominado Licitante, para fins do disposto no subitem 16.4.12, do Edital de Pregão Eletrônico nº 24/2016, declara sob as penas da lei, em especial o art. 2º do Código Penal Brasileiro, que:

1. a proposta apresentada para participar da licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 24/2016, foi elaborada de maneira independente pela Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação acima mencionada, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

2. a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação acima mencionada não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato, para o referido certame, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

3. que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato para a licitação em pauta, quanto a participar ou não da referida licitação;

4. que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico nº 24/2016, não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato para o referido certame licitatório, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;

5. que o conteúdo da proposta apresentada para participar do Pregão Eletrônico nº 24/2016, não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Fundação Habitacional do Exército - FHE antes da abertura oficial das propostas; e

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

Local de data

Diretor ou representante legal da empresa
Cédula de Identidade (número e órgão expedidor)
CPF/MF (número) e carimbo

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE TRABALHO DO MENOR

“PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA”

Ref.: (identificação da licitação), inscrita no CNPJ sob o nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nºe do CPF nº, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

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

Local de data

Diretor ou representante legal da empresa
Cédula de Identidade (número e órgão expedidor)
CPF/MF (número) e carimbo

OBS: * Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima.

ANEXO VI - MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

“PAPEL TIMBRADO DA EMPRESA”

Em atendimento à determinação contida na norma inserta no § 2º do art. 32 da Lei 8666, de 21 de junho de 1993, republicada no Diário Oficial da União nº 127, de 22 de julho de 1994, declaramos, sob as penalidades cabíveis, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para a nossa habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Por ser verdade, firmamos a presente para que produza seus efeitos de direito.

Local e data

Diretor ou representante legal da empresa
Cédula de Identidade (número e órgão expedidor)
CPF/MF (número) e carimbo

ANEXO VII – MODELO DE DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE TÉCNICA

(Papel timbrado da empresa)

....., inscrita no CNPJ sob o nº
....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)
....., portador(a) da Carteira de Identidade nº
.....e do CPF nº, **DECLARA**, que o(s)
profissional(is), CRN, será(ão) o(s)
responsável(is) pela execução dos serviços.

(Nome da cidade), ----- de ----- de 2016.

Nome e assinatura do representante legal da empresa
Cédula de Identidade (número e órgão expedidor)

ANEXO VIII - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA PARA LANCHONETE E RESTAURANTE ENTRE A FHE E _____.

A **FUNDAÇÃO HABITACIONAL DO EXÉRCITO – FHE**, sediada nesta Capital, na Av. Duque de Caxias, s/n.º, Setor Militar Urbano - SMU, CEP 70630-902, inscrita no CNPJ n.º _____, CF/DF n.º _____, neste ato, representada por seu (sua) (cargo) _____, na forma autorizada por (documento) _____, Sr.(a) (nome completo) _____, CPF n.º _____, CI n.º (número e órgão emissor) _____, (nacionalidade) _____, (estado civil) _____, (profissão) _____, residente e domiciliado(a) em _____, doravante denominada **CEDENTE**, e a (razão social – nome fantasia) _____, sediada no endereço _____, CEP _____, inscrita no CNPJ n.º _____, (IE ou IM ou CF/DF) _____, neste ato, representada por seu (sua) _____ (cargo), conforme (documento - contrato social, procuração) _____, Sr.(a) (nome completo) _____, CPF n.º _____, CI n.º (número e órgão emissor) _____, (nacionalidade) _____, (estado civil) _____, (profissão) _____, residente e domiciliado (a) em _____, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, têm justo e avençado um contrato de prestação de serviços, conforme o Edital de Licitação n.º 24/2016 de ___/___/___ em conformidade com as Leis n.º 10.520/2002, n.º 8.666/1993 e Decreto n.º 5.450/2005 e Proposta Comercial da **CESSIONÁRIA** de ___/___/___, partes integrantes deste contrato, que será regido pelas cláusulas seguintes:

1 CLÁUSULA PRIMEIRA: OBJETO

1.1. O objeto do presente contrato consiste na cessão onerosa de uso de área física de 124,50m², equipamentos e mobiliários instalados no local, para exploração comercial do serviço de lanchonete e restaurante tipo *self-service* no térreo do Edifício Sede da Fundação Habitacional do Exército – FHE, situado na Avenida Duque de Caxias, Setor Militar Urbano – SMU, Brasília/DF, conforme Edital de Pregão Eletrônico n.º 24/2016.

1.1.1. Compreende-se por modalidade *self-service* o serviço em que os próprios clientes executam o atendimento, de modo parcial ou integral, servindo-se livremente e diretamente no buffet/balcão.

2 CLÁUSULA SEGUNDA – FORMA DE EXECUÇÃO

2.1. A **CESSIONÁRIA** deverá operar, de forma concomitante, a lanchonete e o restaurante. Logo, o atendimento do restaurante não poderá interferir no atendimento da lanchonete e vice-versa.

2.1.1 A **CESSIONÁRIA** deverá manter número suficiente de profissionais capacitados para atender de maneira rápida e eficiente os dois serviços.

2.2. O horário de funcionamento será de segunda a sexta-feira, de 7 às 18h para lanchonete, e de 11 às 15h para o restaurante, devendo a CESSIONÁRIA ser pontual no cumprimento do horário. Em caso de necessidade, o horário de funcionamento poderá ser alterado, mediante acordo por escrito entre as partes interessadas. Não haverá funcionamento aos sábados, domingos e feriados.

2.3. O horário de acesso e saída da lanchonete pelos empregados da CESSIONÁRIA poderá ser diferente do previsto para o atendimento aos clientes, desde que tenha por finalidade o preparo de refeições a serem servidas.

2.4. A carga e descarga do material e suprimentos deverão ocorrer no horário compreendido entre 8h e 17h, no subsolo, junto ao depósito da lanchonete, e será feita por meio do elevador monta carga. Excepcionalmente, poderão ser realizadas em horário diferente do estabelecido, desde que autorizado pela CEDENTE, a fim de evitar transtornos ao público usuário.

2.5. A CESSIONÁRIA deverá estar em pleno funcionamento no primeiro dia útil, às 7h00, após a emissão da ordem de serviço.

3 CLÁUSULA TERCEIRA – CESSÃO DE USO

3.1. O espaço será destinado única e exclusivamente ao desempenho das atividades previstas neste instrumento, sendo vedada a realização de qualquer outra atividade. Logo, é vedado a CESSIONÁRIA ceder, transferir, emprestar ou sublocar a terceiros, a qualquer título, no todo ou em parte, ou sob qualquer forma, o uso dos espaços.

3.2. A CESSIONÁRIA deverá providenciar, junto aos órgãos competentes, a obtenção de licenças, autorização de funcionamento/alvará para o exercício de suas atividades comerciais, no edifício da CEDENTE e apresentar à CEDENTE, no prazo de 90 (noventa) dias corridos, a contar do início do funcionamento, determinado pela Ordem de Serviço.

3.3. O funcionamento do estabelecimento instalado na área de cessão será fiscalizado, no mínimo, uma vez por mês, pela CEDENTE, que utilizará registros fotográficos e outros meios, se necessário.

3.4. A área destinada à lanchonete/restaurante está sendo entregue com as instalações físicas internas como balcões, bancadas, armários, prateleiras, bancos, mesas e coifas e todo o mobiliário, conforme Termo de Vistoria, assinado pelas pela CESSIONÁRIA, parte integrante deste instrumento.

3.4.1. A CESSIONÁRIA deverá arcar com as despesas relativas à manutenção preventiva e corretiva das instalações físicas internas e dos móveis e equipamentos fornecidos pela CEDENTE, as quais deverão ser realizadas por empresas especializadas e informado a CEDENTE, via carta, com antecedência de 3 (três) dias úteis.

3.4.2. A CEDENTE efetuará os reparos necessários se esses não forem realizados pela CESSIONÁRIA, devendo ser por esta ressarcida, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no contrato.

3.4.3. Ao final deste contrato ou em caso de rescisão contratual, a CESSIONÁRIA obriga-se a devolver a área cedida bem como todos os bens colocados a sua

disposição, com as características originais e no mesmo padrão que os recebeu, conforme Termo de Vistoria.

3.4.4. A CESSIONÁRIA deverá indenizar a CEDENTE por quaisquer danos causados as suas instalações, aos seus equipamentos e materiais, cujo valor será calculado com base no valor de mercado do bem novo ou no valor atualizado da sua aquisição, aplicando-se, em ambos os casos uma taxa de depreciação obedecendo-se a seguinte fórmula:

$$Vi = Vm \times (1 - i/100)^n, \text{ onde}$$

Vi = Valor de indenização

Vm = Valor de aquisição atualizado ou valor de mercado do bem novo

i = Índice de depreciação

n = Idade do bem em anos

3.4.5. Não será permitida a execução de obra ou modificação na estrutura das instalações sem prévio e expresso consentimento da CEDENTE. No caso de benfeitorias realizadas pela CESSIONÁRIA, estas ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA direito a indenização.

3.4.6. É proibida a retirada de qualquer bem móvel do espaço ocupado, salvo com autorização por escrito da CEDENTE.

3.4.7. A CEDENTE não fornecerá os utensílios operacionais para a exploração das atividades de lanchonete e restaurante. Tais itens são de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA.

3.4.8. A CESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

3.5. A CESSIONÁRIA obriga-se a arcar com as despesas relativas ao ramal telefônico, disponibilizado, mediante relatório próprio emitido pela CEDENTE por meio de sistema informatizado.

3.6. A CESSIONÁRIA obriga-se a ressarcir os valores referentes ao consumo de eletricidade e água/esgoto correspondente à área utilizada de acordo com o relatório de bilhetagem emitido pela CEDENTE por meio de sistema informatizado.

3.6.1. O ressarcimento deverá ocorrer no mês subsequente ao consumo por meio de depósito identificado na conta corrente da CEDENTE, em até 5 (cinco) dias úteis após seu recebimento.

3.7. A CESSIONÁRIA obriga-se a arcar com as despesas relativas ao consumo de gás, ficando seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira responsabilidade. A Brigada de Incêndio deverá ser acionada quando do abastecimento para Acompanhamento, sob pena de não realização do serviço.

3.8. Para o desenvolvimento das atividades, a CESSIONÁRIA deverá complementar e instalar os equipamentos, mobiliários e utensílios bem como fornecer os gêneros e produtos alimentícios, materiais de consumo em geral, observadas as normas vigentes da Vigilância Sanitária e condições técnicas e econômicas aqui apresentadas.

3.9. É proibida a distribuição de folder publicitário dentro da CEDENTE.

3.10. Fica restrita a comunicação horizontal entre as partes, não sendo permitido à CESSIONÁRIA livre acesso às Diretorias e UTA'S da CEDENTE.

3.11. Os valores dos alimentos serão pagos diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não cabendo à CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade nesse sentido.

4 CLÁUSULA QUARTA – VALOR DA CONCESSÃO

4.1. O valor anual da concessão é de R\$ 12.000,00 (doze mil reais).

5 CLÁUSULA QUINTA – TAXA DE OCUPAÇÃO

5.1. A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente até o 5º dia útil do mês subsequente ao da utilização das dependências da CEDENTE, as taxas e valor abaixo especificado:

5.1.1. Pela utilização dos móveis, equipamentos e instalações do restaurante e da lanchonete, a taxa de ocupação com valor de R\$ 1.000,00 (um mil reais) mensais;

5.1.2. Pelo uso do ramal telefônico instalado, o valor total apurado pelo tarifador da central telefônica;

5.1.3. Pelo consumo de água/esgoto, o valor total apurado pelo hidrômetro individual;

5.1.4. Pelo consumo de energia, o valor total apurado pelo relógio medidor, de energia individual;

5.2. Os comprovantes de pagamentos de que trata este item deverão ser entregues pela CESSIONÁRIA ao fiscal do contrato, no prazo de dois dias após o seu recolhimento, para lançamento e controle.

6 CLÁUSULA SEXTA – PREÇOS E COMERCIALIZAÇÃO

6.1. O valor para o quilograma da refeição tipo *self-service* é de R\$ ____,__ (_____).

6.2. Os preços propostos para todos os produtos deverão ser aqueles constantes da Proposta de Preços apresentada pela CESSIONÁRIA, conforme quadro abaixo:

LANCHES

PRODUTO	VALOR UNITÁRIO (R\$)
Bolo (fatia)	
Cuscuz	
Gelatina (200 ml)	
Leite (200 ml)	
Leite (300 ml)	
Pão com manteiga	
Pão com ovo	
Pão com queijo	
Refresco (300 ml)	
Refrigerante em lata (395 ml)	
Salada de frutas (200ml)	
Salgados	

Sanduiche cheeseburger	
Sanduiche cheeseburger salada	
Sanduiche eggburger salada	
Sanduiche hambúrguer e salada	
Sanduiche misto quente	
Sanduiche natural	
Sanduiche queijo quente	
Suco Industrializado (200 ml)	
Suco Industrializado (395 ml)	
Suco natural (300 ml)	
Tapioca	
Torta (fatia)	
Vitamina (300 ml)	
Sobremesa por quilo	

7 CLÁUSULA SÉTIMA – REAJUSTE

7.1. Os preços propostos para todos os produtos e refeições serão os constantes na Proposta de Preços, apresentada pela CESSIONÁRIA, em __/__/__, ou no caso de novos itens, aos preços médios praticados no mercado local e somente poderão ser corrigido após o interregno mínimo de um ano, a contar da data da apresentação da referida Proposta de Preço, limitado à variação no período no Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela CESSIONÁRIA.

7.2. Caberá à CESSIONÁRIA, a iniciativa e o encargo de cálculo de cada reajuste a ser submetido à aprovação da CEDENTE, juntando-se os respectivos documentos comprobatórios.

7.3. Os reajustes subsequentes ao primeiro, somente poderão ocorrer após o interregno mínimo de um ano, contados a partir da data de início do primeiro reajuste.

7.4. Para os reajustes, a CESSIONÁRIA deverá submeter à aprovação da CEDENTE a Planilha de Composição de Custo Unitário.

7.5. A CESSIONÁRIA poderá sugerir a redução dos preços dos produtos e refeições, em qualquer época, se constatada a incompatibilidade com os preços médios praticados no mercado local.

8 CLÁUSULA OITAVA - SEGURO

8.1. A CESSIONÁRIA manterá às suas expensas durante a vigência deste instrumento as apólices: a) de seguro contra incêndio e, b) de riscos de acidente de trabalho de todo o pessoal designado para a prestação de serviços.

8.2. As cópias das apólices deverão ser entregues à fiscalização da CEDENTE, até o 30º (trigésimo) dia útil, após a assinatura da Ordem de Serviço.

9 CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

9.1. São obrigações da CESSIONÁRIA:

9.1.1. iniciar a exploração comercial da área física objeto deste contrato na data estabelecida na Ordem de Serviço a ser expedida pela CEDENTE;

9.1.2. zelar pelos itens constantes do Termo de Vistoria, bem como pelas instalações físicas concedidas pela CEDENTE;

9.1.3. fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, em totalidade;

9.1.4. as despesas concernentes ao consumo de água, energia elétrica, gás liquefeito de petróleo e telefonia;

9.1.5. designar um preposto para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a CEDENTE, se necessário;

9.1.6. manter em seu quadro de pessoal, um número suficiente de empregados capacitados, de modo que viabilize um atendimento satisfatório aos usuários, dentro dos padrões estabelecidos pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA e no respectivo edital de Pregão Eletrônico;

9.1.7. manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, com uso de toucas descartáveis ou redes de proteção;

9.1.8. exigir comportamento adequado dos empregados no desempenho de suas atribuições, bem como atender aos usuários com educação, polidez, discrição e rapidez, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou preposto que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da CEDENTE;

9.1.9. assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional;

9.1.10. apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições;

9.1.11. fornecer os Equipamentos de Proteção Individuais destinados ao uso dos empregados;

9.1.12. manter os seguros de responsabilidade e de acidentes pessoais, compatíveis com as suas responsabilidades com a cedente, os usuários e terceiros;

9.1.13. responder por todos os danos e prejuízos causados por seus empregados e/ou preposto ao patrimônio da CEDENTE e de terceiros;

9.1.14. cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade;

9.1.15. permitir a fiscalização da CEDENTE, a qualquer tempo, em todas as áreas físicas da cessão, inclusive nas de recepção e produção de alimentos;

- 9.1.16. facilitar à CEDENTE a fiscalização da documentação comprobatória de regularização fiscal, sanitária, tributária, previdenciária, securitária e trabalhista, sempre que solicitado;
- 9.1.17. manter durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de qualificação e habilitação;
- 9.1.18. fixar, em local visível aos usuários, a tabela de preços praticados pela CESSIONÁRIA, conforme prevê o Código de Defesa do Consumidor;
- 9.1.19. apresentar a proposta dos cardápios para aprovação da CEDENTE, observadas as recomendações descritas no Edital de Pregão Eletrônico;
- 9.1.20. adotar boas práticas de prestação de serviços de alimentos, nos termos da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA e demais normas legais aplicáveis;
- 9.1.21. disponibilizar no local e cumprir o Manual de Boas Práticas de Manipulação para serviços de alimentação – Restaurante;
- 9.1.22. cumprir o Procedimento Operacional Padronizado (POP's) regulamentado pela ANVISA, para executar operações rotineiras e específicas da manipulação de alimentos no estabelecimento, bem como disponibilizar o referido procedimento para os empregados e para a CEDENTE, no prazo de 90 dias após o início das atividades;
- 9.1.23. os alimentos deverão ser preparados e servidos com ótima apresentação, devendo ser usados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência;
- 9.1.24. não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches;
- 9.1.25. colocar em solução bactericida verduras e frutas, antes de qualquer preparação, para maior segurança sanitária;
- 9.1.26. manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 9.1.27. arcar com as despesas médicas em virtude de distúrbio alimentar, comprovados por exames médicos e laboratoriais, causados aos usuários que comprovadamente tenham se alimentado na lanchonete/restaurante;
- 9.1.28. relacionar-se com a CEDENTE, exclusivamente, por meio de pessoa credenciada;
- 9.1.29. adotar boas práticas de sustentabilidade baseadas na otimização e economia de recursos e na redução da poluição ambiental, tais como:
- 9.1.29.1. racionalização do uso de substâncias potencialmente tóxicas e/ou poluentes;
- 9.1.29.2. uso de produtos de limpeza e conservação que obedeçam às classificações e especificações determinadas pela ANVISA;
- 9.1.29.3. racionalização do consumo de energia elétrica e água, e
- 9.1.29.4. destinação adequada dos resíduos gerados nas atividades de cozinha, limpeza, asseio e conservação.

9.1.30. CEDENTE responsabilizar-se, para todos os fins e efeitos jurídicos, única e exclusiva por seus empregados, prepostos e/ou prestadores de serviços, afastada a CEDENTE, em todas as hipóteses, de qualquer responsabilidade fiscal, trabalhista, civil, penal, administrativa e previdenciária pelos contratos firmados pela CESSIONÁRIA. Desde já, a CESSIONÁRIA obriga-se a excluir a CONTRATANTE de toda demanda judicial promovida por empregado e/ou contratado para prestação de serviços objeto deste contrato, isentando a CEDENTE de todo e qualquer ônus, responsabilidade e/ou vínculo para com estes;

9.1.31. não designar, para a prestação dos serviços objeto deste contrato, familiar de dirigente ou de empregado da CEDENTE ou da Associação de Poupança e Empréstimo POUPEX;

9.1.31.1. considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau.

9.1.32. não transferir, por qualquer forma, os direitos e obrigações que o presente contrato lhe atribui, salvo com a expressa anuência da CEDENTE, manifestada por escrito e por quem detenha poderes para tanto;

9.1.33. não se pronunciar em nome da CEDENTE, inclusive junto a órgãos de imprensa, sobre nenhum assunto relativo à atividade da mesma, guardar sigilo absoluto quanto a toda informação obtida da CEDENTE em decorrência do presente contrato, bem como não divulgar ou reproduzir quaisquer documentos, instrumentos normativos e materiais encaminhados pela CEDENTE;

9.1.34. não utilizar o nome da CEDENTE, ou sua qualidade de prestador de serviços, em qualquer forma de divulgação de suas atividades, tais como cartões de visita, anúncios, impressos ou qualquer outro tipo de propaganda;

9.1.35. ressarcir toda e qualquer quantia que for efetivamente paga pela CEDENTE, em decorrência do ato ou fato culposos e ou dolosos dos empregados, prestadores de serviços e/ou prepostos da CESSIONÁRIA;

9.1.36. pagar todos os tributos, contribuições fiscais e parafiscais que incidam ou venham a incidir, direta ou indiretamente, sobre os serviços objeto do contrato. Fica, desde logo, convencionado que a CEDENTE poderá descontar, de qualquer crédito da CESSIONÁRIA, a importância correspondente a eventuais pagamentos dessa natureza, que venha a efetuar por imposição legal;

9.1.37. a CEDENTE poderá, a qualquer tempo, solicitar documentos que atestem a regularidade da CESSIONÁRIA, incluindo os de natureza fiscal, trabalhista ou outros que julgar conveniente.

9.1.38. cumprir todas as leis e instrumentos normativos reguladores da sua atividade empresarial, bem como satisfazer, às suas próprias expensas, todas e quaisquer exigências legais decorrentes da execução do presente contrato;

9.1.39. a CESSIONÁRIA responderá por qualquer prejuízo que seus empregados ou prepostos causem à CEDENTE ou a terceiros, durante a execução de serviços, decorrentes de ação ou omissão culposa ou dolosa, procedendo imediatamente aos reparos ou indenizações cabíveis e assumindo ônus decorrentes; e

9.1.40. a CESSIONÁRIA obriga-se a manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, bem como todas as condições de habilitação e qualificação exigidas para contratação.

10 CLÁUSULA DÉCIMA – OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

10.1. São obrigações da CEDENTE:

10.1.1. assegurar o livre acesso, em suas dependências, dos empregados da cessionária devidamente identificados;

10.1.2. entregar a área concedida limpa e desimpedida para início das atividades;

10.1.3. prestar informações e esclarecimentos necessários ao bom desempenho das atividades e comunicar, por escrito, à cessionária toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços prestados, solicitando providências para regularização no prazo de até 5 (cinco) dias úteis;

10.1.4. relacionar-se com a CESSIONÁRIA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada;

10.1.5. fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Termo, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

10.1.6. estabelecer local apropriado para guarda de máquinas, ferramentas, utensílios e equipamentos da cessionária;

10.1.7. fornecer energia elétrica e água potável na área de cessão;

10.1.8. disponibilizar vestiários com armários;

10.1.9. disponibilizar instalações sanitárias;

10.1.10. vistoriar e fiscalizar os serviços objeto da cessão e o cumprimento das cláusulas contratuais.

11 CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – HIGIENE E LIMPEZA

11.1. A CESSIONÁRIA deverá realizar limpeza geral de todas as dependências internas da lanchonete/restaurante, conforme subitens abaixo, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene e arrumação;

11.1.1. diariamente, limpeza geral e conservação dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, toalhas em napa, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, utensílios, eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas);

11.1.2. semanalmente, lavagem e limpeza completa dos vidros internos, esquadrias, das paredes, portas, pisos e rodapés;

11.1.3. semanalmente, limpeza de divisórias e portas revestidas de fórmica;

11.1.4. durante os horários das refeições, manter higienizado o espaço onde se encontram as mesas e bancadas, cuidando para que não haja acúmulo de louças usadas, nem resíduos de alimentos, sacos plásticos e guardanapos usados nas mesas e no piso externo, além de higienizar constantemente as toalhas em napa.

11.2. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços e recomendados pela ANVISA, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente,

equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

11.3. Evitar que o lixo venha a se acumular nos ralos e providenciar o fechamento adequado destes quando da remoção do lixo.

11.4. A limpeza, higienização e conservação deverão ser realizadas por empregado específico, que não exerça outras atividades que incluam contato com os alimentos, o qual deverá adotar recomendações especificadas na Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA.

11.5. Recolher, diariamente, em sacos plásticos os resíduos resultantes de suas atividades e remover em recipiente fechado para o local de coleta indicado pela Cedente, os quais serão recolhidos nos horários preestabelecidos.

11.6. Manter os equipamentos de refrigeração em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas monoblocos de plásticos e conservar adequadamente os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços.

11.7. Manter todas as áreas de cozinhas, depósitos e armários no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação.

11.8. Para pleno funcionamento da coifa, a CESSIONÁRIA deverá providenciar e manter a quantidade mínima exigida de detergente emulsionante, recomendado pela ANVISA, a fim de manter a conservação do equipamento.

11.9. A CESSIONÁRIA deverá, mensalmente, indicar um empregado para acompanhar o serviço de limpeza da coifa e providenciar o detergente emulsionante, recomendado pela ANVISA.

12 CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – ADMINISTRAÇÃO DAS REFEIÇÕES

12.1. A CESSIONÁRIA deverá adotar as boas práticas de prestação de serviços de alimentos, nos termos das legislações, e da Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA e outras normas aplicáveis, fiscalizando e não permitindo que os empregados manipulem alimentos quando estes apresentarem feridas, lesões, chagas ou cortes nas mãos e braços, ou gastroenterites agudas ou crônicas (diarreia ou disenteria), assim como, os que estiverem acometidos de infecções pulmonares ou faringites.

12.2. Os alimentos deverão ser preparados e servidos com ótima apresentação, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de boa procedência.

12.3. A distribuição das refeições no restaurante *self-service* será por meio de balcão térmico para preparações quentes e balcão refrigerado para saladas e sobremesas, utilizando-se de bandejas lisas, talheres de aço inox e pratos de louça branca para a refeição.

12.4. Os alimentos deverão ser expostos com ótima apresentação e de forma harmoniosa nas travessas, bandejas e demais utensílios, com indicação dos nomes dos pratos servidos.

12.5. A CESSIONÁRIA deverá manter no balcão refrigerado, no mínimo, dois tipos de molhos, sendo um vinagrete, farinha de mandioca fina, sementes como linhaça, chia,

gergelim, e temperos como: azeite, vinagre e molhos de pimenta. Nas mesas, deverá manter galheteiro com sal, palito e guardanapo.

12.6. Para o final da refeição, a CESSIONÁRIA deverá fornecer café e leite caramelizado, devidamente identificados, acondicionado em garrafa térmica, com opção de adoçar com açúcar ou adoçante, bem como copos descartáveis de 50ml.

12.7. A lanchonete/restaurante deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, maionese, mostarda, etc.) em sachês individuais e de boa qualidade.

12.8. No caso de alimentos adquiridos semi-prontos (ex.: salgados congelados), a CEDENTE exige a identificação do fornecedor, a data de fabricação e a validade junto ao produto.

12.9. A CESSIONÁRIA deverá manter quantidades suficientes de gêneros alimentícios para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade, quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

12.10. A CESSIONÁRIA deverá garantir, ainda, que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada, primando pela qualidade dos produtos e serviços.

12.11. A CESSIONÁRIA disponibilizará aos usuários os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres de metal ensacados individualmente e copos de vidro, exceto os descartáveis usados para embalar os pedidos para levar. Não serão permitidos utensílios apresentando qualquer tipo de avaria.

13 CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – CARDÁPIO

13.1. A CESSIONÁRIA deverá elaborar o cardápio do restaurante e da lanchonete com alimentos diversificados em forma de rodízio diário.

13.2. A CESSIONÁRIA deverá informar à CEDENTE, até o último dia útil da semana anterior, o cardápio a ser servido em toda a semana seguinte para apreciação, bem como para a divulgação à clientela, em âmbito interno, observando o mínimo a ser servido:

13.2.1. No restaurante:

- a) Salada: 8 (oito) tipos entre simples e compostas;
- b) Arroz: 2 (dois) tipos, sendo um integral;
- c) Feijão: 2 (dois) tipos;
- d) Guarnições: 5 (cinco) tipos de guarnição, incluindo massa, farofa, batata e mandioca e refogados;
- e) Carnes: 3 (três) tipos de proteína animal;
- f) Sobremesas: 3 (três) tipos de sobremesas, entre frutas e doces, que não estão incluídas no preço proposto para o quilo;
- g) Café e leite caramelizado, de forma gratuita.

13.2.2. No caso da lanchonete, será necessário dar opção de escolha aos clientes, conforme sugestões abaixo:

- a) Bebidas: refrigerante normal diet e light, suco “in natura” e de polpa, suco industrializado normal e light, vitamina de frutas com leite e com água filtrada, água mineral com e sem gás, água de coco, leite integral e desnatado, achocolatado e café;
- b) Quitandas e salgados: pão de queijo, bolo, rosca, biscoito, torta salgada e doce, salgados fritos e assados, inclusive salgados integrais, tapioca, crepe, frutas, salada de frutas, gelatina, bombons, balas e chicletes;
- c) Sanduíches: diversos com no mínimo 3 (três) opções, incluindo integral.

13.3. Os cardápios apresentados pela CESSIONÁRIA deverão apresentar preparações variadas de modo a garantir boa aceitabilidade, inclusive itens diferenciados para datas comemorativas, tais como: páscoa, natal e ano novo.

13.4. A CEDENTE não admitirá a repetição de pratos na mesma semana.

13.5. Qualquer alteração de cardápio deverá ser prévia e formalmente comunicada ao fiscal do contrato.

14 CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ITENS NÃO AUTORIZADOS À COMERCIALIZAÇÃO

14.1. É expressamente proibida que a CESSIONÁRIA comercialize:

- a) Bebidas alcoólicas;
- b) Artigos de tabacaria;
- c) Bilhetes lotéricos;
- d) Caça níqueis;
- e) Jogos de azar;
- f) Substâncias que causem dependência física e/ou psíquica (lei nº 6.368, de 21 de outubro de 1976 e suas alterações posteriores).

15 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– PENALIDADES

15.1. Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/1993, a CESSIONÁRIA ficará sujeita, no caso de execução parcial, má execução ou inexecução da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal, assegurada a prévia e ampla defesa, às seguintes penalidades:

15.1.1. advertência;

15.1.2. multa a ser aplicada conforme Apêndice I deste contrato, observados os princípios da proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades, com a garantia da prévia defesa;

15.1.2.1. nos casos de outras irregularidades devidamente identificadas pela fiscalização, não relacionadas no Apêndice I acima citado, caberá à autoridade competente definir o valor com base nos princípios de proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades; sem prejuízo à eventual indenização suplementar, nos termos da segunda parte do parágrafo único do artigo 416 do Código Civil;

15.1.3. rescisão unilateral deste instrumento contratual pelo cumprimento irregular das cláusulas contratuais;

15.1.4. suspensão temporária do direito de participar de licitação e impedimento de contratar com a CEDENTE, pelo prazo de até 2 (dois) anos; e

15.1.5. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

15.2. As sanções previstas poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não.

16 CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FISCALIZAÇÃO E GESTÃO DO CONTRATO

16.1. A execução do contrato será acompanhada e fiscalizada por um representante da CEDENTE, designado Gestor do Contrato, que atuará com o apoio do fiscal técnico e fiscal administrativo do contrato, todos serão credenciados no ato da assinatura deste instrumento.

16.2. O Gestor juntamente com os fiscais deverão acompanhar a prestação dos serviços, registrar as ocorrências e determinar as medidas necessárias ao fiel cumprimento do contrato, bem como atestar, no todo ou em parte, a realização dos serviços objeto deste Instrumento.

16.3. O descumprimento total ou parcial das responsabilidades assumidas pela CESSIONÁRIA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste contrato.

16.4. A CEDENTE realizará Pesquisa de Satisfação e Avaliação com a participação dos seus empregados, a fim de mensurar o grau de satisfação relativo aos serviços de lanchonete prestados e refeições servidas.

16.4.1. A pesquisa será realizada semestralmente em datas ainda não conhecidas.

16.4.2. A pesquisa será elaborada pela Gerência de Administração da Sede - GEASE, aplicada pela Coordenadoria de Tecnologia da Informação – CODTI, por meio do sistema interno, e informada à CESSIONÁRIA. Os itens de avaliação e a base de cálculo para a nota geral da pesquisa deverão atingir a média de 60% de satisfação.

16.4.3. Caso o grau de satisfação dos clientes não alcance 60% em 2 (duas) pesquisas consecutivas, a CEDENTE poderá rescindir unilateralmente o contrato, não sendo cabível qualquer compensação ou indenização à CESSIONÁRIA.

17 CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

17.1. As alterações ou revisões das obrigações estabelecidas deverão ser formalizadas mediante a lavratura de Termo Aditivo, em conformidade com os preços e condições vigentes neste contrato.

17.2. Na hipótese de alteração das condições econômicas fundamentais preexistentes na assinatura deste contrato, as partes ajustarão, então, as cláusulas que assegurarão a recuperação dos valores ora contratados, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro do contrato, mediante negociação entre as partes.

17.3. A CESSIONÁRIA deverá comunicar à CEDENTE quaisquer alterações em seu contrato social, razão ou denominação social, objeto, CNPJ e outros, e ainda seus dados bancários, endereços, telefones, fax e demais dados que, porventura, venham interferir na alteração da qualificação exigidas para a execução das obrigações contratuais.

18 CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – RESILIÇÃO DO CONTRATO

18.1. Independentemente de justificativa e sem que caiba qualquer indenização à outra parte, este contrato poderá ser denunciado a qualquer tempo, pela CEDENTE ou pela CESSIONÁRIA, mediante comunicação feita por escrito e com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

19 CLÁUSULA DÉCIMA NONA – CONDIÇÕES GERAIS

19.1. Este contrato e seu (s) anexo (s) constituem a totalidade do acordo entre os signatários com relação às matérias aqui previstas e superam, substituem e revogam os entendimentos, negociações e acordos anteriores.

19.1.1. Quaisquer divergências entre a proposta da CESSIONÁRIA e este instrumento fica desde já acordado que prevalecerá as condições estabelecidas neste contrato.

19.2. Não valerá como precedente, novação, ou renúncia aos direitos que a lei e o presente instrumento asseguram à CEDENTE, a tolerância a eventuais descumprimentos de cláusulas pela CESSIONÁRIA.

20 CLÁUSULA VIGÉSIMA – VIGÊNCIA

20.1. Este contrato terá a validade de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, mediante assinatura de Termo Aditivo, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme art. 57, inciso II, da Lei 8.666/93.

20.2. Findo o prazo de vigência, a CESSIONÁRIA deverá desocupar o imóvel em, no máximo, 2 (dois) dias úteis.

21 CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – FORO

21.1. As partes elegem o foro da Justiça Federal da Seção Judiciária do Distrito Federal para dirimir quaisquer questões oriundas do presente contrato, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E por estarem justos e acertados, assinam o presente contrato em duas vias de igual teor, perante duas testemunhas que também subscrevem.

Brasília - DF, de de 2016.

CEDENTE

CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

Nome:
CPF:

Nome:
CPF:

APÊNDICE I – PENALIDADES

Item	Irregularidades	Valor da Multa em R\$
1	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete.	500,00 por ocorrência
2	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais.	500,00 por ocorrência
3	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado.	200,00 por ocorrência
4	Falta de produtos constantes do cardápio apresentado e autorizado para o restaurante e do cardápio básico para a lanchonete.	200,00 por ocorrência e por dia
5	Reutilizar gêneros alimentícios preparados no dia anterior.	500,00 por ocorrência
6	Servir bebida alcóolica nas dependências da FHE.	1.000,00 por ocorrência
7	Presença de alimentos com prazo de validade vencido.	200,00 por ocorrência
8	Ausência de tabela de preços em local visível aos usuários.	100,00 por ocorrência e por dia
9	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	200,00 por ocorrência e por dia
10	Deixar de manter nutricionista nas dependências da FHE.	200,00 por dia
11	Ausência de preposto qualificado para responder perante à FHE.	200,00 por dia
12	Empregados trajando uniformes sujos, não adequados à função ou sem identificação.	100,00 por ocorrência e por dia
13	Permitir que o empregado com problemas de saúde permaneça no local de trabalho.	500,00 por ocorrência e por dia
14	Exposição de alimentos com temperaturas inadequadas nos balcões.	200 por ocorrência
15	Permanência de empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições.	100,00 por dia
16	Ausência de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas ou de apresentação de justificativa para a impossibilidade de realização do reparo no prazo estipulado.	100,00 por equipamento e por dia
17	Desorganização ou higienização ou imunização inadequadas das áreas e instalações utilizadas no prazo fixado pela fiscalização da FHE, após notificação.	200,00 por dia

Item	Irregularidades	Valor da Multa em R\$
18	Ausência de comunicação formal à FHE, sobre avaria nas instalações, defeito ou mau funcionamento de equipamentos.	200,00 por ocorrência e por dia
19	Empregados trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidos.	100,00 por ocorrência e por dia
20	Não recolher o lixo ou não acondicioná-lo de maneira adequada ou depositá-lo em local não apropriado.	200,00 por ocorrência
21	Deixar de emitir e entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante/lanchonete.	500,00 por dia
22	Deixar de cumprir determinação formal do fiscal do contrato.	500,00 por ocorrência e por dia
23	Outras infrações devidamente identificadas pela fiscalização, não relacionadas acima, caberá à autoridade competente definir o valor com base nos princípios de proporcionalidade, razoabilidade e graduação das penalidades.	

ANEXO IX - CRONOGRAMA DE ATIVIDADES

Data/Prazo	Evento
8/11/2016	Publicação do Edital do DOU
8/11/2016	Inserção de propostas no COMPRAS GOVERNAMENTAIS
5/12/2016	Realização do Pregão
7/12/2016	Adjudicação e Homologação
9/12/2016	Emissão do Contrato