



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO da Câmara dos Deputados, por intermédio deste Pregoeiro legalmente designado, tendo em vista o que consta do Processo n. 133.093/2010, torna pública, para conhecimento dos interessados, a abertura de licitação, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, destinada à prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília/DF.

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, observado, ainda, o disposto no Ato da Mesa n. 18, de 2003.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

- 1.1. O objeto do presente Pregão é a prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília/DF, 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.

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 dessa forma serão registrados no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame:

2.1.1. **6/4/2011:** divulgação do Pregão, mediante aviso publicado no Diário Oficial da União, no “Jornal Correio Braziliense”, editados em Brasília-DF, e pelo acesso ao sítio eletrônico www.camara.gov.br na rede mundial de computadores Internet.

2.1.2. **7/4/2011:** a partir das 9h até às 18h do dia 18/4/2011: apresentação de propostas por meio eletrônico em formulário disponível no sítio indicado no



subitem anterior.

2.1.3. **19/4/2011: às 10h:** 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 aceitará participação de pessoa jurídica inscrita no Cadastro de Fornecedores da Câmara dos Deputados ou no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), 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.

3.2. A solicitação de Registro Cadastral no Cadastro de Fornecedores da Câmara dos Deputados deverá ser feita à 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/transparencia/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. A participação neste pregão eletrônico obriga a interessada, com Cadastro de Fornecedores da Câmara dos Deputados ou no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), ao prévio credenciamento, por meio de atribuição de senha, pessoal e intransferível, solicitada exclusivamente à Câmara dos Deputados até dois dias úteis antes da data prevista para a abertura das propostas.



- 3.5. O pedido de credenciamento dar-se-á por meio do preenchimento de formulário próprio, disponível na página da Câmara dos Deputados na internet, no endereço www.camara.gov.br, com indicação obrigatória do endereço eletrônico a ser empregado para comunicação entre a Câmara dos Deputados e a interessada.
- 3.6. A senha terá validade por até 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.
- 3.7. 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.
- 3.8. 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.
- 3.9. 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.
- 3.10. Orientações adicionais sobre como participar de pregões eletrônicos podem ser obtidas na página <http://www2.camara.gov.br/transparencia/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 ou no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF), com indicação do exercício de prestação de serviço de restaurante e lanchonete, e que apresentem a seguinte documentação:
- 4.1.1. certificado de registro e quitação que comprove o registro em Conselho Regional de Nutricionistas (CRN).
- 4.2. As empresas cadastradas no SICAF devem estar com a Habilitação Parcial válida, situação esta que será verificada, no dia da licitação, mediante consulta "on line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.
- 4.3. 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

ATENÇÃO: A cotação do valor na proposta eletrônica é pelo VALOR OFERTADO COMO PAGAMENTO MENSAL.
--



- 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. 2, e a documentação de habilitação (subitem 4.1.1), 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.
- 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 4.3 deste Edital.
- 5.1.3. Caso não seja possível enviar pelo sistema a documentação de habilitação a que se refere este item do Edital, essa(s) poderá(ão) ser enviada(s) por meio do fax (61) 3216-4915 ou do endereço eletrônico cpl@camara.gov.br.
- 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. 3).

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 preços inferiores ao previsto na planilha estimativa indicada no Anexo n. 6.
- 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 inexecutável.
- 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

ATENÇÃO: A proposta analítica só será enviada pelo autor da proposta de maior oferta. Faça o *download* do modelo em <http://www2.camara.gov.br/transparencia/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html>.

- 7.1. É **obrigatório** que a proposta analítica seja elaborada na forma do “Modelo Completo da Proposta” constante do Anexo n. 2, dispensada qualquer outra informação adicional não expressamente exigida.
- 7.2. A proposta será apresentada preferencialmente em duas vias, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datada, rubricada em todas as folhas e assinada pelo representante legal da licitante, 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, em algarismos e por extenso, como pagamento mensal referente à concessão de uso dos espaços citados neste Edital de, no mínimo, **R\$ 9.268,17 (nove mil, duzentos e sessenta e oito reais e dezessete centavos)**, valor obtido segundo os critérios descritos no Anexo n. 6;
 - d.1) ocorrendo divergência entre o valor expresso em algarismos e o por extenso, prevalecerá este último;
 - e) Termo de Vistoria integrante da proposta, datado e assinado por servidor da Seção de Administração de Refeitórios, com identificação do cargo, declarando que a licitante vistoriou os locais e as dependências objeto da concessão e de que conhece plenamente a natureza dos serviços, a área e as instalações a serem cedidas, observado o disposto no Título 2 do Anexo n. 1;
 - f) cardápios a serem fornecidos com os respectivos preços e porções, quando for o caso, para efeito de fiscalização, os quais deverão incluir, necessariamente, todos os itens indicados nos cardápios mínimos, observadas as disposições do Título 1 do Anexo n. 1;
 - f.1) os preços explicitados nos cardápios **não** serão fator de julgamento da proposta;
 - f.2) o cardápio proposto poderá contemplar além dos itens constantes no cardápio mínimo, outras opções de produtos;
 - f.3) os preços dos itens adicionados ao cardápio mínimo deverão ser iguais ou menores aos preços praticados em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, a média de preços do mercado;
 - g) declaração de pleno conhecimento e aceitação dos termos constantes do Ato da Mesa n. 18, de 2003.



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 ou ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF).
- 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.

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 Título 8 deste Edital e do Título 8 do Anexo n. 1.
- 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, preferencialmente, 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.

10.1.2. Na impossibilidade do envio eletrônico das razões do recurso, a recorrente poderá encaminhar o respectivo documento por meio do fax (61) 3216-4915 ou entregá-lo no endereço citado no subitem anterior.

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 ou pelo fax: (0xx) 3216-4915.

10.3.1. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição, no prazo de vinte e quatro horas, contadas 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 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/transparencia/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html>.



11. DAS OBRIGAÇÕES DA EXECUTANTE DOS SERVIÇOS

- 11.1. A adjudicatária do presente Pregão assinará o respectivo Contrato de concessão 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 12 (doze) 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 15 (quinze) dias após a assinatura do Contrato.
- 11.1.3.1. O prazo referido no item anterior poderá ser prorrogado a critério da Contratante.
- 11.1.3.2. Ocorrendo a prorrogação prevista no subitem 11.1.2 deste Edital, o valor dos pagamentos mensais devidos pela concessão administrativa de uso será reajustado pelo IGP-M/FGV – Índice Geral de Preços de Mercado, da Fundação Getúlio Vargas, que, em caso de extinção, será substituído por outro índice oficial.
- 11.1.4. Para a assinatura do Contrato, a adjudicatária fornecerá ao órgão responsável, 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.
- 11.2. A concessionária 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.
- 11.2.1. Em relação aos bens de propriedade da Câmara dos Deputados, para a assinatura do contrato, a Adjudicatária assinará Termo de Entrega de Bens fornecido pelo órgão responsável, após levantamento das condições de uso e conferência dos equipamentos disponibilizados, observadas todas as disposições do Anexo n. 9.
- 11.3. Além do estatuído neste Edital e em seus Anexos, a concessionária cumprirá as instruções complementares do órgão responsável, quanto à execução e ao horário de realização dos serviços, permanência e circulação de funcionários nos prédios administrativos da Câmara dos Deputados.
- 11.4. A concessionária comunicará, verbal e imediatamente, ao órgão responsável, 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.

- 11.5. 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.
- 11.6. Os empregados da concessionária portarão cartão de identificação, fornecido pela própria concessionária ou, no interesse administrativo, pelo Departamento de Polícia Legislativa.
- 11.7. A concessionária ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas dos espaços cedidos pela Câmara dos Deputados, conhecidas por meio da realização da vistoria de que trata o Título 2 do Anexo n. 1.
- 11.8. Observada a legislação pertinente, a concessionária 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.
- 11.9. Na execução dos serviços, a concessionária deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.
 - 11.9.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por conta da concessionária, ou em decorrência de auto de infração, o contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Câmara dos Deputados, imediatamente, as providências cabíveis.

12. DA GARANTIA

- 12.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a adjudicatária prestará garantia correspondente a 2% (dois por cento) do valor anual da concessão, acrescido da importância de R\$ 234.312,76 (duzentos e trinta e quatro mil, trezentos e doze reais e setenta e seis centavos) correspondente aos valores dos bens disponibilizados na forma do Anexo n. 9, 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 item 13.2 do Edital.
- 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 concessionária, 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 concessionária.

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 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.

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 proposta desta, 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 concessionária será imposta multa calculada sobre o valor anual da concessão, de acordo com a seguinte tabela:

DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA
1	0,1%	15	2,0%	29	5,7%
2	0,2%	16	2,2%	30	6,0%
3	0,3%	17	2,4%	31	6,4%



DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA	DIAS DE ATRASO	ÍNDICE DE MULTA
4	0,4%	18	2,6%	32	6,8%
5	0,5%	19	2,8%	33	7,2%
6	0,6%	20	3,0%	34	7,6%
7	0,7%	21	3,3%	35	8,0%
8	0,8%	22	3,6%	36	8,4%
9	0,9%	23	3,9%	37	8,8%
10	1,0%	24	4,2%	38	9,2%
11	1,2%	25	4,5%	39	9,6%
12	1,4%	26	4,8%	40	10,0%
13	1,6%	27	5,1%		
14	1,8%	28	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 da União.

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

13.7. 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 concessionária 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.

13.8. O Contrato poderá ser rescindido nos termos das disposições contidas nos artigos 125 a 128 do REGULAMENTO.

13.9. A aplicação de multas, sanção administrativa, não reduz nem isenta a obrigação da concessionária de ressarcir integralmente eventuais danos causados à Administração.

13.10. 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 concessionária multas por infração cometida, de acordo com a tabela constante do Anexo n. 5 deste Edital, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, observado o disposto no item 13.7 deste Edital.

14. DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO

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



- 14.2. No caso de solicitação da Câmara dos Deputados de organização e fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares para eventos, conforme disposto no Título 6 do Anexo n. 1, o pagamento à contratada será efetuado pela Câmara, conforme o que se segue:
- 14.2.1. O pagamento será feito após a efetiva prestação dos serviços de organização e fornecimento dos produtos à Câmara dos Deputados, por meio de depósito em conta corrente da contratada, em agência bancária indicada, mediante a apresentação, em duas vias, de nota fiscal/fatura discriminada, após atestação pelo órgão solicitante.
- 14.2.2. A instituição bancária, a agência e o número da conta deverão ser mencionados na nota fiscal/fatura.
- 14.2.3. A nota fiscal/fatura deverá ser acompanhada da Certidão Negativa de Débitos para com o INSS – CND, e do Certificado de Regularidade do FGTS – CRF, ambos dentro do prazo de validade neles expresso.
- 14.2.4. O pagamento será feito com prazo não superior a trinta dias, contados a partir do aceite dos serviços e dos produtos e da comprovação da regularidade da documentação fiscal apresentada, prevalecendo a data que ocorrer por último.
- 14.2.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pela Contratante, entre a data referida no *caput* deste item e a correspondente ao efetivo pagamento da nota fiscal/fatura, a serem incluídos na fatura do mês seguinte ao da ocorrência, são calculados por meio da aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Na qual:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{i}{365} \quad I = \frac{6/100}{365} \quad I = 0,00016438$$

em que i = taxa percentual anual no valor de 6%.

- 14.2.6. Quando aplicável, o pagamento efetuado pela Câmara dos Deputados estará sujeito às retenções de que tratam o art. 31 da Lei 8.212, de 1991, com redação dada pelas Leis 9.711, de 1998 e 11.488, de 2007, além das previstas no art. 64 da Lei 9.430, de 1996 e demais dispositivos legais que obriguem a retenção de tributos.
- 14.2.7. Estando a contratada isenta das retenções referidas no item anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura.



15.DA DOTAÇÃO

15.1.A despesa relativa ao objeto deste Pregão correrá à conta da seguinte classificação orçamentária:

Programa de Trabalho: 01.031.0553.4061.0001- Processo Legislativo

Natureza da Despesa

3.0.00.00 - DESPESAS CORRENTES

3.3.00.00 - OUTRAS DESPESAS CORRENTES

3.3.90.00 - APLICAÇÕES DIRETAS

3.3.90.39 – Outros Serviços de Terceiros – Pessoa Jurídica

16. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1. Constituem Anexos do Edital, dele fazendo parte integrante:

- a) Anexo n. 1 – Caderno de Especificações e Demais Disposições Gerais;
- b) Anexo n. 2 – Modelo Completo da Proposta;
- c) Anexo n. 3 – Cópia do Formulário Eletrônico de Entrada dos Dados da Proposta;
- d) Anexo n. 4 – Lista de Verificação para Inspeção *in loco*;
- e) Anexo n. 5 – Tabela de Multas;
- f) Anexo n. 6 – Pagamento estimado;
- g) Anexo n. 7 – Termo de Vistoria;
- h) Anexo n. 8 – Pesquisa de opinião;
- i) Anexo n. 9 – Relação dos Bens da Câmara dos Deputados sob responsabilidade da concessionária;
- j) Anexo n. 10 – Minuta do Contrato.

16.2. 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.

16.3. 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.

16.4. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

16.5. 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.

16.5.1. 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.

16.5.1.1. Só se iniciam e vencem os prazos em dia de expediente normal da Câmara dos Deputados.



- 16.5.2. 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.
- 16.6. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.
- 16.7. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, para decidir demandas judiciais decorrentes deste procedimento licitatório.
- 16.8. Durante a execução contratual, sendo a concessionária objeto de fusão, incorporação ou cisão, a Câmara dos Deputados examinará a conveniência de manter em vigência o Contrato celebrado.
- 16.8.1. 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.
- 16.9. Cópia deste Edital e de seus Anexos poderá ser obtida no sítio eletrônico 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) 3216-4905 ou 4907: 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, 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.

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 1

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

CADERNO DE ESPECIFICAÇÕES E DEMAIS DISPOSIÇÕES GERAIS

1-DO OBJETO DA LICITAÇÃO

ITEM ÚNICO: Prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília/DF.

1.1-RESTAURANTES LOCALIZADOS NO EDIFÍCIO ANEXO III

1.1.1-Térreo

1.1.1.1- Café-da-manhã

- a) Tipo de serviço: "Auto-atendimento", por quilo – 200 lugares.
- b) Horário de funcionamento: das 8h30 às 10h.
- c) Tipo de cardápio: médio.
- d) Preço: fica estabelecido o preço máximo de **R\$ 17,90 (dezessete reais e noventa centavos)** por quilo.
- e) Cardápio mínimo diário:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Embutidos	Presunto, peito de peru, blanquete de peru
Queijos	Branco, mussarela
Yogurte	Natural integral e desnatado De frutas, incluindo uma opção "diet"
Pães	Francês, forma, integral
Torradas	Integral e de pão branco
Bolos	2 opções
Biscoitos	2 opções
Pão de queijo	Unidades pequenas
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga
Geléia	2 opções
Cereais matinais	2 opções, sendo uma opção sem adição de açúcar
Frutas	3 variedades, no mínimo Salada de frutas
Bebidas	3 opções de suco natural ou polpa 2 opções de chás



	Leite integral e desnatado (quente e frio) Leite de soja Café (com e sem açúcar) Achocolatado Água mineral Água de coco
--	---

f) Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água.

g) A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.

1.1.1.2- Almoço:

a) Tipo de serviço: "Auto-atendimento", por quilo – 200 lugares.

b) Horário de funcionamento: almoço das 11h às 15h.

c) Tipo de cardápio: médio.

d) Preço: fica estabelecido o preço máximo de **15,30 (quinze reais e trinta centavos)** por quilo.

e) Cardápio mínimo diário:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Saladas Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas, sendo pelo menos um de baixa caloria	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias) 2 tipos de vegetal folhosos (acelga, chicória, agrião etc.) 4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino, etc.) 3 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.). 1 tipo de salada composta (mais de três componentes)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco Risotos ou arroz integral ou arroz composto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro etc.) Feijão tipo carioca Um tipo de leguminosa
Pratos Principais Protéicos Diariamente deverá oferecer frango ou carne bovina no corte de bife grelhado.	1 opção de pescados – posta ou filé; 1 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa, peito de frango, filé de aves 1 opção de carne suína, vísceras ou embutidos
Guarnições	1 opção de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado 1 opção a base de tortas, massas, farofa, purês, raízes ou tubérculos etc.
Sobremesas	Frutas –2 variedades, no mínimo Doces simples – 2 variedades no mínimo (gelatina, frutas em calda)



Bebidas	3 opções de suco natural ou polpa, sendo pelo menos uma opção sem açúcar com adoçante a parte Refrigerante, inclusive dietético Água mineral.
----------------	---

f) Ao longo da execução do contrato, os cardápios semanais deverão ser apresentados ao órgão responsável juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas.

g) A bebida e a sobremesa serão pagas à parte – suco, por copo de 200ml.

h) Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água.

i) A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.

j) Não serão considerados pratos principais, preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, “paellas”, galinhada, lasanhas, e outros.

k) Disponibilizar para os comensais no tempero das saladas, somente azeite de oliva de boa qualidade (100% azeite de oliva) e sem qualquer mistura de outros óleos, por exemplo, óleo de soja.

1.1.1.3- Café colonial

a) Tipo de serviço: "Auto-atendimento", por quilo – 200 lugares.

b) Horário de funcionamento: das 16h30 às 18h.

c) Tipo de cardápio: médio.

d) Preço: fica estabelecido o preço máximo de **R\$ 17,90 (dezessete reais e noventa centavos)** por quilo.

e) Cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Embutidos	Presunto, peito de peru, blanquete de peru
Queijos	Branco, mussarela
Yogurte	Natural integral e desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães	Francês, forma, integral
Torradas	Integral e de pão branco
Bolos	2 opções
Biscoitos	2 opções
Pão de queijo	Unidades pequenas
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga
Geléia	2 opções
Torta salgada ou quiche	1 opção
Salgados assados	2 opções, sendo uma integral



Frutas	3 variedades, no mínimo Salada de frutas
Bebidas	3 opções de suco natural ou polpa 2 opções de chás Leite integral e desnatado (quente e frio) Leite de soja Café (com e sem açúcar) Achocolatado Água mineral Água de coco
Sopas e Caldos	2 opções

f) Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água.

g) A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.

1.1.2-SUBSOLO

a) Tipo de serviço: "Auto-atendimento", por quilo – 100 lugares. Refeitório de uso exclusivo de servidores e prestadores de serviços da Câmara dos Deputados e de servidores do Senado Federal

b) Horário de funcionamento: almoço das 11h às 15h.

c) Tipo de cardápio: médio de alto padrão de qualidade.

d) Preço máximo de **R\$ 30,00 (trinta reais) por quilo**.

e) Cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Saladas	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; cinco tipos de complementos (sementes de linhaça, girassol, farelos, aveia,...)	3 tipo de vegetal folhosos (acelga, chicória, agrião etc.)
	4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino, etc.)
	4 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.)
	2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral ou branco elaborado (com vegetais/hortaliças ou passas ou castanhas) ou em forma de risoto
	Arroz integral
	Feijão tipo carioca
	Feijão preto



Pratos Principais Proteicos	1 opção de carne bovina de primeira (filé)
	1 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa, peito de frango, filé de aves
	1 opção de pescados – posta ou filé (salmão, badejo, bacalhau, truta, robalo, surubim)
	1 preparação de proteína vegetal (proteína texturizada de soja, glúten, tofu)
Guarnições	1 opção de vegetal, tubérculo ou raiz em preparações elaboradas ou em forma de purê
	1 opção a base tortas, suflês ou quiches
Massas para escolha do cliente	3 tipos de massas simples (talharim, espaguete, farfalhe, etc) 2 tipos de massas recheadas (capelete, rondede, etc.) 10 acompanhamentos: - tomate picado; - alho crocante; - frango desfiado; - tomate seco; - manjerição fresco; - azeitona verde e preta; - cebola crua; - alcaparra; - orégano; - cogumelo. 4 Molhos: sugo, bolonhesa, branco e mais 1 opção
Sobremesas	Frutas – 2 variedades, no mínimo Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja, no mínimo Pudim ou tortas Sobremesas dietéticas – 2 variedades no mínimo
Bebidas	3 opções de suco natural, sendo uma opção sem açúcar Água de coco, mate, chás Refrigerante, inclusive dietético Água mineral.

f) Ao longo da execução do contrato, os cardápios semanais deverão ser apresentados ao órgão responsável juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas.

g) A bebida e a sobremesa serão pagas à parte – suco, por copo de 200ml.

h) Deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água.

i) A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.

j) Não serão considerados pratos principais, preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, “paellas”, galinhada, lasanhas e outros.



k) Disponibilizar para os comensais, no tempero das saladas, somente azeite de oliva extra virgem.

1.2-LANCHONETES LOCALIZADAS NOS EDIFÍCIOS ANEXO II E ANEXO III

1.2.1- A lanchonete do Anexo III localiza-se no térreo do Edifício Anexo III, com 44 lugares, com área de produção própria, contínua e complementar à cozinha do Restaurante do Anexo III. Área total de 170 m².

1.2.2- A lanchonete do Anexo II localiza-se no primeiro subsolo do Anexo II, com espaço para 12 lugares e área de produção mínima para preparo de lanches em chapa, sucos etc. Pressupõe-se como suporte para produção dessa lanchonete a área de preparo da unidade do Anexo III. Área total de 48 m².

1.2.3- As duas unidades destinam-se ao fornecimento de lanches por atendimento no balcão e consumidos imediatamente ou embalados para viagem, a critério do cliente, sem cobrança à parte da embalagem.

1.2.4- A empresa deverá oferecer também 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.

1.2.4.1- A irregularidade relativa ao 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.

1.2.5- Horário de funcionamento das lanchonetes das 8h às 18h30 horas ou até as 21h nos dias em que os trabalhos do Plenário da Câmara dos Deputados e sessão conjunta do Congresso Nacional estenderem o horário normal do expediente.

1.2.6-Cardápio mínimo:

PRODUTO	VARIEDADE	PORÇÃO	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	2 opções	70g	1,30
Tortas doces	2 opções	140g	3,25
Tortas salgadas	2 opções	110g	1,90
Omelete de queijo		200g	3,60
Salgados assados	4 opções	80g	1,55
Pão de queijo		Unidade grande	1,05



Misto quente		110g	1,60
Queijo quente		110g	1,60
Sanduíche natural (pão branco e integral)	2 opções	120g	2,95
Pizza	2 opções	80g	1,70
Pão com manteiga		60g	0,85
Salada de fruta		250g	1,80
Suco de frutas ou polpa	2 opções de sucos naturais	200ml	1,25
Vitamina de frutas (com leite integral e desnatado)	2 opções	200ml	1,45
Leite puro (integral ou desnatado)		200ml	0,70
Leite com café (leite integral e desnatado)		200ml	0,80
Leite com achocolatado (leite integral e desnatado)		200ml	0,95
Chás	4 opções	160ml	0,60
Café		50 ml	0,50
Suco em caixa	4 opções	Unidade	1,80
Suco em lata	4 opções	Unidade	2,70

1.2.7- O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (Ketchup, mostarda, maioneses, etc.) em sachês individuais.

2-DA VISTORIA TÉCNICA OBRIGATÓRIA

2.1-Durante o prazo de elaboração de propostas, as licitantes **deverão** realizar vistoria técnica para fins de conhecimento pleno da natureza dos serviços a serem contratados e as suas condições de execução, de forma que as licitantes possam elaborar suas propostas e atender ao exigido na alínea “e” do item 7.2 do Edital.

2.2- As vistorias técnicas serão agendadas junto à Seção de Administração de Refeitórios, localizada no térreo do Edifício Anexo III da Câmara dos Deputados, por meio do telefone (61) 3216-4301 ou 3216-4302, no horário das 9h às 12h e das 14h às 18h.

2.3-O Termo de Vistoria será emitido pela Seção de Administração de Refeitórios na forma do modelo constante do Anexo n. 7.



3-DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1- Não permitir a presença na área interna de:

- 3.1.1- animais ou plantas;
- 3.1.2- vetores ou pragas;
- 3.1.3- objetos em desuso;
- 3.1.4- outros focos de insalubridade.

3.2- Providenciar a higienização adequada:

- 3.2.1- dos pisos;
- 3.2.2- dos tetos;
- 3.2.3- das paredes;
- 3.2.4- das portas;
- 3.2.5- das luminárias;
- 3.2.6- dos equipamentos;
- 3.2.7- dos móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros);
- 3.2.8- das pias.

3.3- Providenciar nas instalações sanitárias para funcionários:

- 3.3.1- condições adequadas de higiene;
- 3.3.2- papel higiênico, sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos;
- 3.3.3- lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos;
- 3.3.4- a coleta frequente do lixo por funcionários específicos;
- 3.3.5- avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.

3.4- Em relação aos equipamentos, mobiliários e instalações:

- 3.4.1- apresentar documento com os bens da concessionária no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração;
- 3.4.2- providenciar equipamentos necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, e aparência adequada à estética do local onde serão instalados;
- 3.4.3- providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONTRATANTE, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientações da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;



- 3.4.4- ressarcir o serviço de manutenção corretiva dos equipamentos efetuado pela Câmara dos Deputados, após 15 (quinze) dias da apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pela Coordenação de Equipamentos;
 - 3.4.5- fornecer mobiliários necessários para a execução dos serviços e adequados ao fim a que se destinam;
 - 3.4.6- providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do Órgão Responsável;
 - 3.4.7- ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários efetuado pela Câmara dos Deputados, após 15 (quinze) dias da apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pelo Serviço de Obras;
 - 3.4.8- retirar bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados somente com autorização do Departamento de Material e Patrimônio;
 - 3.4.9- utilizar bens e instalações disponibilizados pela Contratante somente para preparar lanches a serem servidos na Câmara dos Deputados;
 - 3.4.10- responsabilizar-se pela manutenção do patrimônio disponibilizado pela Câmara dos Deputados, bem como por eventuais danos causados a ele;
 - 3.4.11- realizar periodicamente a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelas lanchonete conforme orientação do Serviço de Instalações da Câmara dos Deputados;
 - 3.4.12- providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia do prazo de concessão de forma a cumprir o exigido nos itens 1.3 e 1.4 e subitens do Anexo n. 9;
 - 3.4.13- apresentar inventário dos bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados, quando solicitado.
- 3.5- Em relação aos utensílios e acessórios:
- 3.5.1- providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam e em número suficiente para realização dos serviços;
 - 3.5.2- providenciar higienização e o armazenamento adequados;
 - 3.5.3- providenciar utensílios e acessórios em adequado estado de conservação;
 - 3.5.4- disponibilizar utensílios de louça para os clientes.
- 3.6- Em relação aos funcionários:
- 3.6.1- manter responsável técnico, nutricionista, durante todo o contrato;
 - 3.6.2- manter nutricionista diariamente nas unidades objeto do contrato;
 - 3.6.3- manter preposto, aceito pela Administração, no local do serviço, para representá-lo durante toda a execução do contrato;



- 3.6.4- manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato;
 - 3.6.5- manter pessoal capaz de atender aos serviços;
 - 3.6.6- manter os atestados de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade;
 - 3.6.7- apresentar atestado de saúde quando da inclusão de novos empregados e sempre que solicitado;
 - 3.6.8- permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários devidamente uniformizados e portadores de atestados de saúde ocupacional válidos;
 - 3.6.9- providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos e em bom estado de conservação;
 - 3.6.10- exigir higiene pessoal adequada de funcionários;
 - 3.6.11- não permitir a circulação de funcionários, com uniformes das unidades, fora das dependências da Câmara;
 - 3.6.12- apresentar, ao órgão responsável, programa de treinamento dos funcionários (periódico e admissional), com cronograma das atividades para aprovação, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços;
 - 3.6.13- apresentar comprovantes dos treinamentos ministrados aos funcionários, conforme cronograma aprovado pelo órgão responsável;
 - 3.6.14- permitir a participação dos profissionais nos cursos viabilizados pela Câmara dos Deputados, sem prejuízo da execução dos serviços.
- 3.7- Providenciar para que os manipuladores:
- 3.7.1- utilizem toucas;
 - 3.7.2- utilizem máscaras quando necessário;
 - 3.7.3- utilizem luvas quando necessário;
 - 3.7.4- utilizem calçados fechados e de cor clara;
 - 3.7.5- estejam barbeados;
 - 3.7.6- estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
 - 3.7.7- higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade.
- 3.8- Não permitir que os manipuladores:
- 3.8.1- utilizem adornos;
 - 3.8.2- pratiquem o tabagismo nas dependências das unidades de alimentação e nutrição;



3.8.3- pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.

3.9- Em relação ao Cardápio:

3.9.1- apresentar cardápio semanal ao órgão responsável para aprovação com, pelo menos, 5 (cinco) dias úteis de antecedência;

3.9.2- comunicar com antecedência mínima de 2 (duas) horas qualquer alteração no cardápio dos restaurantes, devidamente justificada por escrito;

3.9.3- solicitar ao órgão responsável autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio das lanchonetes;

3.9.4- cobrar preços das refeições e demais itens presentes no cardápio de acordo com a sua proposta de preços e servir porções em quantidade/peso conforme os estabelecidos no contrato;

3.9.5- afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte.

3.10- Em relação ao recebimento e armazenamento:

3.10.1- realizar o recebimento adequado dos gêneros;

3.10.2- providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes;

3.10.3- providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados;

3.10.4- providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes;

3.10.5- mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento e manter os registros;

3.10.6- não permitir a presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers e geladeiras;

3.10.7- identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente.

3.11- Em relação ao preparo e distribuição dos alimentos:

3.11.1- empregar, durante a execução do contrato, somente alimentos que atendam à legislação em vigor, apresentando, sempre que solicitado os documentos que comprovem a procedência dos alimentos utilizados;

3.11.2- preparar os alimentos com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias;

3.11.3- providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus;



- 3.11.4- providenciar o descongelamento adequado dos gêneros;
- 3.11.5- providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente;
- 3.11.6- providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura;
- 3.11.7- expor preparações à venda, observando o binômio tempo e temperatura;
- 3.11.8- não permitir a presença de alimentos direto no chão;
- 3.11.9- servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória;
- 3.11.10- providenciar identificação adequada das preparações expostas ao consumo;
- 3.11.11- providenciar reposição eficiente dos alimentos;
- 3.11.12- mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas das preparações colocadas à venda nos balcões de exposição, bem como dos equipamentos empregados e manter os registros;
- 3.11.13- descartar os alimentos preparados e não servidos, impedindo sua utilização em dias subsequentes e também sua presença em geladeiras ou “freezers”;
- 3.11.14- providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação.
- 3.12- Em relação ao transporte dos alimentos:
 - 3.12.1- providenciar transporte em temperatura e condições adequadas;
 - 3.12.2- empregar veículos limpos, higienizados e adequados ao transporte de alimentos.
- 3.13- Em relação ao manejo de resíduos:
 - 3.13.1- apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Projeto Ecocâmara em até 60 (sessenta) dias após o início da execução dos serviços para aprovação pelo órgão responsável;
 - 3.13.2- implementar o plano de manejo de resíduos em até 20 (vinte) dias após aprovação pelo órgão responsável;
 - 3.13.3- providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, para coleta de resíduos;
 - 3.13.4- providenciar a higienização adequada das lixeiras;
 - 3.13.5- providenciar sacos de cores diferentes para cada tipo de lixo.



3.14- Em relação aos eventos:

- 3.14.1- comunicar, verbal e imediatamente, ao órgão responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, reduzir a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos;
- 3.14.2- encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, em até um dia útil após a solicitação do órgão responsável, para aprovação;
- 3.14.3- fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo órgão responsável;
- 3.14.4- privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos;
- 3.14.5- elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares;
- 3.14.6- atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta;
- 3.14.7- não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo órgão responsável;
- 3.14.8- comunicar com antecedência, e por escrito, ao órgão responsável a troca de qualquer item proposto no cardápio previamente aprovado;
- 3.14.9- fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, saleiros, toalhas de mesas, bandejas e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado;
- 3.14.10- recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado, utilizando-se lixeiras e sacos reforçados e adequados, transportando-os em carrinhos fechados, tipo containers, adquiridos pela empresa e obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente;
- 3.14.11- providenciar para que os empregados se apresentem devidamente uniformizados e para que utilizem o crachá de identificação, apresentando-se sempre limpos e asseados, podendo ser substituídos imediatamente aquele que não estiver de acordo com essas exigências.

3.15- Outras obrigações:

- 3.15.1- manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste edital sem paralisações temporárias ou interdições causadas pela concessionária ou em decorrência de auto de infração;
- 3.15.2- cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades;



- 3.15.3- não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área das lanchonetes;
- 3.15.4- utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização e sanitização de hortaliças, frutas, utensílios, equipamentos e revestimentos;
- 3.15.5- apresentar o Manual de Boas Práticas em até 90 (noventa) dias após início das atividades;
- 3.15.6- refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pelo fiscal da CONTRATANTE, sem condições de serem consumidos inclusive com relação à apresentação;
- 3.15.7- não fornecer bebida alcoólica nem produtos de tabacaria;
- 3.15.8- providenciar análise microbiológica da alimentação fornecida quando existir casos de suspeita de toxinfecções alimentares e sempre que solicitada pelo órgão responsável;
- 3.15.9- responsabilizar-se pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços;
- 3.15.10- manter recursos próprios para limpeza;
- 3.15.11- providenciar desratização e desinsetização adequada e manter registros dessas operações;
- 3.15.12- comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis;
- 3.15.13- realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital apenas após aprovação do órgão responsável;
- 3.15.14- permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações, inclusive degustação
- 3.15.15- efetuar pagamento até o último dia útil do mês subsequente das obrigações contratuais pecuniárias (água, energia, uso da rede de telefonia e valor de concessão);
- 3.15.16- cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão responsável;
- 3.15.17- dispor de termômetros tipo “espeto”, em quantidade suficiente, adequados à mensuração de temperatura de alimentos e equipamentos;
- 3.15.18- não divulgar os ramais dos órgãos da Câmara dos Deputados para fins publicitários;
- 3.15.19- efetuar entrega de lanche em até 30 (trinta) minutos;
- 3.15.20- não cobrar adicionais pela entrega de lanches ou serviços de garçom;
- 3.15.21- arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás fornecidos pelo CONTRATANTE;



- 3.15.22- restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários desligados da empresa em até 2 (dois) dias úteis;
 - 3.15.23- providenciar para que as caixas de sugestões e formulários disponibilizados sejam colocados em local de fácil acesso aos clientes e comunicar ao Órgão Responsável sobre a necessidade de reposição dos formulários;
 - 3.15.24- disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências das lanchonetes;
 - 3.15.25- disponibilizar aos usuários e manter em funcionamento o pagamento dos lanches por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
 - 3.15.26- garantir que o consumo de energia elétrica e de água restringir-se-á às finalidades/objetivos da prestação dos serviços, objeto do contrato;
 - 3.15.27- apresentar até o quinto dia útil do mês subsequente os dados de fluxo de cliente e média de gasto por cliente;
 - 3.15.28-providenciar a limpeza da unidade e a retirada de bens da empresa antes da entrega dos espaços ao órgão responsável.
- 3.16- Em relação ao pagamento das obrigações contratuais, caberá à concessionária efetuar, até o último dia útil do mês subsequente, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), os pagamentos referentes a:
- a) parcela mensal do valor da concessão (taxa de ocupação), conforme valor adjudicado constante da proposta;
 - b) utilização dos serviços de água e esgoto e de energia elétrica, fixados no valor mensal de R\$ 9.623,53 (nove mil, seiscentos e vinte e três reais e cinquenta e três centavos);
 - c) despesas referentes às linhas telefônicas instaladas nas unidades da concessionária, fixado no valor mensal de R\$ 12,00 (doze reais), por linha telefônica;
- 3.16.1-O ramal de propriedade da Câmara dos Deputados 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.
- 3.16.1.1- É vedado à concessionária divulgar número das linhas e ramais telefônicos de propriedade da Câmara dos Deputados para fins publicitários.
- 3.16.2- 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, no caso de prorrogação da concessão, nos termos da Portaria 69, de 2007.



- 3.16.3-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.
- 3.16.4-A variação do IGPM no período de 12 (doze) meses será a base de cálculo para revisão anual do valor de concessão.
- 3.16.5-A falta de pagamento dos valores devidos por 3 (três) meses consecutivos ensejará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação.
- 3.17- A concessionária deverá respeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados no Título 3 deste Anexo.

4-DAS ALTERAÇÕES E REVISÕES DOS CARDÁPIOS E PREÇOS

- 4.1- Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou exclusão de produto) ou de preço deverá ser prévia e formalmente solicitada ao órgão responsável.
- 4.1.1- Os preços cobrados não poderão ser superiores aos praticados pela concessionária em outros estabelecimentos de sua propriedade.
- 4.1.2-No caso de inexistência de outro estabelecimento de propriedade da concessionária será utilizado, como parâmetro, a média de preços praticados no mercado.

5-DOS POSSÍVEIS DESCONTOS NO VALOR DA CONCESSÃO

- 5.1- O órgão responsável fará, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes utilizando o formulário do Anexo n. 8, que poderá resultar em desconto de até 100% (cem por cento) do valor de concessão pago à Câmara (excluindo-se o valor mínimo) até nova pesquisa, de acordo com a seguinte tabela:

Tabela 5 - Tabela de descontos

Resultado da pesquisa (aprovação)	Desconto
90% a 100%	100%
85% a 89,9%	75%
80% a 84,9%	50%

- 5.2- 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\$ 9.268,17 (nove mil, duzentos e sessenta e oito e dezessete centavos).
- 5.3- O desconto não é cumulativo.
- 5.4- 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 licitante vencedora.



- 5.5- A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 350 (trezentas e cinquenta) pessoas entre os usuários dos restaurantes e lanchonetes.
- 5.6- No caso de atraso no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a empresa, além de perder o desconto, estará sujeita a multa de 2% (dois por cento) de juros de mora ao mês, calendário ou fração.
- 5.7- A avaliação da satisfação será realizada somente depois de transcorridos os 3 (três) primeiros meses de contratação. Assim, nos três meses iniciais do contrato, será cobrada a menor taxa de concessão – R\$ 9.268,17 (nove mil, duzentos e sessenta e oito reais e dezessete centavos).

6-DOS EVENTOS

- 6.1- A Câmara dos Deputados poderá solicitar da concessionária a prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados.
- 6.2- A despesa anual estimada para a realização de eventos é de **R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais)**.
- 6.2.1- O valor citado neste item é estimativo e não representa qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Câmara dos Deputados.
- 6.3- A concessionária deverá fornecer os seguintes tipos de cardápios:
- 6.3.1- Lanche simples - composto dos seguintes itens e per capita:
- 6.3.1.1- Sanduíche de queijo e presunto – 1 unidade (duas fatias de pão careca + 15g queijo tipo mozzarella ou minas frescal + 15g de presunto magro + alface + tomate);
- 6.3.1.1.1- Poderão ser solicitados sanduíches sem presunto.
- 6.3.1.2- Suco de frutas em caixa de 200 ml ou refrigerante em lata de 350 ml;
- 6.3.1.3- Fruta (120g) ou barra de cereal ou fruta passa (25g);
- 6.3.1.4- Poderão ser solicitados sanduíches sem presunto;
- 6.3.2- Coquetel composto dos seguintes itens e per capita:
- 6.3.2.1- 03 tipos de coquetéis sem álcool – 200 ml;
- 6.3.2.2- Refrigerante guaraná e a base de cola (“diet” e normal)– 200 ml;
- 6.3.2.3- Suco de frutas (dois tipos) – 200 ml;
- 6.3.2.4- 04 tipos de salgados assados – 4 unidades;
- 6.3.2.5- 03 tipos de canapés frios – 4 unidades;
- 6.3.2.6- 05 tipos de canapés quentes – 4 unidades;
- 6.3.2.7- Bombons, trufas ou doces artesanais – 5 unidades;



6.3.3- Almoço ou jantar nas dependências da Câmara dos Deputados:

6.3.3.1- Os almoços e jantares serão pagos por peso de alimentos consumidos, servidos no autosserviço;

6.3.3.2- Cada comensal terá direito a uma bebida e a uma sobremesa que serão cobrados por preço unitário constante do cardápio.

6.3.4-Café da manhã ou da tarde nas dependências da Câmara:

6.3.4.1- Café (com e sem açúcar) – 50ml;

6.3.4.2- Leite (quente e frio) – 150ml;

6.3.4.3- Pães (branco e integral) – 50g;

6.3.4.4- Achocolatado – 15g;

6.3.4.5- Fruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120g;

6.3.4.6- Queijo – 15g;

6.3.4.7- presunto - 15g;

6.3.4.8- Manteiga – 10g;

6.3.4.9- geleia – 10g;

6.3.4.10- granola - 20g;

6.3.4.11- Bolo (dois tipos) – 50g;

6.3.4.12- biscoitos caseiros (dois tipos) 50g;

6.3.4.13- Suco (dois tipos) – 200ml;

6.3.4.14- Chá em sachê (dois tipos) – 1 sachê para cada 3 pessoas;

6.3.4.15- iogurte de frutas e natural – 1 para cada 3 pessoas;

6.3.5- *Coffee-break* simples composto dos seguintes itens e per capita:

6.3.5.1- Bolo ou pão de queijo – 50g;

6.3.5.2- Biscoito sal comum e integral – 30g;

6.3.5.3- Suco de frutas – 200ml;

6.3.5.4- Café – 50ml;

6.3.5.5- Refrigerante – 200ml;

6.3.6- *Coffee -break* completo composto dos seguintes itens e per capita:

6.3.6.1- Pão de queijo – 50g;

6.3.6.2- Bolo (dois tipos) – 50g;



- 6.3.6.3- Pães (branco e integral) – 30g;
- 6.3.6.4- Fruta (dois tipos) ou salada – 120g;
- 6.3.6.5- Suco de frutas (dois tipos) – 200ml;
- 6.3.6.6- Leite (frio e quente)– 150ml;
- 6.3.6.7- Café (com e sem açúcar)– 50g;
- 6.3.6.8- Achocolatado – 15g;
- 6.3.6.9- Queijo (dois tipos) – 30g;
- 6.3.6.10- Presunto – 15g;
- 6.3.6.11- Geleia – 30g;
- 6.3.6.12- Manteiga – 10g;
- 6.3.6.13- minissanduíches – 1 unidade;
- 6.3.7- Não será permitida a cobrança de embalagens para viagem.
- 6.3.8- A empresa deverá fornecer todos os utensílios necessários ao serviço, como copos, taças, bandejas, travessas, guardanapos, talheres, pratos etc.
- 6.4- Os preços *per capita* dos diferentes tipos de cardápio deverão constar da proposta, mas não serão fator de julgamento.
- 6.4.1- Os preços cobrados não poderão ser superiores àqueles praticados nas unidades descritas no objeto desta licitação.
- 6.5- Os serviços realizados nos finais de semana ou feriados terão taxa percentual de 10% (dez por cento) acrescida.
- 6.6- Em coquetéis, almoços e jantares, caso necessária a presença de garçons, o serviço terá taxa percentual de 10% (dez por cento) acrescida. A concessionária deverá manter a proporção de 1 (um) garçom para cada 15 (quinze) pessoas para serviços de coquetel volante e 1 (uma) garçom para cada 10 (dez) pessoas para serviços de almoços e jantares.
- 6.7- O órgão responsável escolherá o cardápio de acordo com o tipo do evento e fará a solicitação à concessionária, por ordem de serviço, informando o dia, o horário e o número de pessoas. A concessionária deverá encaminhar, no prazo de um dia útil, a proposta de cardápio detalhado com as preparações e os ingredientes.

7-OUTRAS OBSERVAÇÕES

- 7.1- A concessionária colocará à disposição dos usuários, em cada mesa e nos balcões, em recipientes apropriados, guardanapos em papel absorvente e macio nas dimensões mínimas 24x22 cm, em quantidades suficientes ao pleno atendimento à demanda diária existente.
- 7.2- Os talheres (garfos, facas, colheres) deverão estar disponíveis em expositor tipo copo ou embalagem de papel.



- 7.3- Todas as preparações expostas deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares com respectivo valor calórico e de carboidratos por porção.
- 7.4- Deverão ser fornecidas sacolas de papel reforçadas aos clientes para o transporte de lanches.
- 7.5- Não será permitido o fornecimento de qualquer tipo de preparação frita.
- 7.6- É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.
- 7.7- Os preços dos demais itens acrescentados ao cardápio mínimo não serão fator de julgamento, mas deverão constar da proposta com as respectivas porções.
- 7.8- As benfeitorias para serem realizadas pela concessionária nas dependências das lanchonetes dependerão de prévia e expressa autorização do órgão responsável e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.
- 7.9- Por conveniência da Administração, a Câmara dos Deputados poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas das lanchonetes, alterando o funcionamento das unidades, podendo a concessionária participar ou não no planejamento da execução das obras, mediante expressa comunicação à concessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 7.10- Por conveniência da Administração, a Câmara dos Deputados poderá, a qualquer tempo, alterar a localização das lanchonetes, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à concessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
- 7.11- É vedada a subcontratação total dos serviços objeto deste Contrato.
 - 7.11.1- A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pelo órgão responsável.
- 7.12- O órgão responsável estabelecerá a data para o encerramento das atividades de atendimento ao usuário, anterior à data de rescisão ou do término do contrato, com o objetivo de possibilitar à empresa a retirada de seus bens, limpeza da unidade e revisão dos equipamentos antes da data de vistoria para entrega do espaço.

8-DA DECLARAÇÃO DE APTIDÃO

- 8.1-É condição para classificação e adjudicação da proposta a 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.
 - 8.1.1- A diligência observará os itens constantes da lista de verificação (Anexo n. 4), que tem como base a lista de verificação da Agência de Vigilância Sanitária.



- 8.1.2- A licitante vencedora será declarada apta se obtiver um mínimo de 80% de itens válidos (SIM) na pontuação final e inapta se obtiver percentual inferior a 80% dos itens válidos.
- 8.1.2.1- Contabilizam-se os itens válidos, subtraindo-se do total de itens os “não se aplica”.
- 8.1.2.2- A licitante que for considerada inapta terá sua proposta desclassificada.
- 8.1.3- A diligência será realizada por dois servidores da Câmara dos Deputados, sendo um deles nutricionista e acompanhada por representante da empresa.
- 8.2- 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 desse título.

9-DA REPACTUAÇÃO

- 9.1-Os preços poderão ser repactuados desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da proposta, ou da data da última repactuação, em dois casos:
- 9.1.1- a maior, caso a concessionária faça solicitação formal ao órgão responsável devidamente embasada em planilhas de custo de produção; ou
- 9.1.2- a menor, caso a administração comprove deflação no setor.
- 9.2-A concessionária deverá comprovar, por meio de documentos, a variação de custos alegada.
- 9.3- Qualquer revisão de preços levará em consideração para análise o IPCA – subitem Alimentação Fora do Domicílio – Brasília e a planilha de custos de produção da empresa.
- 9.3.1-No caso de revisão, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.
- 9.4-O valor anual da concessão, se for o caso, será reajustado com base no IGP-M.

10-DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

Consideram-se órgãos responsáveis:

- a) Pela gestão dos serviços de alimentação prestados nos restaurantes e lanchonetes constituintes do objeto da licitação: o Departamento Técnico (DETEC) da Câmara dos Deputados, que designará o fiscal responsável pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual;
- b) pela gestão dos serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: o Departamento Técnico (DETEC), a Secretaria de Comunicação Social (SECOM), o Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento (CEFOP), o Departamento de Comissões (DECOM) e o Gabinete da Diretoria-Geral, que indicarão os fiscais responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual.

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 2

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

MODELO COMPLETO DA PROPOSTA

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

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

OBJETO: Prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília/DF.

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: Prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília/DF.
--

VALOR OFERTADO COMO PAGAMENTO MENSAL R\$ (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. 3).**

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (por extenso) dias (observar o disposto na alínea "c" do item 7.2 do Edital).

Declaramos que o item constante dessa planilha corresponde exatamente às especificações descritas neste instrumento convocatório, às quais aderimos formalmente.

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

Declaramos que anexamos a esta proposta o Termo de Vistoria, conforme modelo constante do Anexo n. 7.



**CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO**

Processo n. 133.093/2010

Declaramos que anexamos a esta proposta os cardápios, os quais contemplam todos os itens, com os respectivos preços e porções, de acordo com as especificações dos Títulos 1 e 6 do Anexo n. 1.

Declaramos que temos conhecimento do disposto no Ato da Mesa 18/2003 e aceitamos os seus termos.

Brasília, de de 2011.

Assinatura do representante legal da empresa

Nome do representante legal da empresa

**SOMENTE PARA A LICITANTE QUE HOVER SE MANIFESTADO CONFORME DISPOSTO
NO ITEM 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 2011.

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, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 3

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

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, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 4

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

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:		
Funcionário da empresa:		
Data:		

EDIFICAÇÕES E INSTALAÇÕES

ÁREA EXTERNA			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ausência de focos de insalubridade como objetos em desuso, água estagnada e outros.			
Ausência de vetores de doenças.			

ÁREA INTERNA			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ausência de focos de insalubridade como objetos em desuso e/ou estranhos ao serviço.			
Ausência de animais e plantas.			
Ausência de pragas e vetores.			
Acesso adequado			



PISO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável			
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros			
Sistema de escoamento adequado/ralos			
Limpeza e Higienização adequadas			

TETO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável			
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros			
Cor Clara			
Limpeza e Higienização adequadas			

PAREDES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável			
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros			
Cor Clara			
Limpeza e Higienização adequadas			

PORTAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Com superfície lisa, impermeável e lavável			
Ajustadas aos batentes			
Fechamento automático (molas ou sistema eletrônico)			
Presença de visores			
Limpeza e Higienização adequadas			

JANELAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existentes em número adequado			
Ajustadas aos batentes			
Presença de telas protetoras			
Vidros íntegros			
Material de fácil higienização			
Limpeza e Higienização adequadas			

ILUMINAÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA



Luminárias em número adequado			
Adequada à atividade desenvolvida			
Luminárias com proteção			
Luminárias em condições adequadas de conservação			
Presença de reflexos, sombras e/ou ofuscamentos			

INSTALAÇÕES ELÉTRICAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Instalações elétricas embutidas			
Instalações elétricas exteriores revestidas de tubulações isolantes e fixadas adequadamente			

VENTILAÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ventilação e circulação de ar adequadas ao conforto térmico			
Presença de gases, fumaças, condensação de vapores dentre outros			
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			

CONDIÇÕES DE USO DAS ESTRUTURAS AUXILIARES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Presença de montacargas			
Presença de elevadores			
Presença de escadas			
Presença de corrimão			
Piso antiderrapante			

INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Localização adequada (ausência de comunicação direta com área de preparo, armazenamento ou refeitórios)			
Uso exclusivo para funcionários			
Independentes para cada sexo e identificados			
Vasos sanitários, chuveiros, mictórios e lavatórios			



Íntegros e em número adequado (conforme legislação específica)			
Servidas de esgoto ou fossa séptica			
Porta com fechamento automático			
Piso íntegro em bom estado de conservação			
Piso em condições adequadas de higiene			
Paredes em bom estado de conservação			
Presença de papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos.			
Presença de lixeiras dotadas de tampa e acionadas sem contato manual			
Coleta freqüente do lixo e por funcionário específico			
Presença de avisos com procedimento adequado de lavagem das mãos			
Presença de vestiários e armários individuais			

OUTRAS INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existentes			
Exclusiva para funcionários da administração			
Exclusiva para visitantes			
Localizadas em áreas não comunicantes com a área de produção			

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Sistema de abastecimento ligado à rede pública			
Sistema de captação própria adequado			
Reservatório de água dotado de tampa, livre de vazamentos e infiltrações			
Existência de responsável comprovadamente capacitado para a higienização do reservatório			
Freqüência apropriada de higienização do reservatório de água (intervalo máximo de 6 meses), comprovada por meio de registros			
Sistema de encanamento adequado			
Existência de planilha de registro de troca periódica do elemento filtrante			
Potabilidade da água atestado por laudos laboratoriais.			
Fabricação de gelo com água potável			
Armazenamento adequado do gelo que irá entrar em contato com alimentos			



HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	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 das instalações			
Higienização adequada			

CONTROLE DE PRAGAS E VETORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Adoção de medidas preventivas no combate e controle de pragas e vetores			
Adoção de medidas corretivas no controle a pragas e vetores, com registros do controle químico			

LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de lavatórios na área de produção/manipulação com água corrente, exclusivo para a higienização das mãos.			
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 ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico			
Existência de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos			
Lixeira de acionamento sem uso das mãos			

MANEJO DE RESÍDUOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de recipientes com tampa para coleta de			



resíduos na área de produção			
Recipientes de fácil higienização e transporte			
Condições de higienização e limpeza dos recipientes			
Lixeira com acionamento da tampa sem uso das mãos			
Retirada frequente dos resíduos da área de processamento			
Existência de área adequada para estocagem dos resíduos			

ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de fossa sanitária			
Rede de esgoto conectada à rede pública			
Presença de caixa de gordura			
Registro de controle da caixa de gordura			

LAYOUT			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	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			

EQUIPAMENTOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	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			



MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes e outros)			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Em número suficiente para a execução das atividades			
De material apropriado, resistentes e impermeáveis			
Condições de higiene			

UTENSÍLIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Em número suficiente para a execução das atividades			
De material apropriado e resistente à corrosão			
Armazenamento adequado			
Estado de conservação adequado			
Condições de higiene			

HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de funcionário responsável pela operação de higienização comprovadamente capacitado			
Frequência de higienização adequada			
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			

MANIPULADORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Utilização de uniforme 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, quando necessário			



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 ou bases			

HÁBITOS HIGIÊNICOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Lavagem cuidadosa das mãos antes de iniciar as atividades; após qualquer interrupção e após uso do sanitário			
Prática de atos que possam contaminar os alimentos			
Existência de cartazes de orientações aos manipuladores sobre as técnicas corretas de lavagem das mãos			

PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à manipulação de alimentos			
Existência de registros destes treinamentos			

PRODUÇÃO			
MATÉRIA-PRIMA e INGREDIENTES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Operações padronizadas de recepção de matéria-prima e ingredientes: inspeção de validade, qualidade, rotulagem e pré-lavagem			
Existência de área adequada para recebimento de matéria-prima.			
Existência de planilhas de controle de temperatura			
Se reprovada a recepção, os produtos são armazenados adequadamente ou devolvidos ao fornecedor			
Identificação conforme legislação vigente			
Armazenamento de gêneros sobre estrados/paletes/prateleiras de material impermeável, distantes do chão e das paredes.			
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			

FLUXO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Separação entre as diferentes áreas por meios físicos ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada			
Controle da circulação e acesso de pessoal			
Ordenado, linear e sem cruzamento			

ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Identificação 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			

PRODUÇÃO			
PREPARO DOS ALIMENTOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
O número de funcionários é compatível com as necessidades de produção			
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 de forma adequada			
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 refrigerados ou congelados			
O resfriamento é feito em condições adequadas			
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			

TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Produto transportado em condições de tempo e temperatura que não comprometam sua qualidade higiênico-sanitária.			
Veículo adequado para o transporte do alimento preparado.			
Veículo limpo e higienizado			
Controle de temperatura quando realizado transporte de alimentos que necessitam de condições especiais de conservação.			

EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Áreas de exposição do alimento preparado mantidas em adequadas condições higiênico-sanitárias.			
Equipamentos de exposição do alimento preparado dispõe de barreiras que previnam a contaminação			
Utensílios armazenados em local protegido			
Área para pagamento de despesas reservada			
Funcionários responsáveis pelo recebimento dos pagamentos não manipulam alimentos			



DOCUMENTOS E REGISTROS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	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, 30 dias a partir da data de preparação dos alimentos.			

POP – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Está implementado			
Contém as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura			
São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento			

POP – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	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			

POP – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Está implementado			
Contém as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de			



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

higienização, temperatura			
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			

POP – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	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 Ponto:	Nome e assinatura do responsável Ponto:
--	--

RESPONSÁVEL PELA EMPRESA

Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

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

(*) NA: Não se aplica

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 5

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

TABELA DE MULTAS

Para efeito de aplicação de multas à concessionária pela ocorrência das irregularidades descritas nas Tabelas 2 e 3, observada, sempre, a reprovabilidade da conduta da concessionária, dolo ou culpa, e sopesados os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, são atribuídos valores em reais conforme gradação estabelecida na Tabela 1.

As irregularidades descritas na Tabela 2 serão precedidas de comunicação escrita, na qual constará prazo para correção do problema. Decorrido o prazo estipulado pelo fiscal do contrato, persistindo a irregularidade, poderão ser aplicadas as multas previstas na Tabela 1.

A reincidência da mesma irregularidade prevista na Tabela 2 no prazo de seis meses, contado da primeira ocorrência, poderá acarretar a aplicação de multa.

Tabela 1 - Tabela de multas

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 150,00
2	R\$ 300,00
3	R\$ 500,00
4	R\$ 1.000,00
5	R\$ 2.000,00
6	R\$ 3.000,00



TABELAS DE IRREGULARIDADES

Tabela 2

nº	Irregularidades	Grau
	Permitir a presença na área interna de:	
1	animais ou plantas	4
2	vetores ou pragas	5
3	objetos em desuso	2
4	outros focos de insalubridade	2
	Deixar de providenciar a higienização adequada:	
5	dos pisos	2
6	dos tetos	2
7	das paredes	2
8	das portas	2
9	das luminárias	1
10	dos equipamentos, incluindo câmaras frias	2
11	dos móveis (mesas, bancadas, estantes, vitrines e outros)	2
12	das pias	2
	Deixar de providenciar nas instalações sanitárias para funcionários:	
13	condições adequadas de higiene	2
14	papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos	3
15	lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos	2
16	coleta frequente do lixo por funcionários específicos	2
17	avisos com procedimentos adequado de lavagem das mãos	1
	Em relação aos equipamentos, mobiliários e instalações:	
18	não apresentar documento com os bens da concessionária no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração	1
19	deixar de providenciar equipamentos necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, e aparência adequada à estética do local onde serão instalados	1
20	não providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como a orientação da Coordenação de Equipamentos	3
21	não ressarcir o serviço de manutenção corretiva dos equipamentos que for efetuado pela Câmara após 15 dias da apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pela Coordenação de Equipamentos	1
22	não fornecer mobiliários necessários para a execução dos serviços e adequados ao fim a que se destinam	1
23	não providenciar o conserto dos mobiliários conforme orientação do órgão responsável	1
24	não ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários que for efetuado pela Câmara após 15 dias da apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento	1



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

	de gastos expedido pela Câmara dos Deputados	
25	retirar bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados sem autorização do órgão responsável	4
26	utilizar bens e instalações disponibilizados pela Câmara para outros fins que não para preparar refeições e lanches a serem servidos na Casa	4
27	não se responsabilizar pela manutenção do patrimônio disponibilizado pela Câmara dos Deputados, bem como por eventuais danos causados a ele	2
28	não realizar periodicamente a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelos restaurantes/lanchonetes, conforme orientação do Serviço de Instalações da Câmara	2
29	não providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia do prazo de concessão	3
30	não apresentar inventário geral dos bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados, sob responsabilidade da empresa, quando solicitado	1
	Em relação aos utensílios e acessórios:	
31	não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam e em número suficiente para realização dos serviços	2
32	não providenciar higienização e o armazenamento adequados	3
33	não providenciar utensílios e acessórios em adequado estado de conservação	3
34	não disponibilizar utensílios de louça para os clientes	1
	Em relação aos funcionários:	
35	não manter responsável técnico, nutricionista, durante todo o contrato	4
36	não manter, em seu quadro de funcionários, 3 (três) nutricionistas	2
37	deixar de manter pelo menos 1 (uma) nutricionista presente nas unidades durante todo o horário de funcionamento	2
38	deixar de manter preposto aceito pelo órgão responsável, no local do serviço, para representá-lo durante toda a execução do contrato	1
39	não manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato	1
40	não manter pessoal capaz de atender aos serviços	3
41	não manter os atestados de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade	4
42	não apresentar atestado de saúde quando da inclusão de novos empregados e sempre que solicitado	1
43	permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários sem uniformes ou com uniformes inadequados, sujos ou em mal estado de conservação	4
44	não providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos e em bom estado de conservação	3
45	não exigir higiene pessoal adequada dos funcionários	4
46	permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara	2
47	não apresentar, ao órgão responsável, programa de treinamento dos funcionários (periódico/admissional), com cronograma das atividades para aprovação, em até 15 dias após o início da prestação dos serviços	2
48	não apresentar comprovantes dos treinamentos ministrados aos funcionários, conforme cronograma aprovado pelo órgão responsável	3



49	impedir a participação dos funcionários nos cursos viabilizados pelo órgão responsável	2
50	não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições	1
51	não apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias a contar da assinatura do contrato	1
	Não providenciar para que os manipuladores:	
52	utilizem toucas	4
53	utilizem máscaras, quando necessário	4
54	utilizem luvas, quando necessário	4
55	utilizem luvas de malha de aço (açougue)	2
56	utilizem calçados fechados e de cor clara	3
57	estejam barbeados	3
58	estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base	4
59	higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade	4
	Permitir que os manipuladores:	
60	utilizem adornos	3
61	praticuem o tabagismo nas dependências das unidades de alimentação e nutrição	5
62	praticuem outros atos que possam contaminar alimentos	4
	Em relação ao cardápio:	
63	não apresentar cardápio ao órgão responsável para aprovação com, pelo menos, cinco dias úteis de antecedência	1
64	não comunicar, com antecedência mínima de duas horas, qualquer alteração no cardápio dos restaurantes devidamente justificada por escrito	2
65	não solicitar ao órgão responsável autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio das lanchonetes	2
66	cobrar preços das refeições e demais itens presentes no cardápio em desacordo com a proposta	2
67	servir porções em quantidade/peso inferiores aos estabelecidos no contrato	2
68	não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CONTRATANTE, e cobrar taxas nos preços das tabelas ou proceder sua cobrança à parte	2
	Em relação ao recebimento e armazenamento:	
69	não realizar o recebimento adequado dos gêneros	3
70	não providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes	3
71	não providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados	3
72	não providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes	4
73	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento e de manter os registros	2
74	permitir a presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas	2



75	não identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente	2
	Em relação ao preparo e distribuição dos alimentos:	
76	empregar, durante a execução do contrato, alimentos que não atendam à legislação em vigor	4
77	preparar as refeições com gêneros de qualidade inferior, má apresentação, fora das exigências de higiene e técnicas culinárias	3
78	não providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus	5
79	não providenciar o descongelamento adequado dos gêneros	3
80	não providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente	3
81	não providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e para que seja mantido em condições ideais de temperatura	4
82	expor preparações nos balcões de distribuição e exposição, sem observar o binômio tempo e temperatura	4
83	permitir a presença de alimentos direto no chão	4
84	não providenciar identificação adequada das preparações expostas ao consumo	2
85	não providenciar reposição eficiente dos alimentos	3
86	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas das preparações expostas nos balcões de distribuição e de exposição, bem como dos equipamentos empregados e de manter os registros	2
87	permitir a presença de sobras de alimentos de dias anteriores nas unidades	3
88	não providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação	3
	<i>Em relação ao transporte dos alimentos:</i>	
89	não providenciar transporte em temperatura e condições adequadas	3
90	não empregar veículos limpos, higienizados e adequados ao transporte de alimentos	3
	<i>Em relação ao manejo de resíduos:</i>	
91	não apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Projeto Ecocâmara em até 60 dias após início da execução dos serviços para aprovação pelo órgão responsável	1
92	não implementar o plano de manejo de resíduos em até 20 dias após aprovação pelo órgão responsável	2
93	não providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, para coleta de resíduos	3
94	não providenciar a higienização adequada das lixeiras	3
95	não providenciar sacos de cores diferentes para cada tipo de lixo não providenciar sacos de cores diferentes para cada tipo de lixo	2
	Em relação aos eventos:	
96	não comunicar, verbal e imediatamente, ao órgão responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos eventos e não reduzir a escrito a comunicação verbal, até o segundo dia útil subsequente ao ocorrido, com todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento	2



	dos fatos	
97	não encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, em até um dia útil após a solicitação do órgão responsável, para aprovação	2
98	não fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo órgão responsável	4
99	deixar de privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, e de identificar as preparações em língua portuguesa	2
100	deixar de providenciar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, de incluir os variados grupos alimentares e de atender às dietas com restrições alimentares	2
101	não atender à solicitação de refeição específica a título de dieta	2
102	permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo órgão responsável	3
103	deixar de comunicar com antecedência ao órgão responsável a troca de qualquer item proposto no cardápio e previamente aprovado	2
104	não fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, saleiros, toalhas de mesas, bandejas e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado	3
105	deixar de recolher de forma seletiva, ao final do evento, os resíduos ao local apropriado; de utilizar lixeiras e sacos reforçados e adequados; e de transportá-los em carrinhos fechados adquiridos pela empresa, obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente	2
106	permitir que os empregados se apresentem, para realização dos eventos, em condições inadequadas de higiene e sem portar uniforme e crachá de identificação	4
	Outras irregularidades:	
107	não cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades	3
108	permitir a presença de gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido em qualquer área dos restaurantes e lanchonetes	3
109	permitir a presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área do restaurante e lanchonete	2
110	utilizar produtos impróprios e/ou de forma inadequada na higienização de hortaliças, frutas e utensílios	4
111	utilizar produtos impróprios e/ou de forma inadequada na higienização de equipamentos e revestimentos	2
112	não apresentar o Manual de Boas Práticas em até 90 dias após início das atividades	2
113	não refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pelo fiscal da CONTRATANTE, sem condições de serem consumidos inclusive com relação à apresentação	3
114	não providenciar análise microbiológica da alimentação fornecida quando existir casos de suspeita de toxinfecções alimentares e quando solicitada pelo órgão responsável	4
115	não se responsabilizar pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços	4
116	não manter recursos próprios para limpeza	3
117	deixar de providenciar desratização e desinsetização adequada e de manter	3



	registros dessas operações	
118	deixar de comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e de reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis	2
119	realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital sem aprovação do órgão responsável	4
120	não permitir o trabalho dos fiscais durante as fiscalizações, inclusive degustação.	6
121	não dispor de termômetros tipo “espeto”, em quantidade suficiente, e adequados à mensuração de temperatura de alimentos e equipamentos	2
122	divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários	2
123	efetuar entrega de lanche em tempo maior que 30 minutos	1
124	cobrar adicionais pela entrega de lanches ou serviços de garçom	4
125	não arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás fornecidos pela CONTRATANTE	2
126	deixar de restituir ao órgão responsável os cartões de identificação dos funcionários desligados da empresa no prazo de 2 dias úteis	2
127	deixar de colocar as caixas de sugestões/reclamações e formulários disponibilizados em local de fácil acesso aos clientes e de comunicar ao órgão responsável sobre a necessidade de reposição dos formulários	1
128	não disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes	3
129	não disponibilizar aos usuários nem manter em funcionamento o pagamento das refeições por meio eletrônico – cartões de crédito e débito – com quantidade mínima de duas unidades/máquinas de cartão por restaurante e, pelo menos, uma unidade/máquina de cartão por lanchonete	1
130	não adotar providências para garantir que o consumo de energia elétrica e de água seja restrito às finalidades/objetivos da prestação dos serviços, objeto do contrato	3
131	deixar de apresentar até o quinto dia útil do mês subsequente os dados de fluxo de cliente e média de gasto por consumidor	1
132	desrespeitar às legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela	2
133	deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de irregularidades	2

Tabela 3

Nº	Irregularidades	Grau
1	Servir bebida alcoólica e produtos de tabacaria.	4
2	Servir alimento com contaminação microbiológica ou química, comprovada por laudo.	6
3	Servir alimento com objetos ou agentes estranhos ao produto, tais como pedaço de metal, cabelo, unha, lagarta, pedaço de insetos, etc.	3
4	Não realizar os pagamentos até o último dia útil do mês subsequente das obrigações contratuais pecuniárias (água, energia, uso da rede de telefonia e	1



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

	valor de concessão)	
5	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão responsável.	2
6	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do órgão responsável	2
7	Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários com atestado de saúde com validade vencida.	4
8	Não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Edital devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por sua responsabilidade ou em decorrência de auto de infração	6
9	Deixar de providenciar a limpeza da unidade e a retirada de bens da empresa antes da entrega dos espaços ao órgão responsável	5

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 6

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

PAGAMENTO ESTIMADO

UNIDADE DE ATENDIMENTO	MÉDIA DE PRODUÇÃO/ DIA	VALOR MÉDIO PAGO NA REFEIÇÃO (R\$)	VALOR MENSAL DE FATURAMENTO (R\$)	2% DO FATURAMENTO (R\$)
Restaurante auto-atendimento do Ed. Anexo III, térreo	1118 refeições	7,35	180.780,60	3.615,61
Restaurante auto-atendimento do Ed. Anexo III, subsolo	619 refeições	10,23	139.312,14	2.786,24
Lanchonete do Edifício Anexo III	557 lanches	5,68	69.602,72	1.392,05
Lanchonete do Edifício Anexo II (Taquigrafia)	151 lanches	7,83	26.011,26	520,23
Serviço de entregas	81 lanches	7,92	14.113,44	282,27
Café da manhã	80 refeições	5,38	9.468,80	189,38
Chá colonial	191 refeições	5,74	24.119,48	482,39
VALOR TOTAL ESTIMADO DO PAGAMENTO				9.268,17

* Nos cálculos, foram considerados os 22 (vinte e dois) dias úteis do mês.

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 7

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

MODELO DE TERMO DE VISTORIA

Pregão Eletrônico n. 55/11

Objeto: Prestação de serviços de alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, a título oneroso, das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da Câmara dos Deputados, em Brasília/DF.

Declaramos que o(a) Sr(a) _____,
RG n. _____, CPF n. _____, representante da
empresa _____, onde ocupa o cargo de
_____, vistoriou os locais onde serão executados os serviços e que
tomou conhecimento integral das condições de execução desses, para fins de
participação no processo licitatório do Pregão Eletrônico n. 55/11.

PARA USO DA CÂMARA DOS DEPUTADOS

Brasília, DF, ____ de _____ de 200__.

Nome e ponto do servidor

Nome e ponto do servidor

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 8

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

FORMULÁRIO DE PESQUISA DE OPINIÃO



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

Nº

Pesquisa de Satisfação

Unidade:

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, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 9

PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11

RELAÇÃO DE BENS DA CÂMARA DOS DEPUTADOS SOB RESPONSABILIDADE DA CONCESSIONÁRIA

1. DO CONTROLE DOS BENS

- 1.1. Os equipamentos e materiais constantes no Título 3 deste Anexo, de propriedade da Câmara dos Deputados, são os cedidos à concessionária, mediante assinatura de Termo de Entrega dos Bens, quando da assinatura do contrato.
- 1.2. Antes da assinatura do contrato, deverá, obrigatoriamente, ser realizada pela Adjudicatária, juntamente com o órgão responsável, auxiliado pela Coordenação de Patrimônio da Câmara dos Deputados, a verificação dos bens constantes deste Anexo, promovendo-se eventuais acertos que se fizerem necessários.
- 1.3. Ao final do prazo de vigência contratual, a concessionária é obrigada a restituir os bens nas mesmas condições e nas quantidades que lhe forem entregues, deixando as instalações cedidas pela Câmara dos Deputados em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper a prestação dos serviços.
- 1.4. Todos os bens de propriedade da Câmara dos Deputados e recebidos pela concessionária, constantes de Termo de Entrega dos Bens, serão vistoriados por ocasião da realização de inventário de término de gestão e, a qualquer tempo, inventário de verificação.
 - 1.4.1. A vistoria dos bens, realizada pelo órgão responsável juntamente com a concessionária, auxiliados pela Coordenação de Patrimônio da Câmara dos Deputados, confirmará suas condições de uso e, quando do término da vigência contratual, será fator condicionante para a liberação da caução depositada pela concessionária a título de resguardo patrimonial.
 - 1.4.2. O inventário de término de gestão a que se refere este item deverá ser feito no final do prazo de vigência contratual.
 - 1.4.2.1. Realizado o inventário de término de gestão, a concessionária efetuará a devolução dos bens ao órgão responsável que, após observar o disposto no item 1.3 deste Anexo, inclusive a conclusão da regularização de quaisquer divergências patrimoniais apontadas nesse inventário, emitirá o Termo de Entrega e Recebimento.
 - 1.4.2.2. De posse do Termo de Entrega e Recebimento, a concessionária poderá solicitar a liberação da caução prevista no subitem 1.4.1.

2. DA INDENIZAÇÃO POR DANOS AOS BENS

- 2.1. A concessionária deverá indenizar a Câmara dos Deputados por quaisquer danos causados às suas instalações, aos seus equipamentos ou materiais, cujo valor será calculado com base no valor de mercado do bem novo ou no 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

3. DA RELAÇÃO DOS BENS

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
4.855	MESA, MADEIRA, C/GAV (11175)
6.528	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
9.039	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
17.835	MESA INOX (11719)
20.054	ARMÁRIO DE AÇO (11435)
43.751	MESA P/TELEFONE MADEIRA/METAL PAU-FERRO (11281)
54.042	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
58.196	MESA M-6 MADEIRA/METAL PAU-FERRO 03GAV (11169)
58.245	MESA EM "L", MADEIRA/METAL, PAU-FERRO, 03GAV (11259)
67.221	MESA EM "L", MADEIRA/METAL, PAU-FERRO, 03GAV (11259)
76.100	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.101	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.107	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.114	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.118	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.119	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.121	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.122	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.131	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
76.202	MESA AÇO INOX (11238)
76.204	MESA AÇO INOX (11238)
76.210	MESA AÇO INOX (11238)
76.212	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)
76.213	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)
76.215	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)
76.216	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)
76.244	MESA, MADEIRA (11174)
76.247	MESA, MADEIRA (11174)
76.248	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
76.253	MESA AÇO INOX (11238)
76.259	MESA AÇO INOX (11238)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
83.621	MESA QUADRADA P/COPA, MADEIRA/FÓRMICA VERDE (11670)
93.580	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
93.591	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
94.727	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)
94.733	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)
94.745	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)
94.759	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)
96.255	MESA M-3 MADEIRA/METAL PAU-FERRO 05GAV (11139)
96.472	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
98.176	SINTONIZADOR AM/FM (12517)
100.874	BANCO DE MADEIRA (11600)
101.278	MESA M-6 MADEIRA/METAL FREIJÓ 03GAV (11166)
102.385	VITRINE EXPOSITORA DE ALIMENTOS (11706)
102.482	MESA, MADEIRA/METAL (11200)
102.539	MESA, MADEIRA/FÓRMICA (11216)
102.544	MESA, MADEIRA/FÓRMICA (11216)
103.095	BANCO DE MADEIRA (11600)
110.033	MESA P/TELEFONE M-8 MADEIRA FREIJÓ (11291)
113.285	CLAVICULÁRIO, MADEIRA (11490)
113.363	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
114.171	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.172	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.174	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.175	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.176	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.178	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.179	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.180	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.182	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.183	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.186	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.187	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.188	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.189	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.190	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
114.191	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)
115.497	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
119.080	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)
123.851	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
123.852	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
127.875	CADEIRA GIRATÓRIA P/DATILÓGRAFO METAL MARROM (11340)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
131.020	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
131.021	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
131.050	BALCÃO TÉRMICO PARA ALIMENTOS (12029)
131.051	BALCÃO TÉRMICO PARA ALIMENTOS (12029)
133.969	ARMÁRIO MADEIRA FREIJÓ 02 PORTAS 80X50,5X160CM (CFP) (11418)
156.884	AMPLIFICADOR DE SOM, ESTÉREO (12536)
157.873	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)
157.875	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)
157.876	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)
157.879	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)
157.880	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)
157.882	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)
164.762	QUADRO DE AVISOS MADEIRA (11485)
166.561	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.565	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.566	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.567	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.568	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.569	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.570	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.571	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.572	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.575	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.576	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.577	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.579	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.580	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.581	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.584	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.588	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.589	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.597	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.599	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.600	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.604	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.605	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.606	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.609	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.610	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.611	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
166.614	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.615	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.616	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.621	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.626	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.628	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.631	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.632	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.634	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.635	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.637	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.639	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.640	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.643	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.645	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.648	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.650	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.652	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.653	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.654	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.657	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.662	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.663	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.664	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.666	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.668	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.669	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.677	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.678	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.679	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.680	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.682	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.687	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.689	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.692	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.700	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.702	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.703	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.705	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.707	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.708	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
166.710	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.711	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.716	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.721	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.722	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.723	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.724	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.728	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.730	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.732	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.733	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.737	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.740	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.742	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.748	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.751	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.753	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.754	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.755	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.756	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.758	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.759	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.761	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.765	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.766	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.768	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.774	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.781	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.783	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.786	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.789	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.790	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.791	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.793	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.798	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.799	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.801	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.802	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.805	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.808	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.809	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
166.812	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.813	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.814	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.816	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.818	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.821	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.822	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.824	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.826	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.827	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.829	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.831	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.836	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.837	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.838	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.841	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.844	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.845	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.848	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.852	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.858	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.862	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.869	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.870	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.872	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.873	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.874	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.876	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.877	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.878	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.879	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)
166.956	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
169.752	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
169.753	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
169.756	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
169.785	RELÓGIO DE PAREDE (12396)
170.499	PEDESTAL COM FITA RETRÁTIL (12906)
170.793	PEDESTAL COM FITA RETRÁTIL (12906)
170.794	PEDESTAL COM FITA RETRÁTIL (12906)
170.976	CADEIRA PARA DESENHISTA, PRETA (11653)
170.977	CADEIRA PARA DESENHISTA, PRETA (11653)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
175.236	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
175.237	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
175.238	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
175.402	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
175.403	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
177.305	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
177.306	BALCÃO P/ LANCHONETE (11717)
177.307	BALCÃO P/ LANCHONETE (11717)
177.748	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.749	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.750	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.751	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.752	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.753	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.754	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.755	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.756	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.757	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.758	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.759	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.760	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.761	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.762	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.763	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.764	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.765	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.766	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.767	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.768	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.769	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.770	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.771	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.772	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.773	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.774	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.775	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.776	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.777	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.778	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.779	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.780	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
177.781	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.782	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.783	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.784	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.785	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.786	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.787	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.788	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.789	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.790	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.791	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.792	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.793	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.794	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.795	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.796	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.797	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.798	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.799	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.800	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.801	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.802	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.804	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.805	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.806	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.807	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.808	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.809	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.810	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.811	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.812	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.813	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.814	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.815	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.816	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.817	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.818	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.819	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.820	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.821	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.822	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
177.823	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.824	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.825	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.826	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.827	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.828	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.829	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.830	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.831	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.832	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.833	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.834	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.835	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.836	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.837	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.838	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.839	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.840	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.841	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.842	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.843	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.844	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.845	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.846	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.847	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.848	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.849	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.850	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.851	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.852	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.853	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.854	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.855	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.856	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.857	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.858	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.859	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.860	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.861	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.862	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.863	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
177.864	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.865	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.866	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.867	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.868	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.869	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.870	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
177.871	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
179.236	CADEIRA FIXA (11332)
182.942	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.943	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.945	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.946	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.948	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.951	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.952	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.954	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.957	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.958	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.959	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.961	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)
182.962	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
182.965	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
182.966	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
182.969	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.971	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.973	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.974	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.975	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.980	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.981	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.982	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.983	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.985	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.986	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.987	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.988	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.989	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.990	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.992	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.995	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
182.996	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.997	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
182.999	BANCO DE MADEIRA (11600)
183.000	BANCO DE MADEIRA (11600)
183.001	BANCO DE MADEIRA (11600)
183.002	BANCO DE MADEIRA (11600)
183.003	BANCO DE MADEIRA (11600)
183.203	MESA PARA REFEITÓRIO (11661)
183.245	RECHAUD ELÉTRICO (12457)
183.272	FREEZER VERTICAL (12026)
183.273	FREEZER VERTICAL (12026)
183.275	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
183.278	PASS THROUGH (12041)
184.327	CHAPA CHURRASQUEIRA (12056)
184.329	MESA PARA REFEITÓRIO (11661)
186.046	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
186.047	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
186.052	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
186.053	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)
191.837	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
194.928	QUADRO DE AVISOS MADEIRA (11485)
199.590	CAIXA PARA RELÓGIO (17062)
201.014	CILINDRO ELÉTRICO (12045)
201.023	CHAPA CHURRASQUEIRA (12056)
202.685	MASSEIRA (13980)
202.686	SERRA PARA OSSOS (12073)
206.600	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)
206.601	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)
206.602	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)
206.604	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)
206.605	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)
206.681	BATEDEIRA INDUSTRIAL (12044)
206.730	MESA LISA PARA DECANTAÇÃO (14419)
209.267	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)
209.268	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)
209.271	LIQÜIDIFICADOR INDUSTRIAL (12076)
209.272	PROCESSADOR DE ALIMENTOS (15162)
209.523	DESCASCADORA DE LEGUMES (12071)
209.527	BATEDEIRA INDUSTRIAL (12044)
209.528	MESA AÇO INOX (11238)
209.810	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL (15044)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
209.811	FOGÃO INDUSTRIAL, 02 BOCAS (12050)
209.815	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
209.816	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
209.817	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
209.818	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
209.819	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
209.820	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)
209.821	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.822	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.823	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.824	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.825	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.826	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.827	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.828	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.829	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.830	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.831	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.832	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.833	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.834	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.835	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.836	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.837	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.838	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.839	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.840	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.841	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.842	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.843	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.844	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.845	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.846	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.847	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.848	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.849	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.850	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.851	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.852	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.853	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.854	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
209.855	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
209.856	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)
210.519	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)
210.521	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)
210.522	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)
215.004	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
215.005	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
215.006	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)
215.007	ESTRADO (11510)
215.008	ESTRADO (11510)
215.010	ESTRADO (11510)
215.012	ESTRADO (11510)
218.346	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
221.508	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)
234.377	BANCO DE MADEIRA (11600)
234.378	BANCO DE MADEIRA (11600)
235.164	ROUPEIRO (11512)
235.165	ROUPEIRO (11512)
235.166	ROUPEIRO (11512)
235.167	ROUPEIRO (11512)
235.168	ROUPEIRO (11512)
235.169	ROUPEIRO (11512)
235.170	ROUPEIRO (11512)
235.974	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
235.975	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
235.976	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)
235.977	BALCÃO, MADEIRA/FÓRMICA (11618)
235.978	BALCÃO, MADEIRA/FÓRMICA (11618)
235.979	BALCÃO, MADEIRA/FÓRMICA (11618)
238.313	MESA, MADEIRA (11174)
238.314	MESA, MADEIRA (11174)
238.315	MESA, MADEIRA (11174)
238.316	MESA, MADEIRA (11174)
238.317	MESA, MADEIRA (11174)
238.318	MESA, MADEIRA (11174)
238.319	MESA, MADEIRA (11174)
238.320	MESA, MADEIRA (11174)
238.321	MESA, MADEIRA (11174)
238.322	MESA, MADEIRA (11174)
238.323	MESA, MADEIRA (11174)
238.324	MESA, MADEIRA (11174)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
238.325	MESA, MADEIRA (11174)
238.326	MESA, MADEIRA (11174)
238.327	MESA, MADEIRA (11174)
238.328	MESA, MADEIRA (11174)
238.329	MESA, MADEIRA (11174)
238.330	MESA, MADEIRA (11174)
238.331	MESA, MADEIRA (11174)
238.332	MESA, MADEIRA (11174)
238.333	MESA, MADEIRA (11174)
238.334	MESA, MADEIRA (11174)
238.335	MESA, MADEIRA (11174)
238.336	MESA, MADEIRA (11174)
238.337	MESA, MADEIRA (11174)
238.338	MESA, MADEIRA (11174)
238.339	MESA, MADEIRA (11174)
238.340	MESA, MADEIRA (11174)
238.341	MESA, MADEIRA (11174)
238.342	MESA, MADEIRA (11174)
238.343	MESA, MADEIRA (11174)
238.344	MESA, MADEIRA (11174)
238.345	MESA, MADEIRA (11174)
238.665	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)
238.666	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)
238.667	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)
238.668	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)
238.670	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)
238.671	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)
256.563	MESA PARA RECHAUDS (20994)
256.564	MESA PARA RECHAUDS (20994)
256.565	ESTRADO (11510)
256.566	ESTRADO (11510)
256.567	ESTRADO (11510)
256.568	ESTRADO (11510)
256.569	ESTRADO (11510)
259.945	FOGÃO INDUSTRIAL, 04 BOCAS (12047)
259.975	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
259.976	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)
259.977	BALCÃO PARA PREPARO DE SANDUÍCHES (20992)
259.978	MESA INOX (11719)
259.979	PASS THROUGH (12041)
259.980	PASS THROUGH (12041)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
259.981	BALCÃO TÉRMICO PARA ALIMENTOS (12029)
259.982	PISTA FRIA (20993)
261.396	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.398	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.399	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.400	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.402	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.404	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.406	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.407	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.408	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.410	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
261.411	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)
266.500	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.501	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.502	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.503	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.504	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.505	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.506	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.507	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.508	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.509	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.510	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.511	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.512	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.513	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.514	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.515	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.516	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.517	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.518	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.519	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.520	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.521	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.522	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.523	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.524	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.525	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.526	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.527	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
266.528	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.529	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.530	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.531	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.532	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.533	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.534	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.535	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.536	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.537	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.538	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.539	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.540	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.541	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.542	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.543	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.544	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.545	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.546	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.547	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.548	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.549	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.550	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.551	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.552	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.553	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.554	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.555	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.556	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.557	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.558	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.559	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
266.560	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)
273.552	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)
273.553	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)
273.594	FILTRO P/ÁGUA (12911)
273.595	FILTRO P/ÁGUA (12911)
277.225	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)
277.226	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)
277.314	FILTRO P/ÁGUA (12911)
277.315	FILTRO P/ÁGUA (12911)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Processo n. 133.093/2010

NÚMERO DE PATRIMÔNIO	MATERIAL
279.969	CAIXA, MADEIRA (12876)
279.972	CAIXA, MADEIRA (12876)
279.973	CAIXA, MADEIRA (12876)
279.974	CAIXA, MADEIRA (12876)
* Calculado em 20/01/2011, conforme metodologia prevista no Ato da Mesa nº 76, de 1997.	

- 3.1. É responsabilidade da concessionária o controle dos equipamentos e mobiliário de propriedade da Câmara dos Deputados, a ela entregues mediante Termo de Entrega dos Bens fornecido pelo órgão responsável.
- 3.2. Os equipamentos de propriedade da Câmara dos Deputados, em uso pela concessionária, deverão ter manutenção preventiva e corretiva, seguindo a orientação de manutenção do fabricante, sem qualquer ônus para a Câmara dos Deputados.
- 3.3. A Câmara estará autorizada a efetuar os reparos necessários se esses não forem feitos pela concessionária no prazo estabelecido, devendo ser por esta ressarcida, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no contrato.
- 3.3.1. A retirada de qualquer bem de propriedade da Câmara dos Deputados da área de abrangência desta licitação somente será possível mediante autorização de saída emitida pelo DEMAP, a ser concedida ao funcionário da concessionária, formalmente identificado.
- 3.3.2. A autorização de saída, instrumento indispensável à retirada dos bens das dependências da Câmara dos Deputados, será solicitada pelo órgão responsável.
- 3.3.3. O prazo máximo de devolução do bem removido será fixado pelo órgão responsável, ficando a concessionária obrigada a comunicar formalmente sua devolução.
- 3.3.4. A inobservância desses procedimentos sujeitará a concessionária às cominações legais aplicáveis à espécie.

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro



ANEXO N. 10
PREGÃO ELETRÔNICO N. 55/11
MINUTA DO CONTRATO

CONTRATO N. (MINUTA)

CONTRATO CELEBRADO ENTRE A CÂMARA DOS DEPUTADOS E A (ADJUDICATÁRIA) PARA A PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, MEDIANTE EXPLORAÇÃO COMERCIAL, COM CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, A TÍTULO ONEROSO, DAS DEPENDÊNCIAS DOS RESTAURANTES LOCALIZADOS NO TÉRREO E SUBSOLO DO EDIFÍCIO ANEXO III, E DAS LANCHONETES LOCALIZADAS NOS EDIFÍCIOS ANEXOS II E III DA CÂMARA DOS DEPUTADOS.

Ao(s) _____ dia(s) do mês de _____ de dois mil e onze, 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 ROGÉRIO VENTURA TEIXEIRA, 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 21/6/93, 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. 55/11, daqui por diante denominado EDITAL, 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 alimentação, mediante exploração comercial, com concessão administrativa de uso, dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III, e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III da CEDENTE, em Brasília/DF, de acordo com as quantidades e



especificações técnicas descritas no Anexo n. 1 ao EDITAL 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 e seus Anexos;
- b) Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico n. 55/11;
- c) Proposta da CONCESSIONÁRIA, datada de ____/____/____.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES E DOS CARDÁPIOS MÍNIMOS

A exploração das lanchonetes e do restaurante objeto deste Contrato deverá obedecer rigorosamente às especificações e Cardápios Mínimos descritos no Anexo n. 1 ao EDITAL.

Parágrafo primeiro – Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou exclusão de produto) ou de preço deverá ser prévia e formalmente solicitada ao órgão responsável.

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

Os serviços objeto do presente Contrato deverão ser executados com rigorosa observância ao disposto no Anexo n. 1 ao EDITAL.

Parágrafo primeiro – A CONCESSIONÁRIA deverá estar apta a iniciar a execução dos serviços em até 15 (quinze) dias após a assinatura deste Contrato.

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

Parágrafo terceiro – A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas dos espaços cedidos pela CEDENTE.

Parágrafo quarto – O horário de funcionamento das lanchonetes será das 8h às 18h30 ou até as 21h nos dias em que os trabalhos do Plenário da Câmara dos Deputados e a sessão conjunta do Congresso Nacional estenderem o horário normal do expediente.

Parágrafo quinto – A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer também serviço de entrega nas dependências da CEDENTE, 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

a) A irregularidade relativa ao 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.

Parágrafo sexto – Na execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

Parágrafo sétimo – Em caso de interdição das instalações ou paralisação do serviço por conta da CONCESSIONÁRIA, ou em decorrência de auto de infração, este



Contrato poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CEDENTE, imediatamente, as providências cabíveis.

CLÁUSULA QUARTA – DOS EVENTOS

A CEDENTE poderá solicitar da CONCESSIONÁRIA a prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos nas dependências da CÂMARA DOS DEPUTADOS, conforme disposto no Título 6 do Anexo 1 ao EDITAL, observado, ainda, todo o disposto no subitem 3.14 do Título 3 do mesmo anexo.

Parágrafo primeiro – A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer todos os utensílios necessários ao serviço, como copos, taças, bandejas, travessas, guardanapos, talheres, pratos etc.

Parágrafo segundo – Os preços *per capita* dos diferentes tipos de cardápio não poderão ser superiores àqueles praticados, nas unidades descritas no objeto desta contratação.

Parágrafo terceiro – Os serviços realizados nos finais de semana ou feriados terão taxa percentual de 10% (dez por cento) acrescida.

Parágrafo quarto – Em coquetéis, almoços e jantares, caso necessária a presença de garçons, o serviço terá taxa percentual de 10% (dez por cento) acrescida. A CONCESSIONÁRIA deverá manter a proporção de 1 (um) garçom para cada 15 (quinze) pessoas para serviços de coquetel volante e 1 (um) garçom para cada 10 (dez) pessoas para serviços de almoços e jantares.

Parágrafo quinto – O órgão responsável escolherá o cardápio de acordo com o tipo do evento e fará a solicitação à CONCESSIONÁRIA, por ordem de serviço, informando o dia, o horário e o número de pessoas. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar, no prazo de 1 (um) dia útil, a proposta de cardápio detalhado com as preparações e os ingredientes.

Parágrafo sexto – No caso de realização de eventos prevista nesta Cláusula, o pagamento será feito à CONCESSIONÁRIA, conforme o previsto na Cláusula Oitava deste Contrato.

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

A Câmara dos Deputados põe à disposição da CONCESSIONÁRIA, mediante a assinatura de Termo de Responsabilidade, os equipamentos, instalações, utensílios e móveis constantes do Título 3 do Anexo n. 9 ao EDITAL.

Parágrafo primeiro – Ao final do prazo de vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA é obrigada a restituir os bens nas mesmas condições e nas quantidades que lhe forem entregues, deixando as instalações cedidas pela CEDENTE em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper a prestação dos serviços.

Parágrafo segundo – Todos os bens de propriedade da CEDENTE e recebidos pela CONCESSIONÁRIA, constantes do Termo de Entrega dos Bens, serão vistoriados por ocasião da realização de inventário de término de gestão e, a qualquer tempo, inventário de verificação.



Parágrafo terceiro – A vistoria dos bens, realizada pelo órgão responsável juntamente com a CONCESSIONÁRIA, auxiliados pela Coordenação de Patrimônio da Câmara dos Deputados, confirmará suas condições de uso e, quando do término da vigência contratual, será fator condicionante para a liberação da caução depositada pela CONCESSIONÁRIA a título de resguardo patrimonial.

Parágrafo quarto – O inventário de término de gestão a que se refere o parágrafo segundo desta Cláusula deverá ser feito no final do prazo de vigência contratual.

Parágrafo quinto – Realizado o inventário de término de gestão, a CONCESSIONÁRIA efetuará a devolução dos bens ao órgão responsável que, após observar o disposto no parágrafo primeiro desta Cláusula, inclusive a conclusão da regularização de quaisquer divergências patrimoniais apontadas nesse inventário, emitirá o Termo de Entrega e Recebimento.

Parágrafo sexto – De posse do Termo de Entrega e Recebimento, a CONCESSIONÁRIA poderá solicitar a liberação da caução prevista no parágrafo terceiro desta Cláusula.

Parágrafo sétimo – A CONCESSIONÁRIA deverá indenizar a CEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, aos seus equipamentos ou materiais, cujo valor será calculado com base no valor de mercado do bem novo ou no valor atualizado de sua aquisição, aplicando-se, em ambos os casos, uma taxa de depreciação, obedecendo-se à seguinte fórmula:

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

Vi = valor de indenização;

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

i = Índice de depreciação;

n = idade do bem em anos.

Parágrafo oitavo – É responsabilidade da CONCESSIONÁRIA o controle dos equipamentos e mobiliário de propriedade da CEDENTE, a ela entregues mediante Termo de Entrega dos Bens fornecido pelo órgão responsável.

Parágrafo nono – Os equipamentos de propriedade da CEDENTE, em uso pela CONCESSIONÁRIA, deverão ter manutenção preventiva e corretiva, seguindo a orientação de manutenção do fabricante, sem qualquer ônus para a CEDENTE.

Parágrafo décimo – A retirada de qualquer bem de propriedade da CEDENTE da área de abrangência desta contratação, somente será possível mediante autorização de saída emitida pelo DEMAP, a ser concedida ao funcionário da CONCESSIONÁRIA, formalmente identificado.

Parágrafo décimo primeiro – O prazo máximo de devolução do bem removido será fixado pelo órgão responsável, ficando a CONCESSIONÁRIA obrigada a comunicar formalmente sua devolução.

Parágrafo décimo segundo – A inobservância desses procedimentos sujeitará a CONCESSIONÁRIA às cominações legais aplicáveis à espécie.



CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA aquelas enunciadas no EDITAL e em seus Anexos, além daquelas instruídas em caráter complementar pelo órgão responsável, quanto à execução e ao horário de realização dos serviços, permanência e circulação dos funcionários nos prédios administrativos da CEDENTE.

Parágrafo primeiro – Todas as obrigações trabalhistas, 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 Correclamada.

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 assumirá inteira responsabilidade por danos ou desvios eventualmente causados ao patrimônio da CEDENTE 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 neste Contrato.

Parágrafo sexto – A CONCESSIONÁRIA comunicará, verbal e imediatamente, ao órgão responsável, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, até o 2º (segundo) dia útil subsequente ao ocorrido, reduzirá a escrito a comunicação verbal, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos.

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

Parágrafo oitavo – 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 nono – É vedada a subcontratação total dos serviços objeto deste Contrato. A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pelo órgão responsável.

Parágrafo décimo – Observada a legislação pertinente, a CONCESSIONÁRIA deverá, no prazo de 15 (quinze) dias contados da assinatura deste 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 CEDENTE.



CLÁUSULA SÉTIMA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

Pelo não cumprimento das obrigações contratuais, execução insatisfatória dos serviços, omissões ou outras faltas mencionadas no Título 13 do EDITAL, não justificadas ou se a CEDENTE julgar as justificativas improcedentes, poderão ser impostas à CONCESSIONÁRIA as multas e demais sanções previstas naquele dispositivo editalício, observadas as condições nele indicadas, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 87 da LEI, correspondente ao artigo 135 do REGULAMENTO, e, ainda, no artigo 7º da Lei n. 10.520/02.

Parágrafo primeiro – Pelo descumprimento de outras obrigações assumidas, considerada a gravidade da transgressão, serão aplicadas as sanções previstas no art. 87 da LEI, de 1993, a saber:

- a) advertência, formalizada por escrito;
- b) multa, nos casos previstos no EDITAL e neste Contrato;
- c) suspensão temporária para licitar e impedimento para contratar com a CEDENTE; e
- 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.

Parágrafo segundo – Ocorrendo atraso injustificado ou com justificativa não aceita pela CEDENTE para dar início à execução dos serviços, à CONCESSIONÁRIA será imposta multa calculada sobre o valor anual da concessão, de acordo com a seguinte tabela:

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

Parágrafo terceiro – 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.

Parágrafo quarto – Não se aplica o disposto no parágrafo anterior, quando verificada, num período de 60 (sessenta) dias, a ocorrência de multas que somadas ultrapassem o valor fixado para inscrição em Dívida Ativa da União.



Parágrafo quinto – Se a CONCESSIONÁRIA, a qualquer tempo, deixar de executar os serviços ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor remanescente deste Contrato, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

Parágrafo sexto – Poderão ser impostas à CONCESSIONÁRIA, ainda, as multas por infração cometida, de acordo com a tabela constante do Anexo n. 5 ao EDITAL, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, observado, ainda, o disposto no parágrafo seguinte.

Parágrafo sétimo – Os valores relativos a multas aplicadas e a danos e prejuízos eventualmente causados serão descontados dos pagamentos devidos pela CEDENTE ou recolhidos pela CONCESSIONÁRIA à Coordenação de Movimentação Financeira, dentro de 5 (cinco) dias úteis, a partir da sua notificação por carta, ou ainda, cobrados na forma da legislação em vigor.

Parágrafo oitavo – A aplicação de multas, sanção administrativa, não reduz nem isenta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de ressarcir integralmente eventuais danos causados à Administração.

CLÁUSULA OITAVA – DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO

A remuneração dos serviços do restaurante e das lanchonetes será efetuada diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, nos respectivos caixas.

Parágrafo único – No caso de solicitação da Câmara dos Deputados de organização e fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares para eventos, conforme disposto no Título 6 do Anexo n. 1 ao EDITAL, o pagamento à CONCESSIONÁRIA será efetuado pela CEDENTE, conforme o que se segue:

a) O pagamento será efetuado após a efetiva prestação dos serviços de organização e fornecimento dos produtos à CEDENTE, por meio de depósito em conta corrente da CONCESSIONÁRIA, em agência bancária indicada, mediante a apresentação, em duas vias, de nota fiscal/fatura discriminada, após atestação pelo órgão solicitante;

b) A instituição bancária, a agência e o número da conta deverão ser mencionados na nota fiscal/fatura;

c) A nota fiscal/fatura deverá vir acompanhada da Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros (CND) e do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), ambos dentro dos prazos de validade neles expressos;

d) O pagamento será efetuado com prazo não superior a 30 (trinta) dias, contados a partir do aceite dos serviços e dos produtos e da comprovação da regularidade da documentação fiscal apresentada, prevalecendo a data que ocorrer por último;

e) Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que os encargos moratórios devidos pela CEDENTE, entre a data referida na letra “d” deste parágrafo e a correspondente ao efetivo pagamento da nota fiscal/fatura, a serem incluídos na fatura do mês seguinte ao da ocorrência, são calculados por meio da aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$



Na qual:

EM = Encargos Moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela em atraso;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$$I = \frac{i}{365} \quad I = \frac{6/100}{365} \quad I = 0,00016438$$

em que i = taxa percentual anual no valor de 6%.

f) Quando aplicável, o pagamento efetuado pela CONTRATANTE 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.

g) Estando a CONCESSIONÁRIA isenta das retenções referidas no parágrafo anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura.

CLÁUSULA NONA – DA CONCESSÃO

Pela concessão de uso do espaço, instalações e equipamentos das lanchonetes e do restaurante, 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\$9.623,53** (nove mil, seiscentos e vinte e três reais e cinquenta e três 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\$12,00** (doze reais).

Parágrafo terceiro – Caberá à CONCESSIONÁRIA efetuar, até o último dia útil do mês subsequente, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), os pagamentos referidos no *caput*, parágrafo primeiro e parágrafo segundo desta Cláusula.

Parágrafo quarto – 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 quinto – É vedado à CONCESSIONÁRIA divulgar número das linhas e ramais telefônicos de propriedade da CEDENTE para fins publicitários.

Parágrafo sexto – 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, no caso de prorrogação da concessão, nos termos da Portaria 69, de 2007.

a) para o primeiro pagamento será efetuado o cálculo pró-rata, a partir do início do funcionamento, critério aplicável também ao último mês de vigência contratual;

b) a variação do IGP-M no período de 12 (doze) meses será a base de cálculo para revisão anual do valor de concessão;

c) a falta de pagamento dos valores devidos por 3 (três) meses consecutivos ensejará a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das demais sanções previstas na legislação.

Parágrafo sétimo – Ocorrendo a prorrogação prevista no *caput* da Cláusula Décima Terceira deste Contrato, o valor dos pagamentos mensais devidos pela concessão administrativa de uso será reajustado pelo IGP-M/FGV – Índice Geral de Preços de Mercado, da Fundação Getúlio Vargas, que, em caso de extinção, será substituído por outro índice oficial.

CLÁUSULA DÉCIMA – DOS POSSÍVEIS DESCONTOS NO VALOR DA CONCESSÃO

O órgão responsável fará, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes utilizando o formulário do Anexo n. 8 ao EDITAL, que poderá resultar em desconto de até 100% (cem por cento) do valor de concessão pago à CEDENTE (excluindo-se o valor mínimo) até nova pesquisa, de acordo com a seguinte tabela:

Resultado da pesquisa (aprovação)	Desconto
90% a 100%	100%
85% a 89,9%	75%
80% a 84,9%	50%

Parágrafo primeiro – A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor constante do *caput* da Cláusula Nona deste Contrato e o limite mínimo de R\$9.268,17 (nove mil, duzentos e sessenta e oito reais e dezessete centavos).

Parágrafo segundo – O desconto não é 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 constante do *caput* da Cláusula nona deste Contrato.

Parágrafo quarto – A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 350 (trezentos e cinquenta) pessoas entre os usuários dos restaurantes e lanchonetes.

Parágrafo quinto – No caso de atraso no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA, além de perder o desconto, estará sujeita a multa de 2% (dois por cento) de juros de mora ao mês, calendário ou fração.

Parágrafo sexto – A avaliação da satisfação será realizada somente depois de transcorridos os 3 (três) primeiros meses de contratação. Assim, nos 3 (três) meses



iniciais deste Contrato, será cobrada a menor taxa de concessão, referida no parágrafo primeiro desta Cláusula.

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 2% (dois por cento) do valor anual da concessão, acrescido da importância de **R\$234.312,76** (duzentos e trinta e quatro mil, trezentos e doze reais e setenta e seis centavos), correspondente aos valores dos bens disponibilizados na forma do Anexo n. 9 ao EDITAL, em conformidade com o artigo 56, §5º, da LEI, c/c o art. 93, §5º, do REGULAMENTO, e nos termos do Título 12 do referido Edital.

Parágrafo primeiro – A garantia só poderá ser levantada ao final da vigência deste Contrato.

Parágrafo segundo – No caso de rescisão deste Contrato por culpa da CONCESSIONÁRIA, a garantia será executada, para ressarcimento à CEDENTE e dos valores das multas e indenizações a ela devida, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas no EDITAL e no REGULAMENTO.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS

Os preços poderão ser repactuados desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da proposta, ou da data da última repactuação, em dois casos:

- a) a maior, caso a CONCESSIONÁRIA faça solicitação formal ao órgão responsável devidamente embasada em planilhas de custo de produção; ou
- b) a menor, caso a Administração comprove deflação no setor.

Parágrafo primeiro – A CONCESSIONÁRIA deverá comprovar, por meio de documentos, a variação de custos alegada.

Parágrafo segundo – Qualquer revisão de preços levará em consideração para análise o IPCA – subitem Alimentação Fora do Domicílio – Brasília e a planilha de custos de produção da empresa.

Parágrafo terceiro – No caso de revisão, será lavrado Termo Aditivo a este Contrato.

Parágrafo quarto – O valor anual da concessão, se for o caso, será reajustado com base no IGPM, observado o disposto no parágrafo sétimo da Cláusula Nona deste Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – 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 único – 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.



CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

Consideram-se órgãos responsáveis:

- a) Pela gestão dos serviços de alimentação prestados nos restaurantes e lanchonetes constituintes do objeto da licitação: o Departamento Técnico (DETEC) da Câmara dos Deputados, que designará o fiscal responsável pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual;
- b) pela gestão dos serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: o Departamento Técnico (DETEC), a Secretaria de Comunicação Social (SECOM), o Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento (CEFOTR), o Departamento de Comissões (DECOM) e o Gabinete da Diretoria-Geral, que indicarão os fiscais responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – 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 3 (três) vias de igual teor e forma, para um só efeito, com ____ (valor numérico e por extenso) folhas cada uma, na presença das testemunhas abaixo indicadas.

Brasília, de de 2011.

Pela CONTRATANTE:

Pela CONTRATADA:

Rogério Ventura Teixeira
Diretor-Geral
CPF n. 292.707.311-20

(nome)
(cargo)
(CPF)

Testemunhas: 1) _____

2) _____

Brasília, 5 de abril de 2011.

José Martinichen Filho
Pregoeiro