



## **EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO da Câmara dos Deputados, por intermédio deste Pregoeiro legalmente designado, e tendo em vista o que consta do Processo n. 121.215/2009, torna pública, para conhecimento dos interessados, a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, destinada a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso a título oneroso das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da Câmara dos Deputados, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

A presente licitação, do tipo “**MAIOR OFERTA**”, reger-se-á pelo disposto neste Edital e em seus Anexos, pela Portaria n. 1, de 2003, da Primeira-Secretaria da Câmara dos Deputados, pela Lei 10.520, de 2002; pela Lei Complementar n. 123 de 2006; pelo REGULAMENTO DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS DA CÂMARA DOS DEPUTADOS, doravante designado como “REGULAMENTO”, aprovado pelo Ato da Mesa n. 80, de 7 de junho de 2001, e publicado no Diário Oficial da União de 5 de julho de 2001, e, subsidiariamente, pela Lei 8.666, de 1993, observando-se, ainda, o disposto no Ato da Mesa n. 18, de 5 de junho de 2003.

### **1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

1.1. O objeto do presente Pregão é a **prestação de serviços de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso a título oneroso das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da Câmara dos Deputados, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses**, de acordo com as quantidades e especificações técnicas descritas no Anexo n. 1 e demais exigências e condições expressas neste Edital e em seus Anexos.

1.2. A expectativa de produção média diária de lanches na unidade é indicada na tabela a seguir:

| <b>Unidade</b>                              | <b>Estimativa de lanches</b> |
|---|------------------------------|
| Cafeteria do 10º andar do Edifício Anexo IV | 350 (trezentos e cinquenta)  |

1.3. O dado indicado na tabela anterior é meramente estimativo e não representa qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Câmara dos Deputados.

### **2. DO CRONOGRAMA DE PROCESSAMENTO DO PREGÃO**

2.1. Os procedimentos básicos deste Pregão serão processados nas datas e nos horários a seguir discriminados, observado o horário oficial vigente no Distrito Federal e desta forma serão registrados no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame:

2.1.1. **20/10/2009:** divulgação do Pregão, mediante aviso



publicado no Diário Oficial da União, no jornal “Correio Braziliense”, editado em Brasília-DF, e no sítio eletrônico [www.camara.gov.br](http://www.camara.gov.br) na rede mundial de computadores Internet.

**2.1.2. 21/10/2009: a partir das 9h até às 9h do dia 4/11/2009:** apresentação de propostas por meio eletrônico em formulário disponível no sítio indicado no subitem anterior.

**2.1.3. 4/11/2009: às 9h30:** início dos procedimentos, via internet, relativos a:

- a) abertura das propostas;
- b) admissão das propostas formuladas em perfeita consonância com as especificações e condições previstas neste Edital;
- c) divulgação do valor da proposta de maior oferta, vedada a identificação da respectiva proponente;
- d) abertura da etapa competitiva de lances na forma do Título 6.

**2.2.** Na hipótese de não haver expediente em qualquer dos dias fixados neste Edital, os eventos respectivos ficam transferidos para o primeiro dia útil subsequente, mantidos os horários preestabelecidos.

### **3. DA PARTICIPAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO**

**3.1.** O Pregoeiro somente aceitará participação de pessoa jurídica inscrita no Cadastro de Fornecedores da Câmara dos Deputados, sendo condição essencial para a habilitação que o objetivo social, expresso no Estatuto ou Contrato Social, especifique atividade pertinente e compatível com o objeto da presente licitação, não se admitindo a apresentação de Certificado de Registro Cadastral fornecido por outro órgão.

**3.2.** A solicitação de Registro Cadastral deverá ser feita na Seção de Cadastro de Fornecedores da Secretaria da Comissão Permanente de Licitação da Câmara dos Deputados, localizada no Edifício Anexo I da Câmara dos Deputados, 14º andar, sala 1406, após a formalização do pedido por meio do preenchimento do pré-cadastro na página da internet <http://www2.camara.gov.br/licitacoes/fornecedores>.

**3.3.** Por motivos operacionais, fica a Comissão Permanente de Licitação desobrigada de validar o cadastramento da pessoa jurídica cuja documentação exigida para esse fim não estiver disponibilizada na Secretaria da Comissão até dois dias úteis antes da data prevista para a abertura das propostas.



- 3.4. O credenciamento para participar de pregões eletrônicos dar-se-á pela atribuição de senha, pessoal e intransferível.
- 3.5. A senha terá validade por um ano, ressalvada a hipótese de cancelamento por iniciativa da pessoa jurídica ou por não atendimento por parte da pessoa jurídica de exigências estabelecidas pela Câmara dos Deputados.
- 3.6. O uso da senha de acesso é de responsabilidade exclusiva da licitante, não cabendo à Câmara dos Deputados qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes de mau uso ou uso indevido.
- 3.7. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante ou do seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 3.8. O interessado em participar do Pregão deverá declarar em campo próprio do sistema eletrônico que detém pleno conhecimento das exigências de habilitação previstas neste Edital e que atende às referidas exigências.
- 3.9. Orientações adicionais sobre como participar de pregões eletrônicos podem ser obtidas na página <http://www2.camara.gov.br/licitacoes/fornecedores>.

#### **4. DO ATENDIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

- 4.1. Serão consideradas habilitadas para o presente Pregão as licitantes que estejam inscritas no Cadastro de Fornecedores da Câmara dos Deputados, com indicação, no respectivo Certificado de Registro Cadastral, do exercício de **atividade de prestação de serviço de confeitaria e/ou de cafeteria** e que apresentem registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN.
- 4.2. Obriga-se a licitante a declarar, quando for o caso, sob as sanções administrativas cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, ou que se encontra em concordata, recuperação judicial ou estado falimentar, ou que foi declarada inidônea por qualquer órgão da Administração Pública.

#### **5. DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS**

|  |
|--|
| <p><b>ATENÇÃO:</b> A cotação do valor na proposta eletrônica é pelo <b>VALOR OFERTADO COMO PAGAMENTO MENSAL</b>.</p> |
|--|

- 5.1. Ao registrar eletronicamente o valor de sua proposta, a licitante já deverá ter pronto o conjunto de sua proposta analítica, obedecendo ao Modelo Completo da Proposta, disposto no Anexo n. 3, e a documentação de habilitação (item 4.1 do Edital), configurados, preferencialmente, em documento nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão .PDF) ou Word (extensão .DOC) ou Excel (extensão .XLS).



- 5.1.1. O conjunto da proposta analítica deverá ser disponibilizado pela ofertante da maior oferta, após o término da etapa competitiva, quando solicitado pelo Pregoeiro.
- 5.1.1.1. Simultaneamente às providências previstas no subitem 5.1.1, a licitante enviará cópia de sua proposta para o endereço eletrônico: [cpl@camara.gov.br](mailto:cpl@camara.gov.br).
- 5.1.2. **Quando for o caso**, a licitante incluirá, no conjunto que constitui documento eletrônico referido neste item, cópia da declaração de superveniência de fato impeditivo da habilitação conforme o disposto no item 4.2 do Edital.
- 5.2. A licitante implantará sua proposta eletrônica no período indicado no subitem 2.1.2 do presente Edital.
- 5.2.1. **Caso queira usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 48 da Lei Complementar 123, de 2006**, a licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte **deverá declarar, por ocasião do encaminhamento da proposta e em campo próprio do sistema eletrônico**, que atende aos requisitos previstos no artigo 3º da referida lei.
- 5.2.1.1. O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.
- 5.3. São de inteira responsabilidade da licitante todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.
- 5.4. Incumbirá ainda à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão Eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios em razão de pane ou falha de seu computador ou provedor ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou pela desconexão.
- 5.5. O acesso à sessão pública do Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação do CNPJ e da senha privativa que automaticamente será associada à razão social da licitante, mantido o sigilo absoluto.
- 5.6. A proposta da licitante apresentada exclusivamente no sítio <https://compras.camara.gov.br/compras/licitante> explicitará o **valor ofertado como pagamento mensal** e as demais informações necessárias (ver Anexo n. 4).

## **6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

- 6.1. Na data e no horário determinados para a abertura das propostas, o Pregoeiro fará divulgar o **MAIOR VALOR OFERTADO COMO PAGAMENTO MENSAL** pelo uso das áreas cedidas, dando início, em seguida, à etapa competitiva.
- 6.2. Na etapa competitiva, as licitantes poderão oferecer lances sucessivos para o item, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente



informadas, em tempo real, do seu recebimento, do horário do registro e do valor ofertado.

- 6.2.1. Os lances deverão ser, necessariamente, **superiores** ao último lance ofertado pela própria licitante.
- 6.3. Na hipótese de oferecimento de mais de um lance de idêntico valor, será considerado como válido, para efeito de classificação, aquele que tiver sido recebido em primeiro lugar pelo sistema eletrônico.
- 6.4. A duração inicial da etapa de lance será de quinze minutos, cujo término iminente será objeto de aviso emitido pelo sistema eletrônico, após o que transcorrerá um período adicional com duração definida aleatoriamente num intervalo de até trinta minutos, findo o qual será automática e definitivamente encerrada a recepção de lances.
- 6.5. Alternativamente, e a critério exclusivo do Pregoeiro, o período adicional de que trata o item anterior poderá ser fixado em trinta minutos, mediante comunicação a ser feita no momento do aviso do término iminente do período inicial.
- 6.6. Só serão considerados válidos os lances que forem registrados pelo sistema eletrônico até o exato momento determinado para o encerramento da recepção desses.
- 6.7. Após a fase de lances, verificando-se que a **proposta mais bem classificada não é de licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte e existindo proposta de empresa que fez a declaração prevista no subitem 5.2.1 deste Edital**, será observado o seguinte:
  - 6.7.1. O sistema, de forma automática, verificará a ocorrência de empate, nos termos do art. 44 da Lei Complementar n. 123, de 2006, assegurando, como critério de desempate, preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte.
    - 6.7.1.1. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) inferiores à melhor proposta.
  - 6.7.2. Verificado o empate, a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, **no prazo preclusivo de 5 (cinco) minutos, contados do envio de mensagem pelo sistema**, apresentar proposta de preço superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado.
    - 6.7.2.1. A adjudicação fica condicionada ao atendimento do disposto no Título 9 deste Edital.
  - 6.7.3. Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada na forma do subitem 6.7.2 deste Edital, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese



do subitem 6.7.1.1 deste Edital, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

- 6.7.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 6.7.1.1 deste Edital, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate, conforme inciso III do art. 45 da Lei Complementar 123, de 2006.
- 6.7.5. Na hipótese da não-contratação nos termos previstos no caput do artigo 45 da Lei Complementar n. 123, de 2006, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente mais bem classificada.
- 6.8. Após a etapa competitiva, o Pregoeiro poderá encaminhar à licitante que tenha apresentado a proposta ou o lance de maior valor, contraproposta visando à obtenção de melhor oferta.
- 6.9. Se decidir pela aceitação do valor ofertado, o Pregoeiro, após a conclusão da etapa competitiva, anunciará aos participantes o resultado, informando o nome da ofertante da maior oferta e procederá à verificação do atendimento das condições de habilitação por parte dessa proponente.
- 6.10. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, sendo ainda desclassificada a proposta ou lance que consignar valores excessivos, manifestamente inexequíveis, simbólicos, irrisórios ou de valor zero.
- 6.11. No caso de não aceitação do lance de maior oferta, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance imediatamente subsequente, procedendo na forma do item 6.7 deste Edital.
- 6.12. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexequível.
- 6.13. Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às sanções administrativas constantes do item 13.1 deste Edital.

## **7. DA PROPOSTA ANALÍTICA**

|  |
|--|
| <p><b>ATENÇÃO:</b> A proposta analítica só será enviada pelo autor da proposta de maior oferta. Faça o <i>download</i> do modelo em <a href="http://www2.camara.gov.br/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html">http://www2.camara.gov.br/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html</a>.</p> |
|--|



- 7.1. É **obrigatório** que a proposta analítica seja elaborada na forma do “Modelo Completo da Proposta” constante do Anexo n. 3, dispensada qualquer outra informação adicional não expressamente exigida.
- 7.2. A proposta será apresentada preferencialmente em duas vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datada, assinada por quem de direito, e deverá explicitar:
- a) nome, CNPJ, endereço, fone/fax e endereço eletrônico da licitante;
  - b) menção a este Pregão, com indicação do seu número;
  - c) prazo de validade da proposta de, no mínimo, sessenta dias, contados da data prevista para abertura da licitação;
  - d) valor ofertado à Câmara dos Deputados como pagamento mensal referente à concessão de uso dos espaços citados neste Edital de, **no mínimo, R\$ 796,18 (setecentos e noventa e seis reais e dezoito centavos)**, em algarismos e por extenso. Esse valor foi obtido segundo os critérios descritos no Título 6 do Anexo n. 1 deste Edital;
    - d.1) ocorrendo divergência entre o valor expresso em algarismos e o por extenso, prevalecerá este último;
  - e) declaração de vistoria emitida pela Seção de Administração de Refeitórios da Câmara dos Deputados, em nome da licitante, de que esta vistoriou os locais e as dependências objeto desta licitação para conhecer a natureza, a área e as condições de execução dos serviços, observado o disposto no Título 3 do Anexo n. 1 deste Edital;
  - f) cardápio completo, a ser fornecido com os **RESPECTIVOS PREÇOS**, para efeito de fiscalização, observado o disposto nos itens 2.3 e 2.4 do Anexo n. 1 deste Edital;
    - f.1) os preços explicitados nos cardápios **não** serão fator de julgamento da proposta, mas deverão ser informados na proposta;
  - g) endereço da unidade de referência da licitante, para fins do disposto no Título 4 do Anexo n. 1.

## **8. DA VERIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO**

- 8.1. O Pregoeiro considerará preliminarmente aceita a proposta de maior valor ofertado como pagamento mensal, se comprovado o exercício de atividade pertinente e compatível com o objeto da licitação, mediante consulta ao Cadastro de Fornecedores da Câmara.
- 8.2. Manifestada a aceitação de que trata o item anterior, a ofertante da maior oferta deverá apresentar imediatamente o conteúdo integral de sua proposta no campo que lhe será disponibilizado para tal no sítio em que se realiza o Pregão, bem como os documentos condicionantes para classificação ou habilitação exigidos no Edital.
- 8.2.1. O conteúdo da proposta deve corresponder à oferta final da licitante no valor correspondente ao lance final.





- 8.2.2. O não atendimento das disposições deste item, sem justificativa aceita pelo Pregoeiro implicará a desclassificação da proposta ofertada.
- 8.3. O conteúdo da proposta de maior oferta será disponibilizado eletronicamente aos participantes.
- 8.4. No prazo de até setenta e duas horas, contadas do momento da divulgação de que trata o item anterior, a licitante vencedora deverá entregar na Secretaria da Comissão Permanente de Licitação da Câmara dos Deputados, localizada no Edifício Anexo I da Câmara dos Deputados, 14º andar, sala 1406, CEP: 70160.900, os originais da proposta analítica e dos demais documentos ou suas cópias devidamente autenticadas, feitos os ajustes cabíveis em relação aos valores finais decorrentes da oferta de lances ou de negociação.
- 8.5. Caso não tenham sido atendidas as exigências para habilitação, o Pregoeiro declarará a licitante inabilitada e convocará a autora da maior oferta subsequente, repetindo os procedimentos, até que se logre a habilitação de licitante que tenha atendido todas as exigências para essa finalidade.
- 8.6. Caso todas as licitantes que oferecerem lances venham a ser inabilitadas ou desclassificadas o Pregoeiro poderá, a seu critério, promover nova sessão de lances, considerado a maior oferta apresentada pelas licitantes remanescentes.

## **9. DA ADJUDICAÇÃO**

- 9.1. O Pregoeiro anunciará como vencedora a licitante habilitada, devidamente nominada, que tiver oferecido a maior oferta e houver sido classificada em razão do atendimento às disposições do item 8.2 deste Edital, **e do Título 4 do Anexo n. 1 deste Edital.**
- 9.2. Durante quinze minutos, contados do momento da divulgação de que trata o item anterior, as licitantes poderão manifestar-se pela intenção de interpor recurso contra a decisão do Pregoeiro, apresentando na forma disponibilizada no sistema eletrônico, de modo objetivo e conciso, os motivos da contestação.
- 9.3. A falta de manifestação imediata e motivada pela interposição de recurso importará a decadência do direito de recorrer.
- 9.4. Em caso de não ser aceita a manifestação de que trata o item 9.2 deste Edital, por falta de fundamentação, ou se não ocorrerem manifestações formais no sentido de interpor recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto do Pregão à licitante vencedora.
- 9.5. O ato de adjudicação do objeto do procedimento licitatório pelo Pregoeiro ficará sujeito à homologação do Diretor-Geral da Câmara dos Deputados.

## **10. DO RECURSO, DA IMPUGNAÇÃO CONTRA ATOS DO PREGOEIRO E DAS CONSULTAS**

- 10.1. Às licitantes que tenham se manifestado no prazo concedido na forma do item 9.2 deste Edital, será concedido o prazo de três dias para apresentação, por via





eletrônica, das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

10.1.1. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada às interessadas na Secretaria da Comissão Permanente de Licitação, localizada no Edifício Anexo I da Câmara dos Deputados, 14º andar, sala 1407.

10.2. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

10.3. Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, por meio do endereço eletrônico [cpl@camara.gov.br](mailto:cpl@camara.gov.br) ou pelo fax: (0xx) 3216-4915.

10.3.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição, no prazo de vinte e quatro horas, contados de seu recebimento.

10.3.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, caso advenha eventual modificação do Edital que afete a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame.

10.4. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao Pregão deverão ser encaminhados ao Pregoeiro até três dias úteis anteriores à data fixada no subitem 2.1.3 deste Edital, por meio do endereço eletrônico: [cpl@camara.gov.br](mailto:cpl@camara.gov.br) ou pelo fax (61) 3216-4915.

10.4.1. A síntese das consultas e das respostas dadas, omitido o nome da consultante, será disponibilizada no campo "Esclarecimentos", da página: <http://www2.camara.gov.br/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html>.

## **11. DAS OBRIGAÇÕES DA EXECUTANTE DOS SERVIÇOS**

11.1. A adjudicatária do presente Pregão assinará o respectivo Contrato de prestação de serviços de fornecimento de alimentação com concessão administrativa de uso no prazo de até dez dias a partir da sua notificação, devendo preliminarmente prestar garantia, nos termos do Título 12.

11.1.1. O prazo para assinatura do Contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pela adjudicatária durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Câmara.

11.1.2. O Contrato terá duração de vinte e quatro meses, a partir da data fixada pela Contratante, na forma do disposto no subitem 11.1.3 deste Edital, podendo ser prorrogado em conformidade com o inciso II do Artigo 57 da Lei 8.666, de 1993, e com o inciso II do Artigo 105 do REGULAMENTO, a critério da Câmara dos Deputados.



- 11.1.3. A pessoa jurídica deverá estar apta a iniciar a execução dos serviços em até 30 (trinta) dias após a assinatura do Contrato.
- 11.1.3.1. O prazo referido no item anterior poderá ser postergado a critério da Contratante.
- 11.1.4. Para a assinatura do Contrato, a adjudicatária fornecerá ao órgão fiscalizador o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao órgão incumbido da fiscalização do Contrato e ainda deverá, juntamente com o órgão fiscalizador e um representante da Coordenação de Patrimônio da Câmara dos Deputados, fazer a verificação dos bens que lhe serão disponibilizados, atendendo ao disposto no item 1.1 do Anexo n. 5.
- 11.2. Além do estatuído neste Edital e em seus Anexos, a contratada cumprirá as instruções complementares do órgão fiscalizador, quanto à execução e ao horário de realização dos serviços, permanência e circulação de funcionários nos prédios administrativos da Câmara dos Deputados.
- 11.2.1. Os empregados da contratada portarão cartão de identificação, fornecido pela própria contratada ou, no interesse administrativo, pelo Departamento de Polícia Legislativa.
- 11.3. A contratada deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.
- 11.3.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da contratada, ou em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Câmara dos Deputados, imediatamente, as providências cabíveis.
- 11.4. A contratada deverá disponibilizar, se solicitados, os resíduos aproveitáveis (talos, cascas, sementes etc.) dos alimentos para o Programa EcoCâmara-Gestão Ambiental.
- 11.5. A contratada assumirá inteira responsabilidade por danos ou desvios eventualmente causados ao patrimônio da Câmara dos Deputados ou de terceiros por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, na área de prestação dos serviços, mesmo que fora do exercício das atribuições previstas no contrato.
- 11.6. A contratada comunicará, verbal e imediatamente, ao órgão fiscalizador, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, reduzirá a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos.
- 11.7. Os empregados contratados pela contratada, por esta alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas disciplinares ou convencionais da Casa, não terão com ela qualquer vínculo empregatício.



11.7.1. Todas as obrigações tributárias, trabalhistas e sociais da contratada e de seus empregados serão de inteira responsabilidade desta.

**11.8. Em relação aos pagamentos:**

11.8.1. Caberá à contratada efetuar, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), até o último dia do mês imediatamente subsequente, os pagamentos referentes:

- a) à parcela mensal do valor da concessão (taxa de ocupação), conforme valor adjudicado constante da proposta;
- b) à utilização dos serviços de água e esgoto e de energia elétrica, conforme disposto no subitem 11.8.2 do Edital;
- c) às despesas das linhas telefônicas instaladas nas unidades, observado o disposto no subitem 11.8.3 do Edital.

11.8.2. O pagamento pela utilização dos serviços de água e esgoto e de energia elétrica terá o valor mensal de **R\$ 1.850,14** (um mil, oitocentos e cinquenta reais e quatorze centavos), que reflete o comportamento médio, não devendo sofrer alteração em razão da dinâmica do funcionamento da Casa, estando sujeito a reajustes proporcionais a eventuais elevações das tarifas.

11.8.3. O pagamento por linha telefônica instalada na Câmara dos Deputados, de propriedade da contratante, a título de uso da rede interna de telefonia terá o valor mensal de **R\$ 11,00** (onze reais).

11.8.3.1. O ramal de propriedade da Câmara dos Deputados disponibilizado à contratada não será onerado, podendo receber ligações internas e externas, exceto ligação a cobrar, e efetuar ligações para outro ramal da central telefônica da Câmara dos Deputados ou ligações locais para telefones fixos.

11.8.4. Ocorrendo a repactuação de que trata o subitem 11.1.1 deste Edital, haverá incidência do mesmo percentual de reajuste autorizado pela contratante ao valor da parcela mensal referente à concessão (taxa de ocupação).

11.8.5. Os valores para ressarcimento das despesas com o consumo de água e esgoto e de energia elétrica, assim como pelo uso da rede de telefonia estarão sujeitos à revisão anual, nos termos da Portaria 69, de 2007.

11.8.6. Para o primeiro pagamento será feito o cálculo pró-rata, a partir do início do funcionamento, critério aplicável também ao último mês de vigência contratual.

11.9. A indenização referente a danos causados aos bens de propriedade da Câmara dos Deputados será calculada de acordo com o disposto no Anexo n. 5 do Edital.

11.10. Fornecer, **juntamente com a proposta:**



11.10.1. O **cardápio completo da cafeteria**, com os respectivos preços a serem praticados, observado o disposto no Título 2 do Anexo n. 1.

11.10.1.1 Qualquer alteração de preço ou no cardápio (inclusão ou exclusão de produto), deverá ser comunicada formalmente ao órgão fiscalizador.

11.10.1.2. Os preços cobrados não poderão ser superiores aos praticados pela contratada em outros estabelecimentos de sua propriedade.

11.10.1.3. No caso de inexistência de outro estabelecimento de propriedade da contratada, será utilizado, como parâmetro, a média de preços praticados no mercado.

11.10.2. Visando à adequação aos novos preços de mercado, os preços constantes do cardápio poderão ser alterados, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da proposta, ou da data do orçamento a que a proposta se referir, ou a data da última repactuação, cabendo à Contratada, no escopo de sua solicitação, justificar e comprovar a variação dos componentes dos custos do Contrato, apresentando, inclusive, Memória de Cálculo e Planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da Contratante.

**11.11. Quanto a possíveis descontos no valor de concessão:**

11.11.1. O órgão fiscalizador fará, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes da cafeteria utilizando-se o formulário do Anexo III, que poderá resultar em desconto de até 100% do valor de concessão pago à Câmara (excluindo-se o valor mínimo, disposto no Título 6 do Anexo n. 1 deste Edital) até nova pesquisa, de acordo com a seguinte tabela:

| <b>Resultado da pesquisa (aprovação)</b> | <b>Desconto</b> |
|--|-----------------|
| 80 a 87,9%                               | 50%             |
| 88 a 94,9%                               | 75%             |
| 95 a 100%                                | 100%            |

11.11.2. A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor de concessão consignado na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de R\$ 796,18, estabelecido no Título 6 do Anexo n. 1 deste Edital.

11.11.3. O desconto não é acumulativo.

11.11.4. Caso o desempenho da contratada em determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o trimestre seguinte volta a ser aquele consignado na proposta da licitante vencedora.

11.11.5. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas entre os usuários da cafeteria.

11.11.6. Todo o processo de avaliação será organizado pela equipe do órgão fiscalizador.



- 11.11.7. No caso de atraso no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a contratada perderá o desconto e estará sujeita às penalidades previstas neste edital.
- 11.12. A contratada deverá fornecer quatro balcões expositores em aço inoxidável com vidro frontal curvo, sendo dois aquecidos através de resistência seca e dois refrigerados (refrigeração forçada), de acordo com as especificações constantes do subitem 11.12.4 abaixo. Os balcões expositores a serem fornecidos pela contratada deverão ser instalados sobre os balcões de granito existentes no local (disponibilizados pela Câmara dos Deputados).
- 11.12.1. A localização dos quatro balcões está contida nos projetos de arquitetura que serão disponibilizados por meio eletrônico pela Câmara dos Deputados, nos termos do item 16.9.4 do Edital e do Título 7 do Anexo n. 1.
- 11.12.2. Os proponentes deverão observar rigorosamente os materiais especificados e os pontos de instalações hidráulicas, sanitárias e elétricas existentes, bem como as dimensões dos nichos dos balcões em granito, que deverão ser medidos no local, no sentido de que não ocorram vãos entre os balcões expositores e o balcão em granito de forma a garantir boas condições de acabamento e higiene.
- 11.12.3. **Especificação dos balcões expositores:** Balcão expositor aquecido: Balcão visorama aquecido, com estrutura em aço inoxidável AISI 304, 18.8, com revestimento interno também em aço inoxidável da mesma qualidade e isolamento térmico em lã de vidro. Iluminação interna com lâmpada fluorescente amarela. Duas prateleiras intermediárias, gradeadas, fabricadas em perfil "U" com 40 mm de largura, em chapa de aço inoxidável AISI 304, 18.8, reforçada em todo perímetro. Vidro curvo frontal com espessura de 6mm e lateral reta com espessura de 10mm. Aquecimento através de 02 resistências elétricas tipo pedra com potência de 500 Watts cada, controladas por termostato ROBERTSEAW de 20° a 120° C. Termômetro digital para indicação da temperatura e lâmpada piloto para acusar o funcionamento. Pés com sapatas de nivelamento fabricados em polipropileno não escorregadio e rosqueamento embutido. Dimensões: 1500 mm x 750 mm x 1250 mm (C x L x A). Quantidade: duas unidades.
- 11.13. Observada a legislação pertinente, a contratada deverá, no prazo de quinze dias contados da assinatura do contrato, designar responsável pelo cumprimento dos objetivos de prevenção de acidentes constantes da NR-05, do Ministério do Trabalho e Emprego, o qual deverá manter entrosamento e integração de objetivos com a CIPA da própria Câmara dos Deputados.
- 11.14. A contratada deverá cumprir as demais obrigações constantes do Anexo n. 2 deste Edital.

## **12. DA GARANTIA**

- 12.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a adjudicatária prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor de vinte e quatro meses da concessão, acrescida a esse valor a importância de **R\$ 42.149,99 (quarenta e**



**dois mil, cento e quarenta e nove reais e noventa e nove centavos**), correspondente aos valores dos bens disponibilizados na forma do Anexo n. 5, de acordo com o artigo 93 e seus parágrafos do REGULAMENTO, observando o disposto a seguir:

- 12.1.1. A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual.
- 12.1.2. Quando se tratar de depósito caucionado, a garantia deverá observar o disposto no Decreto-Lei n. 1.737, de 1979, e orientação do SIAFI, que determinam devam ser as garantias prestadas em dinheiro, nas licitações públicas, depositadas na Caixa Econômica Federal – CEF.
- 12.1.3. Se a garantia não for prestada em dinheiro, o documento de garantia deverá conter cláusula de **renúncia aos benefícios contidos no artigo 827 do Código Civil**, devendo ainda estar reconhecidas em cartório as firmas dos garantes.
- 12.1.4. Se a garantia for prestada por Seguro Garantia, a apólice deverá conter **cláusula expressa** de cobertura de multas e sanções administrativas contratuais impostas ao Tomador, similar ao texto que segue: *“Esta garantia dá cobertura ao pagamento das multas e sanções administrativas contratuais impostas ao Tomador”*.
- 12.1.5. Se a garantia for prestada em **títulos da dívida pública**, sua aceitação será condicionada à **atestação de sua validade e exigibilidade** pelo órgão competente das fazendas federais, estaduais e municipais respectivas, conforme o caso.
- 12.1.6. No instrumento do seguro-garantia a Câmara dos Deputados deverá constar como beneficiária do seguro.
- 12.1.7. **Não serão aceitas garantias concedidas de forma proporcional** ao prazo de validade das mesmas.
- 12.1.8. O prazo para que a Câmara dos Deputados cientifique a instituição garantidora do fato justificador da execução da garantia deverá ser **igual ou superior a 90 (noventa) dias**, contado a partir do término da vigência do Contrato.
- 12.1.9. Não serão admitidas garantias contendo cláusula que fixe prazos prescricionais distintos daqueles previstos na lei civil, para a Câmara dos Deputados requerer perante a instituição garantidora.
- 12.1.10. A não apresentação da garantia ou sua apresentação em desacordo com o Edital, no prazo fixado, significará recusa à assinatura do Contrato, ensejando aplicação da multa prevista no instrumento convocatório.
- 12.2. A garantia ou os documentos que a representam deverá ser depositada na Coordenação de Contabilidade da Câmara dos Deputados, localizada no Edifício Anexo I, 5º andar, sala 505.





- 12.3. A garantia será prestada previamente à assinatura do Contrato e só poderá ser levantada ao término deste.
- 12.4. No caso de rescisão do Contrato por culpa da contratada, a garantia será executada, para ressarcimento à Câmara dos Deputados e dos valores das multas e indenizações a ela devida, além de sujeitar-se a outras sanções administrativas previstas no REGULAMENTO.
- 12.5. A devolução de garantia prestada em dinheiro será feita mediante ordem da Câmara dos Deputados junto à Caixa Econômica Federal para transferência do respectivo valor para conta expressamente indicada pela Contratada.

### **13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

- 13.1. A licitante que deixar de entregar a documentação exigida para o certame, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto da licitação, não mantiver a proposta, faltar ou fraudar com suas obrigações estipuladas neste Edital e no Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal ficará impedida de licitar e contratar com a Câmara dos Deputados pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo de multas previstas no Edital e no Contrato e das demais cominações legais.
- 13.1.1. Pelo descumprimento de outras obrigações assumidas, considerada a gravidade da transgressão, serão aplicadas as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666, de 1993, a saber:
- a) advertência, formalizada por escrito;
  - b) multa, nos casos previstos neste Edital;
  - c) suspensão temporária para licitar e impedimento para contratar com a Câmara dos Deputados;
  - d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, nos termos da lei.
- 13.2. Caso a adjudicatária não assine o Contrato no prazo fixado no item 11.1 deste Edital, sem justificativa ou com justificativa não aceita pela Câmara dos Deputados, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida.
- 13.2.1. Ocorrendo a hipótese referida neste item, a Câmara dos Deputados aplicará à adjudicatária multa de até 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, instaurando processo para apuração de responsabilidade, do qual poderão resultar a suspensão do direito de participar de licitação e o impedimento de contratar com a Câmara dos Deputados pelo prazo de até cinco anos.
- 13.2.2. Se a adjudicatária for reincidente, além da multa de 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, ser-lhe-á cominada a sanção administrativa de suspensão do direito de participar de licitação e contratar com a Câmara dos Deputados pelo prazo de cinco anos.



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

13.3. Caso a adjudicatária não assine o Contrato no prazo fixado no item 11.1 deste Edital, a Câmara dos Deputados reserva-se o direito de convocar outra licitante, observada a ordem de classificação, para fazê-lo em conformidade com a sua proposta, e assim sucessivamente, sem prejuízo das sanções cabíveis.

13.4. Ocorrendo atraso injustificado ou com justificativa não aceita pela Câmara dos Deputados para dar início à execução dos serviços, à contratada será imposta multa calculada sobre o valor anual da concessão, de acordo com a seguinte tabela:

| <b>DIAS DE ATRASO</b> | <b>ÍNDICE DE MULTA</b> | <b>DIAS DE ATRASO</b> | <b>ÍNDICE DE MULTA</b> | <b>DIAS DE ATRASO</b> | <b>ÍNDICE DE MULTA</b> |
|-----------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|-----------------------|------------------------|
| <b>1</b>              | 0,1%                   | <b>15</b>             | 2,0%                   | <b>29</b>             | 5,7%                   |
| <b>2</b>              | 0,2%                   | <b>16</b>             | 2,2%                   | <b>30</b>             | 6,0%                   |
| <b>3</b>              | 0,3%                   | <b>17</b>             | 2,4%                   | <b>31</b>             | 6,4%                   |
| <b>4</b>              | 0,4%                   | <b>18</b>             | 2,6%                   | <b>32</b>             | 6,8%                   |
| <b>5</b>              | 0,5%                   | <b>19</b>             | 2,8%                   | <b>33</b>             | 7,2%                   |
| <b>6</b>              | 0,6%                   | <b>20</b>             | 3,0%                   | <b>34</b>             | 7,6%                   |
| <b>7</b>              | 0,7%                   | <b>21</b>             | 3,3%                   | <b>35</b>             | 8,0%                   |
| <b>8</b>              | 0,8%                   | <b>22</b>             | 3,6%                   | <b>36</b>             | 8,4%                   |
| <b>9</b>              | 0,9%                   | <b>23</b>             | 3,9%                   | <b>37</b>             | 8,8%                   |
| <b>10</b>             | 1,0%                   | <b>24</b>             | 4,2%                   | <b>38</b>             | 9,2%                   |
| <b>11</b>             | 1,2%                   | <b>25</b>             | 4,5%                   | <b>39</b>             | 9,6%                   |
| <b>12</b>             | 1,4%                   | <b>26</b>             | 4,8%                   | <b>40</b>             | 10,0%                  |
| <b>13</b>             | 1,6%                   | <b>27</b>             | 5,1%                   |                       |                        |
| <b>14</b>             | 1,8%                   | <b>28</b>             | 5,4%                   |                       |                        |

13.5. Não será aplicada multa de valor igual ou inferior a 10% da quantia definida na Portaria n. 49, de 1º de abril de 2004, do Ministério da Fazenda, ou em norma que vier a substituí-la, para inscrição de débito na Dívida Ativa da União.

13.5.1. Não se aplica o disposto neste item, quando verificada, num período de 60 (sessenta) dias, a ocorrência de multas que somadas ultrapassem o valor fixado para inscrição em Dívida Ativa.

13.6. Se a contratada, a qualquer tempo, deixar de executar os serviços ficará sujeita à multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor remanescente do Contrato, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

13.7. No caso de atraso dos pagamentos referidos no item 11.8 do Edital, a contratada estará sujeita a multa de 2% (dois por cento) de juros de mora ao mês, calendário ou fração, sem prejuízo do disposto no Anexo n. 6.

13.8. Os valores relativos a multas aplicadas e a danos e prejuízos eventualmente causados serão descontados dos pagamentos devidos pela Câmara dos Deputados ou recolhidos pela contratada à Coordenação de Movimentação Financeira, dentro de cinco dias úteis, a partir da sua notificação por carta, ou ainda, cobrados na forma da legislação em vigor, independentemente de qualquer procedimento judicial ou extrajudicial.



- 13.9. O Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses aventadas pelo artigo 126 do REGULAMENTO.
- 13.10. Ocorrendo rescisão contratual na forma do inciso I do artigo 127 do REGULAMENTO, a Câmara dos Deputados adotará as medidas ordenadas pelo artigo 128 do citado ato normativo.
- 13.11. A aplicação de multas, sanção administrativa, não reduz nem isenta a obrigação da contratada de ressarcir integralmente eventuais danos causados à Administração.
- 13.12. Pelo não cumprimento das obrigações contratuais, ou execução insatisfatória dos serviços, omissão e outras faltas não justificadas ou se a Câmara dos Deputados julgar as justificativas improcedentes, poderão ser impostas à contratada multas por infração cometida, de acordo com a tabela constante do Anexo n. 6 deste Edital, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, observado o disposto no item 13.8 do Edital.

#### **14. DA REMUNERAÇÃO**

- 14.1. A remuneração dos serviços do restaurante será efetuado diretamente pelo usuário à contratada, nos respectivos caixas.

#### **15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

- 15.1. Constituem Anexos do Edital, dele fazendo parte integrante:
- a). Anexo n. 1 – Especificações Técnicas e Demais Disposições Gerais;
  - b). Anexo n. 2 – Demais Obrigações da Contratada;
  - c). Anexo n. 3 – Modelo Completo da Proposta;
  - d). Anexo n. 4 – Cópia do Formulário Eletrônico de Entrada dos Dados da Proposta;
  - e). Anexo n. 5 – Relação de Bens: Equipamentos, Instalações e Materiais de Uso Duráveis Disponibilizados;
  - f). Anexo n. 6 – Tabela de Multas
  - g). Anexo n. 7 – Lista de Verificação para Inspeção *in loco*;
  - h). Anexo n. 8 – Formulário de Pesquisa de Opinião;
  - i). Anexo n. 9 – Modelo de Termo de Vistoria;
  - j). Anexo n. 10 – Minuta do Contrato.
- 15.2. O presente Pregão poderá ser transferido, a critério da Câmara dos Deputados, revogado, por interesse público, ou anulado, em caso de ilegalidade, sem que, por quaisquer desses motivos, possam as interessadas reclamar direitos, observado o disposto nos parágrafos do artigo 91 do REGULAMENTO.
- 15.3. A Câmara dos Deputados, assegurado o direito de defesa, por despacho fundamentado de seu Diretor-Geral, poderá desclassificar licitante, sem que a esta caiba o direito de reclamar qualquer indenização e sem prejuízo de outras sanções, se lhe chegar ao conhecimento qualquer fato ou circunstância, anterior ou posterior ao julgamento desta licitação, que desabone ou infirme a idoneidade, a capacidade jurídica, financeira ou técnica da participante.



- 15.4. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.
- 15.5. Os prazos referidos neste Edital e em seus Anexos somente começam a fluir a partir da intimação formal realizada pela Câmara dos Deputados ou do termo inicial preestabelecido.
- 15.5.1. Consideram-se feitas as intimações, convocações ou comunicações dos participantes na própria sessão pública do Pregão Eletrônico ou pela publicação dos atos no Diário Oficial da União ou, quando previstas, por carta.
- 15.5.2. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente normal da Câmara dos Deputados.
- 15.5.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.
- 15.6. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.
- 15.7. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, para decidir demandas judiciais decorrentes deste procedimento licitatório.
- 15.8. Durante a execução contratual, sendo a contratada objeto de fusão, incorporação ou cisão, a Câmara dos Deputados examinará a conveniência de manter em vigência o Contrato celebrado.
- 15.8.1. A manutenção da vigência contratual dependerá, em qualquer caso, do atendimento pela nova pessoa jurídica das condições de habilitação consignadas neste Edital e de não serem alteradas as condições de execução do Contrato.
- 15.9. Cópia deste Edital e de seus Anexos poderá ser obtida no sítio eletrônico [www.camara.gov.br](http://www.camara.gov.br) na rede mundial de computadores Internet ou mediante a apresentação da Guia de Recolhimento da União – GRU (Simples), instituída pela Instrução Normativa STN n. 3/2004, na importância de R\$ 5,00 (cinco reais) em favor do Fundo Rotativo da Câmara dos Deputados, a ser entregue na Secretaria da COMISSÃO, localizada no 14º andar do Edifício Anexo I, sala 1406, nos dias úteis, das 9 às 12 horas e das 14 às 18 horas, local onde também serão prestados esclarecimentos sobre a licitação, pessoalmente ou pelos telefones:
- a) **(0xx61) 3216-4920 ou 4921**: em caso de informações adicionais sobre o cadastro de fornecedor mencionado no item 3.1 deste Edital;
- b) **(0xx61) 3216-4911**: nos demais casos de pedidos de esclarecimentos.



- 16.9.1. O recolhimento efetuado pela GRU deverá ser feito nos terminais de auto atendimento do Banco do Brasil e na página da Internet, ambos por meio da opção "pagamentos c/ código de barras – Água/Luz/Telefone/Gás", ou diretamente nos caixas daquela instituição financeira.
- 16.9.2. A mencionada guia deverá ser impressa pelos depositantes/recolhedores mediante acesso à Internet na página do Tesouro Nacional, no endereço [www.stn.fazenda.gov.br](http://www.stn.fazenda.gov.br), clicando inicialmente no *banner* "PORTAL SIAFI" (figura localizada na coluna à direita da página), em seguida, no menu principal "Guia de Recolhimento da União" (localizado à esquerda da página) e, finalmente, no *link* "Impressão GRU-Simples" (localizado logo abaixo da opção anterior). Após o preenchimento da tela clicar em "Emitir GRU Simples".
- 16.9.3. Quando do preenchimento da GRU - Simples, informar nos campos:
- a) Unidade Favorecida (Código): 010090, Gestão: 00001;
  - b) Recolhimento (Código): 28830-6;
  - c) Número de Referência: 422.
- 16.9.4. Cópia referente aos projetos de arquitetura poderá ser obtida conforme procedimento constante do Título 7 do Anexo n. 1 do Edital

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



## **ANEXO N. 1**

### **PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

#### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DEMAIS DISPOSIÇÕES GERAIS**

##### **1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO**

O objeto da presente licitação é a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso a título oneroso das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da Câmara dos Deputados, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

##### **2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

A Cafeteria é composta por refeitório com aproximadamente 110 lugares e pequena área de finalização para distribuição, abrangendo uma área total de 304,3 m<sup>2</sup>. A unidade destina-se ao fornecimento de lanches por atendimento em balcão para consumo imediato ou embalados para viagem, a critério do cliente, sem cobrança à parte da embalagem, além do serviço de tele-entrega nos prédios administrativos da Câmara dos Deputados.

**2.1 Tipo de serviço:** à mesa, com garçom, ao balcão ou por tele-entrega

2.1.1 A empresa deverá oferecer o serviço de entrega nas dependências da Câmara dos Deputados, com tempo máximo de 30 (trinta) minutos para atendimento (do pedido à entrega) e com adoção de procedimentos que garantam a segurança do alimento transportado.

2.1.2 A irregularidade no caso de excesso de tempo de entrega será estabelecida no caso de haver denúncia de cliente à Seção de Administração de Refeitórios ou encaminhada por outros órgãos da Casa.

**2.2 Horário de funcionamento:** de 8h30 a 18h30 ou, nos dias em que houver sessão no Plenário da Câmara, até a 21h.

**2.3 Cardápio mínimo:** 4 (quatro) tipos de tortas salgadas; 4 (quatro) tipos de tortas doces; 2 (dois) tipos de quiches; 4 (quatro) tipos de doces especiais; 4 (quatro) tipos de salgados diversos; bebidas: refrigerantes, sucos naturais (3 tipos), vitaminas (3 tipos) e café expresso.

**2.4 Preços:** os preços praticados serão os mesmos do cardápio da unidade de referência e passam a obedecer os critérios de reajuste estabelecidos no subitem 11.10.2 do Edital.

##### **3. DA VISTORIA TÉCNICA**

3.1 Durante o prazo de elaboração de propostas, as licitantes **deverão** realizar vistoria técnica para fins de conhecimento pleno da natureza, do local e das condições de execução dos serviços a serem prestados.





- 3.2 As vistorias técnicas serão agendadas junto à Seção de Administração de Refeitórios, localizada na sala T 08 B, térreo do Edifício Anexo III da Câmara dos Deputados, telefone (61) 3216 4304, no horário das 9h às 12h e das 14h às 18h.
- 3.3 A licitante deverá anexar à proposta o Termo de Vistoria, conforme modelo constante do Anexo n. 9 deste Edital.
- 3.4 No Termo de Vistoria deverá constar, obrigatoriamente, a assinatura e o ponto do servidor Seção de Administração de Refeitórios do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, que acompanhou a realização da vistoria.

#### **4. DA DECLARAÇÃO DE APTIDÃO**

- 4.1 A Câmara dos Deputados reserva-se o direito de condicionar a adjudicação à obtenção da declaração de aptidão expedida pela Câmara dos Deputados após diligência, *in loco*, realizada a expensas da licitante vencedora, para verificação das condições de produção da empresa.
- 4.1.1 A diligência observará os itens constantes da lista de verificação (Anexo n. 7 deste Edital) que tem como base a RDC 275 de 21 de outubro de 2002 da Agência Nacional de Vigilância Sanitária, adaptada para os serviços de alimentação ao consumidor final.
- 4.1.2 A licitante vencedora será declarada apta se obtiver mínimo de 80% de itens válidos (SIM) na pontuação final e inapta se obtiver percentual inferior a 80% dos itens válidos.
- 4.1.2.1 Contabilizam-se os itens válidos, subtraindo-se do total de itens os “não se aplica” (NA).
- 4.1.3 A diligência será realizada por dois servidores da Câmara dos Deputados, sendo um deles nutricionista e acompanhada por representante da empresa capaz de fornecer as informações necessárias.
- 4.1.4 Serão informadas a data e a hora em que se fará a comunicação, por via eletrônica, do cumprimento ou não, pela referida licitante, das disposições deste Título 4.

#### **5. DOS USUÁRIOS**

- 5.1 Consideram-se usuários do restaurante e das lanchonetes, os parlamentares, os servidores da Câmara dos Deputados; jornalistas credenciados; empregados de empresa contratada ou autorizada a funcionar em dependências da Câmara dos Deputados e visitantes.

#### **6. DO VALOR MÍNIMO PARA LANCE**

- 6.1 O valor mínimo no critério de aceitação da proposta de que trata a alínea “d” do item 7.2 do Edital foi obtido com base no percentual de 2% (dois por cento) do



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

valor médio mensal estimado para a unidade abrangida no objeto desta Licitação, de acordo com a planilha abaixo.

| UNIDADE DE ATENDIMENTO             | Valor mensal de faturamento | Valor médio pago na refeição* | Média Produção/dia | 2% do faturamento |
|------------------------------------|-----------------------------|-------------------------------|--------------------|-------------------|
| Cafeteria do 10º andar do Anexo IV | R\$ 39.809,00               | R\$ 5,17                      | 350 refeições      | R\$ 796,18        |
| <b>TOTAL</b>                       |                             |                               |                    | <b>R\$ 796,18</b> |

\*valores baseados nas informações do contrato 2004/185.2.

## 7. DOS PROJETOS

7.1 Constituem parte integrante deste Edital, os seguintes arquivos:

- a) PLANTA\_BAIXA\_1.pdf;
- b) PLANTA\_BAIXA\_2.pdf;
- c) VISTAS.pdf;
- d) DETALHAMENTO\_BALCÕES\_1.pdf;
- e) DETALHAMENTO\_BALCÕES\_2.pdf.

7.2 Cópia do conjunto dos arquivos relacionados acima está disponível em *pdf* no sítio eletrônico <http://intranet2.camara.gov.br/internet/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html> indicado abaixo:

7.3 Para retirada das referidas cópias na Câmara dos Deputados em meio magnético (CD) deverá ser fornecida, pelo interessado, a mídia para gravação.

## 8. DO ÓRGÃO FISCALIZADOR

Considera-se órgão fiscalizador o DEPARTAMENTO TÉCNICO da Câmara dos Deputados, localizado no 18º andar do Edifício Anexo I, que indicará servidor responsável pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização do contrato.

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 2**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

**DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA**

| <b>Nº</b> | <b>OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA</b>  |
|-----------|--|
|           | <b>Área Interna</b>  |
| 1         | Manter livre da presença de focos de insalubridade   |
| 2         | Manter livre da presença de animais ou plantas   |
| 3         | Manter livre da presença de vetores ou pragas  |
|           | <b>Higienização Adequada</b>   |
| 4         | Piso   |
| 5         | Teto   |
| 6         | Paredes  |
| 7         | Portas   |
| 8         | Luminárias   |
| 9         | Equipamentos   |
| 10        | Móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros)  |
|           | <b>Instalações Sanitárias para Funcionários</b>  |
| 11        | Manter as condições adequadas de higiene   |
| 12        | Manter papel higiênico, sabonete líquido, inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos |
| 13        | Utilizar lixeiras com tampa e acionamento automático   |
| 14        | Coleta frequente do lixo e por funcionários específicos  |
| 15        | Manter avisos com procedimentos adequado de lavagem das mãos   |
|           | <b>Manejo de resíduos</b>  |
| 16        | Manter recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção com acionamento automático  |
| 17        | Realizar coleta seletiva   |
| 18        | Realizar higienização adequada das lixeiras  |
|           | <b>Utensílios</b>  |
| 19        | Manter número suficiente para a execução das atividades  |
| 20        | Manter armazenamento adequado  |
| 21        | Manter o estado de conservação adequado  |
|           | <b>Manipuladores</b>   |
| 22        | Manter uniformes limpos e em bom estado de conservação   |
| 23        | Utilizar toucas  |
| 24        | Utilizar máscaras  |
| 25        | Utilizar luvas em funcionários treinados   |
| 26        | Utilizar calçados fechados   |
| 27        | Não utilizar adornos   |
| 28        | Manipuladores devem estar barbeados  |
| 29        | Unhas curtas   |



|    |   |
|----|---|
| 30 | Sem a presença de esmaltes  |
|    | <b>Hábitos Higiênicos</b>   |
| 31 | Lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade   |
| 32 | Proibida a prática de tabagismo nas áreas internas da Câmara.   |
| 33 | Proibida a prática de outros atos que possam contaminar alimentos   |
|    | <b>Matéria-Prima e Ingredientes</b>   |
| 34 | Estocar corretamente os produtos ao chegarem  |
| 35 | Armazenar gêneros distantes do chão e das paredes   |
| 36 | Manter boas condições de higiene dos gêneros armazenados  |
| 37 | Manter os gêneros a serem utilizados em boas condições para consumo   |
| 38 | Manter a rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes   |
|    | <b>Preparo de Alimentos</b>   |
| 39 | Providenciar higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus  |
| 40 | Manter as matérias-primas adequadamente acondicionadas e identificadas quando não forem totalmente utilizadas   |
| 41 | O descongelamento deve ser feito sob refrigeração   |
| 42 | Alimentos descongelados devem ser mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados   |
| 43 | Manter identificação adequada dos alimentos armazenados sob refrigeração ou congelamento  |
|    | <b>Armazenamento do produto final</b>   |
| 44 | Acondicionar o produto final em embalagens adequadas e íntegras   |
| 45 | Acondicionamento adequado do produto final em condições de temperatura ideais   |
| 46 | Coleta de amostra para análise conforme legislação (72 horas sob refrigeração)  |
|    | <b>Transporte do Produto Final</b>  |
| 47 | Transportar produtos em temperatura adequada  |
| 48 | Utilizar veículo limpo e higienizado  |
|    | <b>Outras obrigações</b>  |
| 49 | Manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste edital sem paralisações temporárias ou interdições causadas pela contratada ou em decorrência de auto de infração. |
| 50 | Manter responsável técnico, nutricionista, comprovado mediante documento expedido pelo Conselho Regional de Nutricionistas 1 – CRN/1  |
| 51 | Identificar as preparações com placas/etiqueta  |
| 52 | Repor com eficiência os alimentos para distribuição   |
| 53 | Respeitar o horário de abertura e fechamento da unidade   |
| 54 | Retirar objetos em desuso das unidades  |
| 55 | Manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções  |
| 56 | Proibido o armazenamento de alimentos direto no chão, mesmo que durante o recebimento de mercadorias  |
| 57 | Não cobrar preços em desacordo com a proposta   |
| 58 | Não manter materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers e geladeiras  |



|    |   |
|----|---|
| 69 | Manter pias, piso, equipamentos, bancadas, etc. livre de restos de comida   |
| 60 | Manter alimentos tampados em qualquer área  |
| 61 | Manter os atestados de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade   |
| 62 | Manter alimentos dentro do prazo de validade  |
| 63 | Proibida a presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área ou sua utilização em dias subsequentes  |
| 64 | Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas adequadas   |
| 65 | Apresentar o Manual de Boas Práticas após prazo de 90 dias do início  |
| 66 | Proibido o fornecimento de bebida alcoólica e produtos de tabacaria   |
| 67 | Permitir a degustação pelos fiscais da Seção de Administração de Refeitórios  |
| 68 | Comunicar alterações de preços no cardápio autorizadas  |
| 69 | Ressarcir as análises microbiológicas solicitadas pela Câmara   |
| 70 | Utilizar utensílios de louça, exceto para produtos embalados para viagem  |
| 71 | Manter a unidade abastecida e o controle de material  |
| 72 | Manter recursos próprios para limpeza   |
| 73 | Utilizar produtos de limpeza adequado ao revestimento   |
| 74 | Providenciar desratização e desinsetização adequadas  |
| 75 | Realizar a coleta seletiva, diária e adequada de resíduos   |
| 76 | Realizar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos   |
| 77 | Providenciar a manutenção corretiva e preventiva dos equipamentos disponibilizados. Em caso de omissão da empresa, a Câmara poderá realizar a manutenção corretiva dos equipamentos e a empresa deverá ressarcir o serviço após 15 dias da apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pela Coordenação de Equipamentos. |
| 78 | Fornecer equipamentos complementares necessários ao bom funcionamento da unidade e adequados à estrutura física do local, mediante autorização prévia do órgão fiscalizador   |
| 79 | Não retirar equipamentos sem autorização  |
| 80 | Realizar revisão geral dos equipamentos até o último dia do prazo de concessão  |
| 81 | Apresentar listagem de bens da contratada até 90 dias após o início dos serviços  |
| 82 | Utilizar bens disponibilizados pela Câmara somente para preparar refeições a serem servidas na casa   |
| 83 | Responsabilizar-se por danos ao patrimônio da Câmara dos Deputados  |
| 84 | Manter pessoal capaz de atender aos serviços  |
| 85 | Realizar treinamento geral e específico para os funcionários  |
| 86 | Viabilizar a participação dos funcionários nos cursos realizados pelo órgão fiscalizador  |
| 87 | Proibida a cobrança de adicionais pela entrega de lanches ou serviços de garçom   |
| 88 | Apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias a contar da assinatura do contrato  |
| 89 | Realizar outros serviços adicionais aos especificados neste edital apenas após aprovação dos órgãos fiscalizadores  |
| 90 | Permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações  |
| 91 | Realizar a entrega dos lanches em tempo menor que 30 minutos  |



|    |   |
|----|---|
| 92 | Respeitar às legislações vigentes em assuntos não especificados nas obrigações da empresa |
| 93 | Apresentar mensalmente os dados de fluxo de cliente e média de gasto por cliente.         |

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro





**ANEXO N. 3**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

**MODELO COMPLETO DA PROPOSTA**

(Anexo disponível em documento WORD (.doc) para *download* na página <http://www2.camara.gov.br/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html> ).

PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09

OBJETO: Prestação de serviços de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso a título oneroso das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da Câmara dos Deputados, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

EMPRESA: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO: \_\_\_\_\_

FONE/FAX: \_\_\_\_\_

ENDEREÇO ELETRÔNICO: \_\_\_\_\_

À

CÂMARA DOS DEPUTADOS

Em atendimento ao Edital do Pregão à epígrafe, apresentamos a seguinte proposta de preços:

| ITEM ÚNICO  |   |
|---|---|
| Concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da Câmara dos Deputados, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses. |   |
| VALOR OFERTADO COMO PAGAMENTO MENSAL R\$<br>(observar o disposto na alínea “d” do item 7.2 do Edital)   | * |
| VALOR MENSAL OFERTADO POR EXTENSO:  |   |

**\*OBS: O valor indicado nesta célula é o valor que deve ser considerado no envio da Proposta Eletrônica (Anexo n. 4).**

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ (por extenso) dias (observar o disposto na alínea “c” do item 7.2 do Edital).

**ENDEREÇO DA UNIDADE DE REFERÊNCIA:** \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(observar o disposto na alínea “g” do item 7.2 do Edital).

Declaramos que o item constantes dessa planilha corresponde exatamente às especificações descritas no Anexo n. 1 deste Edital, às quais aderimos formalmente.

Declaramos conhecer e aceitar todas as exigências do Edital e dos anexos da presente licitação.



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

Declaramos que anexamos a esta proposta o Termo de Vistoria, de acordo com o disposto no Título 3 do Anexo n. 1 e na forma do modelo constante do Anexo n. 9 deste Edital.

**Cardápio Completo e preços a serem praticados**  
(de acordo com a alínea "f" do item 7.2 do Edital)

| Ítem | Produto | Preço |
|------|---------|-------|
|      |         |       |
|      |         |       |

Brasília,      de                      de 2009.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

\_\_\_\_\_  
Nome do representante legal da empresa

**SOMENTE PARA A LICITANTE QUE HOVER SE MANIFESTADO CONFORME DISPOSTO NO SUBITEM 5.2.1 DO EDITAL:**

Declaramos, sob as penas da lei, que cumprimos os requisitos legais para a qualificação como microempresa/ empresa de pequeno porte e estamos aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 48 da Lei Complementar n. 123/06.

Brasília,      de                      de 2009.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do representante legal da empresa

\_\_\_\_\_  
Nome do representante legal da empresa  
(SÓ ASSINAR SE ESTIVER HABILITADA A EXERCER O DIREITO DE PREFERÊNCIA REFERIDO ACIMA)

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



## ANEXO N. 4

### PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09

## CÓPIA DO FORMULÁRIO ELETRÔNICO DE ENTRADA DOS DADOS DA PROPOSTA

Informe o **VALOR OFERTADO COMO PAGAMENTO MENSAL**.  
**NÃO DIGITE VÍRGULAS.**

Exemplos:

- a) se o valor é **R\$ 1,45** digite **145**
- b) se o valor é **R\$ 10,00** digite **1000**

É necessário assinalar a declaração de que conhece e aceita as normas reguladoras e as exigências do Edital.

Após preencher o valor da proposta para o item e assinalar a declaração, clicar com o mouse sobre o botão "Enviar Proposta".

**Caso queira usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 48 da Lei Complementar 123, de 2006**, a licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte **deverá declarar, por ocasião do encaminhamento da proposta e em campo próprio do sistema eletrônico**, que atende aos requisitos previstos no artigo 3 da referida lei.

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 5**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

**RELAÇÃO DE BENS: EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E MATERIAIS  
DE USO DURÁVEIS DISPONIBILIZADOS**

1. Os equipamentos, móveis e utensílios constantes deste Anexo, de propriedade da Câmara dos Deputados, são os que nesta data equipam a Cafeteria objeto da concessão de uso da presente licitação e que serão postos à disposição da contratada, mediante assinatura de termo de responsabilidade.
  - 1.1. Antes da assinatura do contrato, deverá, obrigatoriamente, ser promovida pela contratada, juntamente com o órgão fiscalizador e a Coordenação de Patrimônio da Câmara dos Deputados, a verificação dos bens constantes deste Anexo, promovendo-se eventuais acertos que se fizerem necessários.
  - 1.2. A contratada é obrigada a restituir os móveis, equipamentos e utensílios, até o final do último dia do contrato, nas mesmas condições, desconsiderando a depreciação causada pelo desgaste devido ao uso normal, e nas quantidades que lhes forem entregues, deixando as instalações da Cafeteria em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de tortas e lanches.
2. Para fins de cálculo da indenização de que trata o item 11.9 do Edital, será considerado o valor de mercado do bem novo ou o valor atualizado de sua aquisição, aplicando-se, em ambos os casos, uma taxa de depreciação, obedecendo-se à seguinte fórmula:

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

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

| <b>Número de Patrimônio</b> | <b>Especificação</b>                  |
|-----------------------------|---------------------------------------|
| 96.029                      | Estante de aço                        |
| 99.037                      | Mesa tipo bancada, madeira            |
| 102.472                     | Freezer horizontal                    |
| 114.566                     | Máquina de fabricar gelo              |
| 157.477                     | Aparelho telefônico de parede         |
| 168.823                     | Carrinho para transporte de alimentos |
| 183.177                     | Cadeira p/copa                        |
| 203.075                     | Aparelho telefônico com teclado       |
| 214.693                     | Mesa p/refeitório, madeira            |
| 214.694                     | Mesa p/refeitório, madeira            |
| 214.695                     | Mesa p/refeitório, madeira            |
| 214.696                     | Mesa p/refeitório, madeira            |



|         |                            |
|---------|----------------------------|
| 214.697 | Mesa p/refeitório, madeira |
| 214.698 | Mesa p/refeitório, madeira |
| 214.699 | Mesa p/refeitório, madeira |
| 214.700 | Mesa p/refeitório, madeira |
| 214.701 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.702 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.703 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.704 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.705 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.706 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.707 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.708 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.709 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.710 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.711 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.712 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.713 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.714 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.715 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.716 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.717 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.718 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.719 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.720 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.721 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.722 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.723 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.724 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.725 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.726 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.727 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.728 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.729 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.730 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.731 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.732 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.733 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.734 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.735 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.736 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.737 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.738 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.739 | Cadeira fixa, madeira      |
| 214.740 | Cadeira fixa, madeira      |



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

|         |                       |
|---------|-----------------------|
| 214.741 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.742 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.743 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.744 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.745 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.746 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.747 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.748 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.749 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.750 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.751 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.752 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.753 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.754 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.755 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.756 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.757 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.758 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.759 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.760 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.761 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.762 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.763 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.764 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.765 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.766 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.767 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.768 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.769 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.770 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.771 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.772 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.773 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.774 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.775 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.776 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.777 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.778 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.779 | Cadeira fixa, madeira |
| 214.780 | Cadeira fixa, madeira |
| 215.332 | Mesa de copa          |
| 215.333 | Mesa de copa          |
| 215.334 | Mesa de copa          |
| 215.335 | Mesa de copa          |





**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

|         |               |
|---------|---------------|
| 215.336 | Mesa de copa  |
| 215.337 | Mesa de copa  |
| 215.338 | Mesa de copa  |
| 215.339 | Mesa de copa  |
| 215.340 | Mesa de copa  |
| 215.341 | Mesa de copa  |
| 215.342 | Poltrona fixa |
| 215.343 | Poltrona fixa |
| 215.344 | Poltrona fixa |
| 215.345 | Poltrona fixa |
| 215.346 | Poltrona fixa |
| 215.347 | Poltrona fixa |
| 215.348 | Poltrona fixa |
| 215.349 | Poltrona fixa |
| 215.350 | Poltrona fixa |
| 215.351 | Poltrona fixa |
| 215.352 | Poltrona fixa |
| 215.353 | Poltrona fixa |
| 215.354 | Poltrona fixa |
| 215.355 | Poltrona fixa |
| 215.356 | Poltrona fixa |
| 215.357 | Poltrona fixa |
| 215.358 | Poltrona fixa |
| 215.359 | Poltrona fixa |
| 215.360 | Poltrona fixa |
| 215.361 | Poltrona fixa |
| 215.362 | Poltrona fixa |
| 215.363 | Poltrona fixa |
| 215.364 | Poltrona fixa |
| 215.365 | Poltrona fixa |
| 215.366 | Poltrona fixa |
| 215.367 | Poltrona fixa |
| 215.368 | Poltrona fixa |
| 215.369 | Poltrona fixa |
| 215.370 | Poltrona fixa |
| 215.371 | Poltrona fixa |
| 215.372 | Poltrona fixa |
| 215.373 | Poltrona fixa |
| 215.374 | Poltrona fixa |
| 215.375 | Poltrona fixa |
| 215.376 | Poltrona fixa |
| 215.377 | Poltrona fixa |
| 215.378 | Poltrona fixa |
| 215.379 | Poltrona fixa |



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

|         |                                 |
|---------|---------------------------------|
| 215.380 | Poltrona fixa                   |
| 215.381 | Poltrona fixa                   |
| 215.790 | Fritadeira elétrica             |
| 215.890 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.891 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.892 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.893 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.894 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.895 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.896 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.897 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.898 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.899 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.900 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 215.901 | Mesa p/refeitório, madeira      |
| 216.103 | Forno elétrico industrial       |
| 216.104 | Refrigerador industrial         |
| 216.105 | Refrigerador industrial         |
| 216.106 | Refrigerador industrial         |
| 220.608 | Aparelho telefônico com teclado |

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 6**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**  
**TABELA DE MULTAS**

Para efeito de aplicação de multas à contratada pela inobservância das obrigações descritas na Tabela 2, são atribuídos valores em reais, conforme Tabela 1:

**Tabela 1**

| <b>Tipos de Infrações</b> | <b>Valores em Reais</b> |
|---------------------------|-------------------------|
| Infrações leves           | R\$ 150,00              |
| Infrações médias          | R\$ 500,00              |
| Infrações graves          | R\$ 1.000,00            |
| Infrações gravíssimas     | R\$ 1.500,00            |

**Tabela 2**

| <b>Nº</b> | <b>Pontos a serem observados</b>  | <b>Classificação</b> |
|-----------|---|----------------------|
|           | <b>Área Interna</b>   |                      |
| 1         | Presença de focos de insalubridade  | Leve                 |
| 2         | Presença de animais ou plantas  | Média                |
| 3         | Presença de vetores ou pragas   | Grave                |
|           | <b>Higienização Inadequada</b>  |                      |
| 4         | Piso  | Média                |
| 5         | Teto  | Leve                 |
| 6         | Paredes   | Média                |
| 7         | Portas  | Leve                 |
| 8         | Luminárias  | Leve                 |
| 9         | Equipamentos  | Grave                |
| 10        | Móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros)   | Média                |
|           | <b>Instalações Sanitárias para Funcionários</b>   |                      |
| 11        | Condições inadequadas de higiene  | Grave                |
| 12        | Ausência de papel higiênico, sabonete líquido, inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos | Média                |
| 13        | Ausência de lixeiras com tampa e acionamento automático   | Média                |
| 14        | Não realizar coleta frequente do lixo e por funcionários específicos  | Média                |
| 15        | Ausência de avisos com procedimentos adequado de lavagem das mãos   | Leve                 |



|    |  |       |
|----|--|-------|
|    | <b>Manejo de resíduos</b>  |       |
| 16 | Ausência de recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção com acionamento automático     | Grave |
| 17 | Não realizar coleta seletiva   | Média |
| 18 | Higienização inadequada das lixeiras   | Média |
|    | <b>Utensílios</b>  |       |
| 19 | Em número insuficiente para a execução das atividades  | Média |
| 20 | Armazenamento inadequado   | Média |
| 21 | Estado de conservação inadequado   | Leve  |
|    | <b>Manipuladores</b>   |       |
| 22 | Não manter uniformes limpos e em bom estado de conservação   | Grave |
| 23 | Não utilizar toucas  | Grave |
| 24 | Não utilizar máscaras  | Média |
| 25 | Não utilizar luvas   | Leve  |
| 26 | Não utilizar calçados fechados   | Média |
| 27 | Uso de adornos   | Leve  |
| 28 | Manipuladores não se mantêm barbeados  | Leve  |
| 29 | Presença de unhas longas   | Média |
| 30 | Presença de esmaltes   | Média |
|    | <b>Hábitos Higiênicos</b>  |       |
| 31 | Não lavar cuidadosamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade                          | Grave |
| 32 | Prática de Tabagismo ao manipular  | Grave |
| 33 | Prática de outros atos que possam contaminar alimentos   | Leve  |
|    | <b>Matéria-Prima e Ingredientes</b>  |       |
| 34 | Produtos ao chegarem não são corretamente estocados  | Média |
| 35 | Armazenamento de gêneros diretamente no chão e próximos às paredes   | Média |
| 36 | Más condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados  | Média |
| 37 | Os gêneros a serem utilizados encontram-se em más condições para consumo                                     | Média |
| 38 | Rede de frio inadequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes                     | Média |
|    | <b>Preparo de Alimentos</b>  |       |
| 39 | Higienização inadequada dos alimentos a serem consumidos crus  | Média |
| 40 | Quando as matérias-primas não são totalmente utilizadas não são adequadamente acondicionadas e identificadas | Grave |
| 41 | O descongelamento não é feito sob refrigeração   |       |
| 42 | Alimentos descongelados não são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados              | Grave |
| 43 | Não há identificação adequada dos alimentos armazenados sob refrigeração ou congelamento                     | Grave |



|    |  |            |
|----|--|------------|
|    | <b>Armazenamento do produto final</b>  |            |
| 44 | Não acondicionar o produto final em embalagens adequadas e íntegras  | Grave      |
| 45 | Não acondicionar o produto final em condições de temperatura ideais  | Grave      |
| 46 | Não coletar amostra para análise conforme legislação   | Grave      |
|    | <b>Transporte do Produto Final</b>   |            |
| 47 | Produto transportado em temperatura ou embalagem inadequadas   | Grave      |
| 48 | Veículo em condições inadequadas de higiene  | Médio      |
|    | <b>Outras obrigações</b>   |            |
| 49 | Não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste edital sem paralisações temporárias ou interdições causadas pela contratada ou em decorrência de auto de infração | Gravíssimo |
| 50 | Ausência de responsável técnico, nutricionista   | Média      |
| 51 | Ausência de placas/etiqueta de identificação das preparações   | Leve       |
| 52 | Ineficiência na reposição dos alimentos  | Leve       |
| 53 | Descumprimento do horário de abertura e fechamento do refeitório   | Leve       |
| 54 | Presença de objetos em desuso nas unidades   | Leve       |
| 55 | Ausência de lista com nome de funcionários e suas respectivas funções  | Leve       |
| 56 | Presença de alimentos direto no chão   | Leve       |
| 57 | Preços cobrados em desacordo com a proposta  | Média      |
| 58 | Presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers e geladeiras  | Média      |
| 59 | Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.   | Leve       |
| 60 | Presença de alimentos destampados em qualquer área   | Grave      |
| 61 | Não manter atestado de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade  | Grave      |
| 62 | Presença de alimentos com prazo de validade expirado   | Média      |
| 63 | Presença de sobras de preparações limpas armazenadas em qualquer área ou sua utilização em dias subsequentes   | Grave      |
| 64 | Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas  | Média      |
| 65 | Deixar de apresentar Manual de Boas Práticas após prazo de 90 dias do início   | Grave      |
| 66 | Fornecimento de bebida alcoólica e produtos de tabacaria   | Grave      |
| 67 | Não permitir a degustação por fiscal   | Leve       |
| 68 | Deixar de comunicar alterações autorizadas de preços no cardápio   | Média      |
| 69 | Deixar de ressarcir as análises microbiológicas  | Leve       |
| 70 | Deixar de utilizar utensílios de louça   | Média      |



**CÂMARA DOS DEPUTADOS**  
**COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 121.215/09

|    |  |            |
|----|--|------------|
| 71 | Deixar de abastecer e controlar material necessário à unidade  | Média      |
| 72 | Deixar de manter recursos próprios para limpeza  | Média      |
| 73 | Uso de produto de limpeza inadequado ao revestimento   | Média      |
| 74 | Desratização e desinsetização inadequadas  | Média      |
| 75 | Deixar de realizar coleta seletiva, diária e adequada de resíduos  | Leve       |
| 76 | Deixar de providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, por notificação   | Média      |
| 77 | Deixar de ressarcir à Câmara pelos serviços de manutenção corretiva ou preventiva dos equipamentos, caso a empresa seja omissa após 15 dias da apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pela Coordenação de Equipamentos | Média      |
| 78 | Deixar de fornecer equipamentos complementares necessários ao bom funcionamento da unidade   | Leve       |
| 79 | Retirar equipamentos de propriedade da Câmara sem autorização  | Grave      |
| 80 | Deixar de realizar revisão geral dos equipamentos até o último dia do prazo de concessão   | Grave      |
| 81 | Deixar de apresentar listagem de bens da contratada até 90 dias após o início dos serviços   | Leve       |
| 82 | Utilizar bens disponibilizados pela Câmara para outros fins senão preparar refeições a serem servidas na Câmara dos Deputados  | Leve       |
| 83 | Deixar de responsabilizar-se por danos ao patrimônio da Câmara dos Deputados   | Média      |
| 84 | Deixar de manter pessoal capaz de atender aos serviços   | Leve       |
| 85 | Deixar de promover treinamento geral e específico para os funcionários, por ocorrência   | Leve       |
| 86 | Não permitir a participação dos funcionários nos cursos viabilizados pelo órgão fiscalizador, por ocorrência   | Leve       |
| 87 | Permitir a cobrança de adicionais pela entrega de lanches ou serviços de garçom  | Leve       |
| 88 | Deixar de apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias a contar da assinatura do contrato   | Leve       |
| 89 | Iniciar serviços adicionais aos especificados neste edital antes da aprovação pelo órgão fiscalizador  | Média      |
| 90 | Prejudicar o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações   | Média      |
| 91 | Tempo de entrega de lanche maior que 30 minutos  | Leve       |
| 92 | Desrespeitar às legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela  | Leve       |
| 93 | Deixar de apresentar mensalmente os dados de fluxo de cliente e média de gasto por cliente   | Leve       |
| 94 | Ocorrência de casos de toxinfecção alimentar comprovada  | Gravíssimo |
| 95 | Deixar de realizar o pagamento até o último dia útil de cada mês das obrigações contratuais pecuniárias (água, energia, uso da rede de telefonia e valor de concessão)   | Média      |



O órgão fiscalizador iniciará processo administrativo de acordo com os seguintes parâmetros:

- três reincidências de quaisquer multas leves – aplicação adicional da sanção de advertência (art. 87, inciso I, da Lei 8.666/93);
- uma reincidência de qualquer multa média – aplicação adicional da sanção de advertência (art. 87, inciso I, da Lei 8.666/93).
- reincidência de multas graves e/ou gravíssimas – aplicação adicional das sanções de advertência e/ou suspensão temporária de participação em licitação e/ou impedimento de contratar com a Administração pelo prazo previsto em lei e/ou rescisão contratual.

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro





**ANEXO N. 7**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA INSPEÇÃO *IN LOCO***

**IDENTIFICAÇÃO DA EMPRESA**

|                                 |                     |      |
|---------------------------------|---------------------|------|
| Razão Social:                   |                     |      |
| Nome Fantasia:                  |                     |      |
| Alvará de funcionamento:        | Inscrição estadual: |      |
| CNPJ:                           | e-mail:             |      |
| Endereço:                       |                     |      |
| Bairro:                         | Cidade:             | CEP: |
| Telefones:                      | Fax:                |      |
| Ramo de Atividade:              |                     |      |
| Número de funcionários:         | Número de turnos:   |      |
| Responsável Técnico:            | Formação Acadêmica: |      |
| Responsável Legal/Proprietário: |                     |      |
| Avaliador:                      |                     |      |
| Funcionário da empresa:         |                     |      |
| Data:                           |                     |      |

**EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES**

| ÁREA EXTERNA   |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Vias de acesso pavimentada e adequada ao trânsito de pessoas e equipamentos com rodas. |          |            |    |
| Presença de focos de insalubridade como objetos em desuso, água estagnada e outros.    |          |            |    |
| Presença de animais no pátio e/ou na vizinhança.                                       |          |            |    |
| Presença de vetores de doenças.  |          |            |    |
| Edificação exclusiva para o fim proposto.  |          |            |    |

| ÁREA INTERNA   |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Presença de focos de insalubridade como objetos em desuso e/ou estranhos ao serviço. |          |            |    |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Presença de animais e plantas.           |  |  |  |
| Presença de pragas e vetores.            |  |  |  |
| Edificação exclusiva para o fim proposto |  |  |  |
| Presença de área de lava-pés.            |  |  |  |
| Acesso adequado                          |  |  |  |

| <b>PISO</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros |          |            |    |
| Permite fácil higienização                         |          |            |    |
| Piso sanitário (rodapé sanitário)                  |          |            |    |
| Cor clara  |          |            |    |
| Sistema de escoamento adequado/ralos               |          |            |    |

| <b>TETO</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros |          |            |    |
| Permite fácil higienização                         |          |            |    |
| Cor Clara  |          |            |    |
| Limpeza e Higienização adequadas                   |          |            |    |

| <b>PAREDES</b>                                     |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros |          |            |    |
| Permite fácil higienização                         |          |            |    |
| Cor Clara  |          |            |    |
| Limpeza e Higienização adequadas                   |          |            |    |

| <b>PORTAS</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Com superfície lisa.  |          |            |    |
| Permite fácil higienização                                      |          |            |    |
| Cor Clara   |          |            |    |
| Impermeável   |          |            |    |
| Ajustadas aos batentes  |          |            |    |
| Fechamento automático (molas ou sistema eletrônico)             |          |            |    |
| Presença de barreiras à entrada de vetores (telas milimétricas) |          |            |    |
| As telas são removíveis para facilitar a limpeza                |          |            |    |
| Presença de visores   |          |            |    |
| Limpeza e Higienização adequadas                                |          |            |    |

| <b>JANELAS</b>                |          |            |    |
|-------------------------------|----------|------------|----|
| ITEM                          | Adequado | Inadequado | NA |
| Existentes em número adequado |          |            |    |
| Ajustadas aos batentes        |          |            |    |



|                                  |  |  |  |
|----------------------------------|--|--|--|
| Presença de telas protetoras     |  |  |  |
| Vidros íntegros                  |  |  |  |
| Material de fácil higienização   |  |  |  |
| Limpeza e Higienização adequadas |  |  |  |

| <b>ILUMINAÇÃO</b>                     |          |            |    |
|---------------------------------------|----------|------------|----|
| ITEM                                  | Adequado | Inadequado | NA |
| Natural                               |          |            |    |
| Artificial                            |          |            |    |
| Adequada à atividade desenvolvida     |          |            |    |
| Presença de reflexos                  |          |            |    |
| Presença de sombras e/ou ofuscamentos |          |            |    |

| <b>INSTALAÇÕES ELÉTRICAS</b>  |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Luminárias em número adequado   |          |            |    |
| Luminárias com proteção   |          |            |    |
| Luminárias em condições adequadas de conservação  |          |            |    |
| Instalações elétricas embutidas   |          |            |    |
| Instalações elétricas exteriores revestidas de tubulações isolantes e fixadas adequadamente |          |            |    |
| Interruptores e tomadas identificadas com voltagem e amperagem                              |          |            |    |

| <b>VENTILAÇÃO</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Ventilação e circulação de ar adequadas ao conforto térmico                          |          |            |    |
| Presença de gases e/ou fumaças   |          |            |    |
| Presença de condensação de vapores   |          |            |    |
| Ventilação artificial: ventiladores, exaustores                                      |          |            |    |
| Condições de funcionamento e higiene dos equipamentos acessórios à ventilação        |          |            |    |
| Ambientes climatizados artificialmente   |          |            |    |
| Sistema de exaustão e/ou insuflamento capaz de prevenir contaminações                |          |            |    |
| Sistema de exaustão dotados de filtros adequados                                     |          |            |    |
| Captação e direção da corrente de ar com fluxo da área contaminada para a área limpa |          |            |    |

| <b>ESTRUTURAS AUXILIARES</b> |          |            |    |
|------------------------------|----------|------------|----|
| ITEM                         | Adequado | Inadequado | NA |
| Presença de montacargas      |          |            |    |
| Presença de elevadores       |          |            |    |
| Presença de escadas          |          |            |    |
| Presença de corrimão         |          |            |    |



|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Piso antiderrapante   |  |  |  |
| Encontram-se em boas condições de uso /manutenção:<br>( ) elevadores<br>( ) escadas<br>( ) montacarga |  |  |  |

| <b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS PARA FUNCIONÁRIOS</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Localizado no interior da área de produção  |          |            |    |
| Uso exclusivo para funcionários   |          |            |    |
| Independentes para cada sexo e identificados  |          |            |    |
| Vasos sanitários, chuveiros, mictórios e lavatórios íntegros e em número adequado (conforme legislação específica)                              |          |            |    |
| Acionamento automático das torneiras  |          |            |    |
| Servidas de esgoto ou fossa séptica   |          |            |    |
| Ausência de comunicação direta (incluindo sistema de exaustão) com a área de produção e/ou refeições  |          |            |    |
| Porta com fechamento automático   |          |            |    |
| Piso íntegro em bom estado de conservação   |          |            |    |
| Piso em condições adequadas de higiene  |          |            |    |
| Paredes em bom estado de conservação  |          |            |    |
| Iluminação adequada   |          |            |    |
| Ventilação adequada   |          |            |    |
| Janelas com proteção contra vetores   |          |            |    |
| Presença de papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos. |          |            |    |
| Presença de lixeiras  |          |            |    |
| Lixeiras de acionamento automático  |          |            |    |
| Coleta freqüente do lixo e por funcionário específico   |          |            |    |
| Presença de avisos com procedimento adequado de lavagem das mãos  |          |            |    |
| Presença de vestiários e armários individuais   |          |            |    |

| <b>OUTRAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS</b>                         |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Existentes   |          |            |    |
| Exclusiva para funcionários da administração                 |          |            |    |
| Exclusiva para visitantes                                    |          |            |    |
| Localizadas em áreas não comunicantes com a área de produção |          |            |    |

| <b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b> |          |            |    |
|------------------------------|----------|------------|----|
| ITEM                         | Adequado | Inadequado | NA |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Sistema de abastecimento ligado à rede pública   |  |  |  |
| Sistema de captação própria adequado   |  |  |  |
| Reservatório de água acessível dotado de tampa, livre de vazamentos e infiltrações                                       |  |  |  |
| Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório                                 |  |  |  |
| Frequência apropriada de higienização do reservatório de água  |  |  |  |
| Higienização realizada por terceiros   |  |  |  |
| Comprovação do serviço realizado por terceiros   |  |  |  |
| Sistema de encanamento adequado  |  |  |  |
| Existência de planilha de registro de troca periódica do elemento filtrante  |  |  |  |
| Potabilidade da água atestado por laudos laboratoriais.  |  |  |  |
| Disponibilidade de reagentes e equipamentos necessários à análise da potabilidade da água realizada pelo estabelecimento |  |  |  |
| Controle da potabilidade realizado por técnico comprovadamente capacitado  |  |  |  |
| Fabricação de gelo com água potável  |  |  |  |
| Armazenamento adequado do gelo que irá entrar em contato com alimentos   |  |  |  |

#### **HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES**

| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
|---|----------|------------|----|
| Existência de responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado  |          |            |    |
| Há uma rotina de higienização   |          |            |    |
| Produtos de higienização utilizados são regularizados pelo Ministério da Saúde  |          |            |    |
| Disponibilidade de produtos de higiene para a execução do serviço   |          |            |    |
| Os produtos são utilizados adequadamente conforme orientações do fabricante   |          |            |    |
| Identificação e armazenamento adequado dos produtos de higiene  |          |            |    |
| Disponibilidade de utensílios necessários à higienização: escovas, esponjas, rodos, vassouras, baldes, panos, mangueiras e outros |          |            |    |
| Condições adequadas de higiene dos utensílios   |          |            |    |
| Higienização adequada   |          |            |    |

#### **CONTROLE DE PRAGAS E VETORES**

| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
|---|----------|------------|----|
| Adoção de medidas preventivas no combate e controle de pragas e vetores |          |            |    |
| Adoção de medidas corretivas no controle a pragas                       |          |            |    |



|                                 |  |  |  |
|---------------------------------|--|--|--|
| e vetores                       |  |  |  |
| Comprovação de controle químico |  |  |  |

| <b>LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Existência de lavatórios na área de produção/manipulação com água corrente, exclusivo para a higienização das mãos. |          |            |    |
| Torneira de acionamento automático  |          |            |    |
| Posicionamento adequado em relação ao fluxo de produção e serviço.  |          |            |    |
| Em número suficiente para atender toda a área de produção.  |          |            |    |
| Existência de sabonete líquido inodoro anti-séptico   |          |            |    |
| Existência de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos                            |          |            |    |
| Lixeira de acionamento automático   |          |            |    |

| <b>MANEJO DE RESÍDUOS</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Existência de recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção |          |            |    |
| Recipientes de fácil higienização e transporte                                  |          |            |    |
| Coleta seletiva   |          |            |    |
| Condições de higienização e limpeza dos recipientes                             |          |            |    |
| Lixeira com acionamento automático  |          |            |    |
| Retirada frequente dos resíduos da área de processamento                        |          |            |    |
| Existência de área adequada para estocagem dos resíduos                         |          |            |    |

| <b>ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>             |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM                                     | Adequado | Inadequado | NA |
| Existência de fossa sanitária            |          |            |    |
| Rede de esgoto conectada à rede pública  |          |            |    |
| Presença de caixa de gordura             |          |            |    |
| Condições de higiene da caixa de gordura |          |            |    |
| Registro de controle da caixa de gordura |          |            |    |

| <b>LAYOUT</b>                             |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM                                      | Adequado | Inadequado | NA |
| Adequação ao processo produtivo           |          |            |    |
| Ausência de fluxo cruzado                 |          |            |    |
| Área de recepção de matéria-prima         |          |            |    |
| Áreas separadas para estocagem de gêneros |          |            |    |
| Área de pré-preparo                       |          |            |    |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Área de preparo de vegetais                        |  |  |  |
| Área de açougue                                    |  |  |  |
| Área de panificação e confeitaria                  |  |  |  |
| Área de preparo                                    |  |  |  |
| Área de armazenamento e estocagem do produto final |  |  |  |

| <b>EQUIPAMENTOS</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Equipamentos da linha de produção com desenho e número adequado ao ramo                      |          |            |    |
| Disposição que permite fácil acesso e higienização   |          |            |    |
| Condições de higiene   |          |            |    |
| Condições de funcionamento   |          |            |    |
| Superfícies de contato com alimentos: lisas, íntegras, impermeáveis e resistentes à corrosão |          |            |    |
| Existência de planilha de registro de temperatura  |          |            |    |
| Existência de registros que comprovem a manutenção dos equipamentos                          |          |            |    |

| <b>MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes e outros)</b> |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Em número suficiente para a execução das atividades          |          |            |    |
| De material apropriado, resistentes e impermeáveis           |          |            |    |
| Condições de higiene   |          |            |    |

| <b>UTENSÍLIOS</b>                                   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Em número suficiente para a execução das atividades |          |            |    |
| De material apropriado e resistente à corrosão      |          |            |    |
| Armazenamento adequado                              |          |            |    |
| Estado de conservação adequado                      |          |            |    |

| <b>HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS</b>                                      |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Existência de funcionário responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado |          |            |    |
| Frequência de higienização adequada  |          |            |    |
| Existência de registro de higienização   |          |            |    |
| Produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde                                |          |            |    |
| Disponibilidade dos produtos de higienização necessários à realização da operação              |          |            |    |
| Diluição dos produtos, tempo de contato e uso  |          |            |    |





|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| adequados conforme instruções do fabricante                                     |  |  |  |
| Identificação e armazenamento adequado dos produtos de higienização             |  |  |  |
| Disponibilidade e adequação dos utensílios necessários à realização da operação |  |  |  |

| <b>MANIPULADORES</b>  |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Utilização de uniforme de cor clara e adequado à atividade exercida |          |            |    |
| Uso exclusivo em serviço  |          |            |    |
| Uniformes limpos e em bom estado de conservação                     |          |            |    |
| Uso de toucas   |          |            |    |
| Uso de máscaras   |          |            |    |
| Uso de luvas  |          |            |    |
| Uso de luvas de malha de aço (açougue)                              |          |            |    |
| Uso de calçados fechados  |          |            |    |
| Uso de botas de borracha para funcionários de área úmida            |          |            |    |
| Uso de adornos (anéis, pulseiras, brincos)                          |          |            |    |
| Manipuladores barbeados   |          |            |    |
| Unhas curtas  |          |            |    |
| Presença de esmaltes  |          |            |    |

| <b>HÁBITOS HIGIÊNICOS</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar as atividades; após qualquer interrupção e após uso do sanitário |          |            |    |
| Manipuladores espirram e tosse ao manipular os alimentos   |          |            |    |
| Prática de tabagismo ao manipular os alimentos   |          |            |    |
| Prática de atos que possam contaminar os alimentos   |          |            |    |
| Existência de cartazes de orientações aos manipuladores sobre as técnicas corretas de lavagem das mãos       |          |            |    |
| Existência de supervisão da higiene pessoal dos funcionários   |          |            |    |

| <b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à manipulação de alimentos |          |            |    |
| Existência de registros destes treinamentos  |          |            |    |
| Treinamentos realizados pela empresa   |          |            |    |
| Treinamentos realizados por terceiros  |          |            |    |



|                              |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|
| comprovadamente reconhecidos |  |  |  |
|------------------------------|--|--|--|

| <b>PRODUÇÃO</b>  |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| <b>MATÉRIA-PRIMA e INGREDIENTES</b>  |          |            |    |
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Operações padronizadas de recepção de matéria-prima e ingredientes: inspeção de validade, qualidade, rotulagem e pré-lavagem |          |            |    |
| Existência de área exclusiva para recebimento de matéria-prima.  |          |            |    |
| Existência de planilhas de controle de temperatura e condições sensoriais na recepção  |          |            |    |
| Se reprovada a recepção, os produtos são armazenados adequadamente ou devolvidos ao fornecedor                               |          |            |    |
| Rotulagem conforme legislação vigente  |          |            |    |
| Armazenamento de gêneros sobre estrados/paletes, distantes do chão e das paredes e de material impermeável.                  |          |            |    |
| Boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados   |          |            |    |
| Uso de matéria-prima e gêneros conforme data de entrada na estocagem (conforme data de validade)                             |          |            |    |
| Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.                                    |          |            |    |
| Conservação adequada de materiais destinados ao processamento  |          |            |    |
| <b>FLUXO</b>   |          |            |    |
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Área de pré-preparo (área suja) isolada da área de preparo por barreira física ou técnica                                    |          |            |    |
| Controle da circulação e acesso de pessoal   |          |            |    |
| Ordenado, linear e sem cruzamento  |          |            |    |

| <b>ROTULAGEM E ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL</b>                              |          |            |    |
|--|----------|------------|----|
| ITEM   | Adequado | Inadequado | NA |
| Rotulagem conforme legislação vigente  |          |            |    |
| Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras                 |          |            |    |
| Acondicionamento adequado do produto final em condições de temperatura ideais. |          |            |    |
| Controle adequado de temperatura do produto final e do ambiente                |          |            |    |
| Registro do controle de temperatura  |          |            |    |
| Rede de frios adequada ao volume e diferentes tipo de produtos estocados       |          |            |    |
| Coleta de amostras para análise conforme legislação vigente                    |          |            |    |



| <b>PRODUÇÃO</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| <b>PREPARO DOS ALIMENTOS</b>  |          |            |    |
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| O número de funcionários é compatível com as necessidades de produção   |          |            |    |
| Existem áreas isoladas de preparo: saladas, carnes, guarnições, panificação dos produtos á temperatura ambiente por tempo excessivo |          |            |    |
| Quando as matérias-primas não forem totalmente utilizadas são adequadamente acondicionadas e identificadas.                         |          |            |    |
| O tratamento térmico assegura a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.  |          |            |    |
| Aplicam-se medidas que garantam que o óleo de fritura não se torne fonte de contaminação química para o alimento preparado.         |          |            |    |
| O aquecimento do óleo não é superior a 180 ° C.   |          |            |    |
| O óleo é substituído imediatamente após observadas alterações das características físico-químicas.                                  |          |            |    |
| O descongelamento é feito sob refrigeração em temperatura inferior a 5°C.   |          |            |    |
| Alimentos descongelados são mantidos sob refrigeração se não forem imediatamente utilizados   |          |            |    |
| Alimentos descongelados não utilizados são recongelados.  |          |            |    |
| Os alimentos preparados são submetidos a resfriamento antes de serem resfriados e/ou congelados                                     |          |            |    |
| O resfriamento é feito em condições adequadas (10°C por 2 horas)  |          |            |    |
| Há identificação adequada dos alimentos armazenados sob refrigeração e/ou congelamento  |          |            |    |
| A temperatura de armazenamento do alimento preparado é regularmente monitorada e registrada   |          |            |    |
| Alimentos para consumo cru são submetidos a processo de higienização  |          |            |    |
| Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados pelo Ministério da Saúde.                                    |          |            |    |
| Existência de planilhas de controle de temperatura e condições sensoriais do alimento preparado                                     |          |            |    |

| <b>TRANSPORTE DO PRODUTO FINAL</b>                          |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Produto transportado em temperatura específica na rotulagem |          |            |    |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| Veículo exclusivo para o transporte do produto final   |  |  |  |
| Veículo limpo e higienizado  |  |  |  |
| Veículo refrigerado para transporte de frios   |  |  |  |
| Controle de temperatura quando realizado transporte de alimentos que necessitam de condições especiais de conservação. |  |  |  |

| <b>DOCUMENTOS E REGISTROS</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)            |          |            |    |
| Documentos acessíveis aos funcionários  |          |            |    |
| Documentos acessíveis à autoridade sanitária  |          |            |    |
| OS registros são mantidos por, no mínimo, 30mdias a partir da data de preparação dos alimentos. |          |            |    |

| <b>POP – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES E ACESSÓRIOS</b>  |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Está implementado   |          |            |    |
| Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. |          |            |    |
| Contém informações quanto aos métodos a serem empregados; princípio ativo, tempo de contato e manipulação (desmonte) dos equipamentos                     |          |            |    |
| São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento  |          |            |    |

| <b>POP – CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES</b>   |          |            |    |
|---|----------|------------|----|
| ITEM  | Adequado | Inadequado | NA |
| Está implementado   |          |            |    |
| Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. |          |            |    |
| Contempla as medidas preventivas e corretivas para impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de pragas e vetores                          |          |            |    |
| Quando utilizado controle químico, apresenta comprovante da execução do serviço   |          |            |    |
| São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento  |          |            |    |

| <b>POP – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO</b>        |     |     |    |
|--|-----|-----|----|
| ITEM   | SIM | NÃO | NA |
| Está implementado                                |     |     |    |
| Contém as instruções sequenciais das operações e |     |     |    |



|  |  |  |  |
|--|--|--|--|
| a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. |  |  |  |
| Quando realizada por empresa terceirizada apresenta comprovante da execução do serviço.                  |  |  |  |
| São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento                                   |  |  |  |

| <b>POP – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>  |     |     |    |
|---|-----|-----|----|
| ITEM  | SIM | NÃO | NA |
| Está implementado   |     |     |    |
| Contém as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo e ou a função dos responsáveis pelas atividades. |     |     |    |
| Contempla as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na anti-sepsia das mãos dos manipuladores   |     |     |    |
| Contempla medidas adotadas em caso de lesão nas mãos e/ou outros sintomas de enfermidades.  |     |     |    |
| Especifica os exames que os manipuladores são submetidos, bem como a periodicidade de sua execução  |     |     |    |
| Descreve o programa de capacitação de higiene, com carga horária, conteúdo programático e a frequência de realização.                                     |     |     |    |
| São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento  |     |     |    |

**SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO**

|  |  |
|--|--|
| Nome e assinatura do responsável<br>Ponto: | Nome e assinatura do responsável<br>Ponto: |
|--|--|

**RESPONSÁVEL PELA EMPRESA**

|   |
|---|
| Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento |
|---|

|        |                          |
|--------|--------------------------|
| LOCAL: | DATA: ____ / ____ / ____ |
|--------|--------------------------|

(\*) NA: Não se aplica

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO. N. 8**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

**FORMULÁRIO DE PESQUISA DE OPINIÃO**



**Câmara dos Deputados**  
Departamento Técnico  
Coordenação de Administração de Edifícios  
Seção de Administração de Refeitórios

Nº

Prezado usuário,

Pedimos a gentileza de responder o questionário abaixo, sobre sua satisfação com relação à “**Cafeteria**”.

***Sua participação é muito importante!***

**1. Limpeza das Instalações**

( ) Péssimo      ( ) Ruim      ( ) Bom      ( ) Ótimo

**2. Utensílios e Acessórios Utilizados**

( ) Péssimo      ( ) Ruim      ( ) Bom      ( ) Ótimo

**3. Atendimento ao usuário**

( ) Péssimo      ( ) Ruim      ( ) Bom      ( ) Ótimo

**4. Variedade do Cardápio**

( ) Péssimo      ( ) Ruim      ( ) Bom      ( ) Ótimo

**5. Qualidade da comida**

( ) Péssimo      ( ) Ruim      ( ) Bom      ( ) Ótimo

Sugestões/reclamações:

---

---

---

---

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 9**

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**

**MODELO DE TERMO DE VISTORIA**

Pregão Eletrônico n. 192/09

Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso a título oneroso das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da Câmara dos Deputados, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses.

Declaramos, para fins de participação no processo licitatório do Pregão Eletrônico n. 192/09, que vistoriamos os locais e as dependências objeto desta licitação e que temos conhecimento integral das condições de execução dos serviços.

\_\_\_\_\_  
Local, data

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da licitante  
CNPJ: \_\_\_\_\_

**PARA USO DA SEÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE REFEITÓRIOS DO  
DEPARTAMENTO TÉCNICO DA CÂMARA DOS DEPUTADOS**

Declaro que acompanhei o representante da empresa acima durante a vistoria técnica exigida no Título 3 do Anexo n. 1 do Edital de Pregão Eletrônico n. 192/09.

\_\_\_\_\_  
Nome do Servidor  
Ponto: \_\_\_\_\_

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro





**ANEXO N. 10**  
**PREGÃO ELETRÔNICO N. 192/09**  
**MINUTA DO CONTRATO**

CONTRATO CELEBRADO ENTRE A CÂMARA DOS DEPUTADOS E A (ADJUDICATÁRIA) PARA PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE ALIMENTAÇÃO, MEDIANTE EXPLORAÇÃO COMERCIAL, COM CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO A TÍTULO ONEROSO DAS DEPENDÊNCIAS DA CAFETERIA LOCALIZADA NO 10º ANDAR DO EDIFÍCIO ANEXO IV DA CÂMARA DOS DEPUTADOS.

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de dois mil e nove, a CÂMARA DOS DEPUTADOS, situada na Praça dos Três Poderes, nesta Capital, inscrita no CNPJ sob o n. 00.530.352/0001-59, daqui por diante denominada CEDENTE, e neste ato representada por seu Diretor-Geral, o senhor SÉRGIO SAMPAIO CONTREIRAS DE ALMEIDA, brasileiro, casado, residente e domiciliado em Brasília-DF, e a (ADJUDICATÁRIA), situada na (endereço e cidade), inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_, daqui por diante denominada CONCESSIONÁRIA, e neste ato representada por seu (cargo na empresa), o senhor (nome e qualificação), residente e domiciliado em (cidade), perante as testemunhas que este subscrevem, acordam em celebrar o presente Contrato, em conformidade com o processo em referência, com as disposições contidas na Lei n. 8.666, de 21/6/1993, e alterações posteriores, daqui por diante denominada simplesmente LEI, na Lei n. 10.520, de 17/7/02, no Regulamento dos Procedimentos Licitatórios da Câmara dos Deputados, aprovado pelo Ato da Mesa n. 80, de 7/6/01, publicado no D.O.U. de 5/7/01, doravante denominado simplesmente REGULAMENTO, e com o Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09 e seus Anexos, observadas as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O objeto do presente Contrato é a prestação de serviços de fornecimento de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso a título oneroso das dependências da cafeteria localizada no 10º andar do Edifício Anexo IV da CEDENTE, pelo período de 24 (vinte e quatro) meses, de acordo com as condições e especificações técnicas descritas no Anexo n. 1 ao Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09 e demais exigências e condições expressas no referido Edital e em seus Anexos.

Parágrafo único – Fazem parte do presente Contrato, para todos os efeitos:



- a) Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09 e seus Anexos;
- b) Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico n. 192/09;
- c) Proposta da CONCESSIONÁRIA, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

### **CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS**

A exploração da cafeteria objeto deste Contrato deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e Cardápios Mínimos descritos no Anexo n. 1 ao Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09.

Parágrafo primeiro – Qualquer alteração de preço, ou no cardápio (inclusão ou exclusão de produto), deverá ser comunicada formalmente ao órgão fiscalizador.

Parágrafo segundo – Os preços cobrados não poderão ser superiores aos praticados pela CONCESSIONÁRIA em outros estabelecimentos de sua propriedade.

Parágrafo terceiro – No caso de inexistência de outro estabelecimento de propriedade da CONCESSIONÁRIA, será utilizado, como parâmetro, a média de preços praticados no mercado.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E REMUNERAÇÃO**

A CONCESSIONÁRIA deverá estar apta a iniciar a execução dos serviços em até 30 (trinta) dias após a assinatura do presente Contrato.

Parágrafo primeiro – O prazo referido no *caput* desta Cláusula poderá ser postergado a critério da CEDENTE.

Parágrafo segundo – Além do estatuído neste Contrato, a CONCESSIONÁRIA cumprirá as instruções complementares do órgão fiscalizador, quanto à execução dos serviços dentro dos padrões de qualidade, bem como quanto à legislação sanitária.

Parágrafo terceiro – A CONCESSIONÁRIA, na execução dos serviços, deverá obedecer rigorosamente a legislação sanitária vigente, observado o disposto no subitem 11.3 do Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09.

Parágrafo quarto - A remuneração dos serviços da cafeteria será efetuada diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, nos respectivos caixas.

### **CLÁUSULA QUARTA – DOS USUÁRIOS**

Consideram-se usuários da unidade concedida os parlamentares, servidores da Câmara dos Deputados, jornalistas credenciados, empregados de empresas contratadas ou autorizadas a funcionar nas dependências da Câmara dos Deputados e visitantes.



### **CLÁUSULA QUINTA – DOS EQUIPAMENTOS, INSTALAÇÕES E MATERIAIS DE USO DURÁVEIS DISPONIBILIZADOS**

A CEDENTE põe à disposição da CONCESSIONÁRIA, mediante a assinatura de Termo de Responsabilidade, os equipamentos, instalações, utensílios e móveis constantes do Anexo n. 5 ao Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09.

Parágrafo primeiro – A CONCESSIONÁRIA é obrigada a restituir os móveis, equipamentos e utensílios até o final do último dia de vigência deste Contrato, nas mesmas condições, desconsiderando a depreciação causada pelo desgaste devido ao uso normal, e nas quantidades que lhes forem entregues, deixando as instalações da cafeteria em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento de tortas e lanches.

Parágrafo segundo – A indenização referente a danos causados aos bens de propriedade da CEDENTE será calculada de acordo com o disposto no Anexo n. 5 ao Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09.

### **CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA aquelas enunciadas no Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09 e em seus Anexos, além daquelas determinadas pelo órgão fiscalizador, em caráter complementar, visando à perfeita execução do objeto do presente Contrato.

Parágrafo primeiro – Todas as obrigações tributárias, trabalhistas e sociais, inclusive aquelas relativas ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Previdência Social, são de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, como única empregadora da mão-de-obra utilizada para os fins estabelecidos no presente Contrato.

Parágrafo segundo – A CONCESSIONÁRIA responderá integral e exclusivamente por eventuais reclamações trabalhistas de seu pessoal, mesmo na hipótese de ser a UNIÃO (Câmara dos Deputados) acionada diretamente como co-Reclamada.

Parágrafo terceiro – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar à CEDENTE, sempre que expire o prazo de validade, a Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros (CND), a Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF).

Parágrafo quarto – A não apresentação das certidões e do certificado, na forma mencionada no parágrafo anterior, implicará o descumprimento de cláusula contratual, podendo, inclusive, ensejar a rescisão deste Contrato, nos termos do artigo 78 da LEI, correspondente ao artigo 126 do REGULAMENTO.

Parágrafo quinto – A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a manter, durante toda a execução deste Contrato, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no momento da licitação.



Parágrafo sexto – A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar, se solicitados, os resíduos aproveitáveis (talos, cascas, sementes, etc.) dos alimentos para o Programa EcoCâmara-Gestão Ambiental da CEDENTE.

Parágrafo sétimo – Cabera à CONCESSIONÁRIA efetuar, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União) e até o último dia útil do mês imediatamente subsequente, os pagamentos referentes:

- a) à parcela mensal do valor da concessão (taxa de ocupação), conforme valor constante do *caput* da Cláusula Oitava deste Contrato;
- b) à utilização dos serviços de água e esgoto e de energia elétrica, conforme disposto no parágrafo primeiro da Cláusula Oitava deste Contrato;
- c) às despesas das linhas telefônicas instaladas nas unidades, observado o disposto no parágrafo segundo da Cláusula Oitava deste Contrato.

Parágrafo oitavo – Quando aplicável, o pagamento efetuado pela CEDENTE estará sujeito às retenções de que trata o artigo 31 da Lei n. 8.212 de 1991, com a redação dada pelas Leis n. 9.711 de 1998 e n. 11.933 de 2009, além das previstas no artigo 64 da Lei n. 9.430 de 1996 e demais dispositivos legais que obriguem a retenção de tributos.

Parágrafo nono – Estando a CONCESSIONÁRIA isenta das retenções referidas no parágrafo anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura.

Parágrafo décimo – Os empregados contratados pela CONCESSIONÁRIA, por esta alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas disciplinares ou convencionais da Casa, não terão com ela qualquer vínculo empregatício.

Parágrafo décimo primeiro – A CONCESSIONÁRIA deverá observar, ainda, todas as obrigações descritas no Anexo n. 2 Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09.

### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

Pelo não cumprimento de suas obrigações contratuais, execução insatisfatória dos serviços, omissão ou outras faltas mencionadas no item 13 do Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09 e em seu Anexo n. 6, serão aplicadas à CONCESSIONÁRIA as multas e demais sanções administrativas previstas nos referidos dispositivos editalícios, observadas as condições neles indicadas.

### **CLÁUSULA OITAVA – DA CONCESSÃO**

Pela concessão de uso do espaço, instalações e equipamentos da cafeteria, objeto do presente Contrato, a CONCESSIONÁRIA pagará à CEDENTE o valor mensal de R\$ (valor numérico e por extenso).

Parágrafo primeiro – Pela utilização dos serviços de água e esgoto e de energia elétrica, a CONCESSIONÁRIA pagará o valor mensal de **R\$ 1.850,14** (um mil, oitocentos e cinquenta reais e quatorze centavos), que reflete o comportamento médio, não devendo



sofrer alteração em razão da dinâmica do funcionamento da Casa, estando sujeito a reajustes proporcionais a eventuais elevações das tarifas.

Parágrafo segundo – O pagamento por linha telefônica instalada na CEDENTE, de propriedade da CONCESSIONÁRIA, a título de uso da rede interna de telefonia, terá o valor mensal de **R\$ 11,00** (onze reais).

Parágrafo terceiro – O ramal de propriedade da CEDENTE disponibilizado à CONCESSIONÁRIA não será onerado, podendo receber ligações internas e externas, exceto ligação a cobrar, e efetuar ligações para outro ramal da central telefônica da Câmara dos Deputados ou ligações locais para telefones fixos.

Parágrafo quarto – Os valores para ressarcimento das despesas com o consumo de água e esgoto e de energia elétrica, assim como pelo uso da rede de telefonia, estarão sujeitos à revisão anual, nos termos da Portaria 69, de 2007.

Parágrafo quinto – Ocorrendo a repactuação prevista na Cláusula Nona deste Contrato, haverá incidência do mesmo valor percentual de reajuste autorizado pela CEDENTE ao valor da parcela mensal referente à concessão (taxa de ocupação).

Parágrafo sexto – Para o primeiro pagamento será feito o cálculo pró-rata, a partir do início do funcionamento, critério aplicável também ao último mês de vigência contratual.

#### **CLÁUSULA NONA – DOS DESCONTOS NO VALOR DA CONCESSÃO**

O órgão fiscalizador fará, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes da cafeteria utilizando o formulário constante do Anexo n. 8 ao Edital, que poderá resultar em desconto de até 100% do valor de concessão pago à CEDENTE até nova pesquisa, de acordo com a seguinte tabela:

| <b>Resultado da pesquisa (aprovação)</b> | <b>Desconto</b> |
|--|-----------------|
| <b>80 a 87,9%</b>                        | <b>50%</b>      |
| <b>88 a 94,9%</b>                        | <b>75%</b>      |
| <b>95 a 100%</b>                         | <b>100%</b>     |

Parágrafo primeiro – A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor de concessão consignado na proposta da CONCESSIONÁRIA e o limite mínimo de R\$ 796,18 (setecentos e noventa e seis reais e dezoito centavos), estabelecido no Título 6 do anexo n. 1 do Edital.

Parágrafo segundo – O desconto não será cumulativo.

Parágrafo terceiro – Caso o desempenho da CONCESSIONÁRIA em determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o trimestre seguinte volta a ser aquele consignado na proposta da CONCESSIONÁRIA.



Parágrafo quarto – No caso de atraso no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA perderá o desconto e estará sujeita às penalidades previstas no Edital e em seu Anexo n. 6.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – DO CRITÉRIO DE REPACTUAÇÃO DE PREÇOS**

Visando à adequação aos novos preços de mercado, os preços constantes do cardápio poderão ser alterados, desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da proposta, ou da data do orçamento a que a proposta se referir, ou a data da última repactuação, cabendo à CONCESSIONÁRIA, no escopo de sua solicitação, justificar e comprovar a variação dos componentes dos custos deste Contrato, apresentando, inclusive, Memória de Cálculo e Planilhas apropriadas para análise e posterior aprovação da CEDENTE.

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

Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA prestará garantia de R\$ (valor numérico e por extenso), correspondente a 5% (dois por cento) do valor referente a 24 (vinte e quatro) meses da concessão, acrescida a esse valor a importância de **R\$ 42.149,99** (quarenta e dois mil, cento e quarenta e nove reais e noventa e nove centavos), correspondente aos valores dos bens disponibilizados na forma do Anexo n. 5 ao Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09, em conformidade com o artigo 56, §5º, da LEI, c/c o art. 93, §5º, do REGULAMENTO, e nos termos do item 12 do Edital do Pregão Eletrônico n. 192/09.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA VIGÊNCIA E DA RESCISÃO**

O presente Contrato terá vigência de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ a \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_, podendo ser prorrogado em conformidade com o artigo 57, inciso II, da LEI, c/c o artigo 105, inciso II, do REGULAMENTO, a critério da Câmara dos Deputados.

Parágrafo primeiro – O presente Contrato poderá ser rescindido nos termos das disposições contidas nos artigos 77 a 80 da LEI, correspondentes aos artigos 125 a 128 do REGULAMENTO.

Parágrafo segundo – Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração, o presente Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CEDENTE, imediatamente, as providências cabíveis.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ÓRGÃO FISCALIZADOR**

Considera-se órgão fiscalizador do presente Contrato o Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, localizado no 18º andar do Edifício Anexo I, que indicará servidor responsável pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização deste Contrato.



**CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO FORO**

Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, para decidir demandas judiciais decorrentes do cumprimento deste Contrato.

E por estarem assim de acordo, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, com (n. de folhas) folhas cada uma, na presença das testemunhas abaixo indicadas.

Brasília, de de 2009.

Pela CONTRATANTE:

Sérgio Sampaio Contreiras de Almeida  
Diretor-Geral  
CPF n. 358.677.601-20

Pela CONTRATADA:

(nome)  
(cargo)  
CPF n.

Testemunhas: 1) \_\_\_\_\_

2) \_\_\_\_\_

Brasília, 19 de outubro de 2009.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro