



**EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 76/13**

**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.

**Local (sítio da Internet):** <http://www.comprasnet.gov.br>.

**UASG: 10001.**

<b>Data e horário</b>	<b>Procedimento</b>
25/4/2013	- Divulgação do Pregão, mediante aviso publicado no Diário Oficial da União, no "Jornal Correio Braziliense", editados em Brasília-DF e nos sítios eletrônicos: <a href="http://www.comprasnet.gov.br">www.comprasnet.gov.br</a> e <a href="http://www.camara.leg.br">www.camara.leg.br</a> .  - Início do cadastramento eletrônico de propostas.
8/5/2013 às 10h	Abertura da sessão pública do Pregão, envolvendo: a) abertura e classificação das propostas formuladas em perfeita consonância com as especificações e condições previstas neste Edital e eletronicamente cadastradas; b) divulgação do valor da proposta de menor preço, vedada a identificação da respectiva proponente; c) abertura da disputa de preços.

**Informações Adicionais:**

**Telefones:** (61) 3216-4905, 3216-4907 e 3216-4920.

**Fax:** (61) 3216-4915.

**Endereço eletrônico:** [cpl@camara.leg.br](mailto:cpl@camara.leg.br).

**Endereço:** Câmara dos Deputados  
Comissão Permanente de Licitação  
Secretaria Executiva da Comissão Permanente de Licitação  
Edifício Anexo I, 14º andar, sala 1408, Brasília – DF  
CEP: 70160-900.

- Todas as referências de tempo contidas neste Edital observarão o horário de Brasília-DF.
- A formalização de pedidos de esclarecimentos e de petições de impugnações ao Ato Convocatório deverá ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico [cpl@camara.leg.br](mailto:cpl@camara.leg.br).
- Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da Câmara dos Deputados: **00.530.352/0001-59.**



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

- Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados, preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão .PDF), Word (extensão .DOC), Excel (extensão .XLS), podendo ainda ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).



---

**ÍNDICE DO EDITAL**

---

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO.....	4
2. DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS.....	4
3. DA PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS À PARTICIPAÇÃO .....	5
4. DA PROPOSTA .....	6
5. DA ABERTURA DA SESSÃO .....	7
6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS .....	8
7. DOS LANCES .....	8
8. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA E DA NEGOCIAÇÃO.....	9
9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS .....	10
10. DA HABILITAÇÃO.....	12
11. DO RECURSO E DA ADJUDICAÇÃO .....	14
12. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL.....	15
13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	15
14. DO FORO.....	17

<b>Anexos.....</b>	<b>Página</b>
1. TERMO DE REFERÊNCIA .....	18
2. ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS.....	21
3. DA CONTRATAÇÃO .....	49
4. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS .....	56
5. MODELO DA PROPOSTA COMPLETA .....	70
6. ORÇAMENTOS ESTIMADOS.....	73
7. MODELO DA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA HABILITAÇÃO .....	75
8. LISTAGEM DE BENS DAS UNIDADES OBJETO DA CONCESSÃO.....	87
9. MODELO DO FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO.....	105
10. MODELO DO TERMO DE VISTORIA.....	106
11. MINUTA DO CONTRATO.....	107



A COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO da Câmara dos Deputados, por intermédio deste Pregoeiro legalmente designado, e tendo em vista o que consta do Processo n. 126.367/2012, torna pública, para conhecimento dos interessados, a abertura de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, mediante as condições estabelecidas neste Edital.

O Pregão, do tipo "MAIOR OFERTA", reger-se-á pelo disposto neste Edital e em seus Anexos; pela Lei 10.520, de 2002; pelo Decreto 5.450, de 2005; pela Portaria n. 1 de 2003, da Primeira-Secretaria da Câmara dos Deputados; pela Lei Complementar 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 pela Lei 8.666, de 1993, no que couber, 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 neste Edital.

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no ComprasNet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

---

## 2. DA FORMULAÇÃO DE IMPUGNAÇÕES E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

---

2.1. Até dois dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do Pregão, por meio do envio da petição ao Pregoeiro exclusivamente pelo endereço eletrônico citado na página 1.

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

2.1.2. 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.

2.2. Os pedidos de esclarecimentos referentes ao Pregão deverão ser encaminhados ao Pregoeiro até três dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública exclusivamente pelo endereço eletrônico citado na página 1.

2.2.1. As respostas dadas aos pedidos de esclarecimentos, omitidos os nomes das consulentes, serão disponibilizadas em campo próprio do sistema e também na página <http://www2.camara.leg.br/transparencia/licitacoes/editais/pregaoeletronico.html>.



---

### **3. DA PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS À PARTICIPAÇÃO**

---

3.1. Poderão participar deste Pregão as interessadas que estiverem previamente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (SICAF) e perante o sistema eletrônico provido pela Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (SLTI/MPOG), por meio do sítio da Internet <http://www.comprasnet.gov.br>.

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

3.1.2. O uso da senha de acesso pela licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ela efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Câmara dos Deputados responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.1.3. Serão reputadas como firmes e verdadeiras as propostas e os lances efetuados em nome da licitante.

3.2. Não poderão participar deste Pregão:

- a) empresário ou sociedade empresarial suspensos temporariamente de participar de licitação e impedidos de contratar com a Câmara dos Deputados, conforme inciso III do artigo 87 da Lei 8.666, de 1993, durante o prazo da sanção aplicada;
- b) empresário ou sociedade empresarial impedidos de licitar e contratar com a União, conforme artigo 7º da Lei 10.520, de 2002, durante o prazo da sanção aplicada;
- c) empresário ou sociedade empresarial declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- d) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- e) empresário ou sociedade empresarial cujos estatuto ou contrato social não preveja atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- f) empresário ou sociedade empresarial que se encontrem em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- g) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes



legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

- h) consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição;
- i) servidor ou parlamentar da Câmara dos Deputados.

---

#### 4. DA PROPOSTA

---

4.1. A proposta deve ser registrada no sistema até a data e o horário fixados para a abertura da sessão pública do pregão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

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

4.1.2. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, que até a data de cadastramento eletrônico da proposta, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no presente processo licitatório e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

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

4.1.4. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema, que a proposta apresentada para a presente licitação foi elaborada de maneira independente, de acordo com o que é estabelecido na Instrução Normativa n. 2 de 16 de setembro de 2009 da SLTI/MPOG.

4.1.5. A licitante enquadrada como microempresa ou empresa de pequeno porte deverá declarar, em campo próprio do sistema, que atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar 123, de 2006, para fazer jus aos benefícios previstos nessa lei.

4.2. Durante a fase de recebimento de propostas, a licitante poderá incluir, alterar ou excluir a sua proposta.

4.3. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto, que será convertido no valor da taxa mensal de utilização das áreas concedidas, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.

4.3.1. O percentual de desconto ofertado será convertido no valor da taxa mensal de utilização das áreas concedidas, conforme fórmula a seguir:

$$TU = D \times R\$ 100.000,00$$

Em que:



TU = taxa mensal de utilização;  
D = percentual de desconto ofertado.

4.3.2. A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, seguem exemplos de lances ofertados e seu significado prático:

a) Percentual de desconto ofertado de 0,1000%:

$$TU = 0,1/100 \times R\$ 100.000,00$$

$$TU = R\$ 100,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 100,00 por mês pela utilização das áreas concedidas.

b) Percentual de desconto ofertado de 5,5000%:

$$TU = 5,5/100 \times R\$ 100.000,00$$

$$TU = R\$ 5.500,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 5.500,00 por mês pela utilização das áreas concedidas.

c) Percentual de desconto ofertado de 12,5250%:

$$TU = 12,525/100 \times R\$ 100.000,00$$

$$TU = R\$ 12.525,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 12.525,00 por mês pela utilização das áreas concedidas.

4.3.3. O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização das áreas concedidas, de modo que, conforme exemplos citados, a licitante que oferta 0,1% demonstra a intenção de pagar R\$ 100,00/mês, a que oferta 5,5% demonstra a intenção de pagar R\$ 5.500,00/mês e a que oferta 12,525% demonstra a intenção de pagar R\$ 12.525,00/mês.

4.3.4. O valor mensal a ser ofertado pela Concessionária à Cedente refere-se única e exclusivamente à taxa de utilização das áreas concedidas, cabendo à Concessionária arcar adicionalmente com todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: tributos; tarifas de água, esgoto, energia elétrica e telefonia; custos relativos à mão-de-obra, materiais e equipamentos.

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

4.5. O CNPJ da licitante utilizado para cadastramento de sua proposta deverá ser o mesmo constante da documentação apresentada ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão para registro no SICAF.

---

## 5. DA ABERTURA DA SESSÃO

---

5.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data, hora e no sítio da Internet indicados na primeira página deste Edital.





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

5.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

---

## 6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

---

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

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

6.3. O critério a ser utilizado para a classificação das propostas será o de **maior percentual de desconto oferecido** para o item único, que será convertido, após a etapa de lances, no valor da taxa mensal de utilização das áreas concedidas, conforme disposto no item 4.3, observado, em qualquer caso, o disposto no subitem 9.2.1 do presente Edital.

---

## 7. DOS LANCES

---

7.1. Aberta a etapa competitiva, as licitantes classificadas 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, observado o disposto no item 4.3.

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

7.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, não sendo aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar pelo sistema.

7.3. Não será admitida desistência de lances ofertados, sujeitando-se a licitante às sanções administrativas constantes deste Edital.

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

7.5. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor for considerado inexecuível.





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

7.6.1. No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

7.7. O Pregoeiro encerrará a primeira fase da etapa de lances e informará a duração do tempo de iminência, que poderá ser de 1 a 60 minutos.

7.8. Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, terá início o período de tempo aleatoriamente determinado pelo sistema, que poderá ser de até 30 minutos, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.

---

## **8. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA E DA NEGOCIAÇÃO**

---

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

8.1.1. A microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, apresentar proposta de percentual de desconto superior à da licitante mais bem classificada e, se atendidas as exigências deste Edital, ser considerada vencedora.

8.1.2. Não tendo sido considerada vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, e havendo outras licitantes que se enquadram na condição prevista neste item, estas serão convocadas, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito.

8.1.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido neste item, 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.

8.1.4. A convocada que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar 123, de 2006.

8.1.5. Em não se confirmando a condição de vencedora à microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com as demais licitantes.

8.1.5.1. O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.



8.2. O Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado a proposta ou o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor mensal mínimo estipulado para a concessão.

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

---

## 9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

---

9.1. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta completa adequada ao último lance, no prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro, que não será inferior a 30 (trinta) minutos, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema ComprasNet, em arquivo único no formato do Anexo n. 4.

9.1.1. Deverão integrar a proposta as seguintes declarações:

- a) declaração da licitante de que disponibilizará pessoal técnico adequado para realização do objeto da presente licitação;
- b) declaração da licitante de que tem pleno conhecimento e aceita os termos constantes do Ato da Mesa n. 18, de 2003 da Câmara dos Deputados.

9.1.2. A proposta terá validade de, no mínimo, 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública.

9.1.2.1. Decorrido o prazo de validade da proposta, sem convocação para contratação, fica a licitante liberada do compromisso assumido.

9.2. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, sendo ainda desclassificada a proposta que consignar preços excessivos, manifestamente inexequíveis, simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

9.2.1. O valor mensal ofertado após a fase de lances ou negociação não poderá ser inferior a R\$ 8.024,85 (oito mil vinte e quatro reais e oitenta e cinco centavos), ou seja, o percentual de desconto ofertado não poderá ser inferior a 8,0249%.

9.2.2. Entende-se por preço excessivo aquele que extrapolar os valores máximos estabelecidos para o quilo das refeições e/ou para os itens que integram a composição mínima dos cardápios, conforme disposto no Anexo n. 1.

9.2.3. 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.

9.3. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro, que não será inferior a 60 (sessenta) minutos, a seguinte documentação, remetida por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema ComprasNet, em arquivo único:



- a) 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. 2;
    - a.1) os preços explicitados nos cardápios **não** serão fator de julgamento da proposta;
    - a.2) o cardápio proposto poderá contemplar além dos itens constantes do cardápio mínimo, outras opções de produtos;
    - a.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, à média de preços do mercado;
  - b) cardápios relativos aos serviços de alimentação em eventos, a serem fornecidos com os respectivos preços, observadas as especificações estabelecidas no Título 4 do Anexo n. 2;
    - b.1) os preços explicitados nos cardápios **não** serão fator de julgamento da proposta;
  - c) Termo de Vistoria Técnica obrigatória, observado o disposto no Título 4 do Anexo n. 1.
- 9.4. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação exigida neste Título, será desclassificada, sem prejuízo das sanções cabíveis.
- 9.5. Verificar-se-á a conformidade da proposta com as exigências do Edital, em relação às especificações técnicas, ao percentual final ofertado e à documentação complementar.
- 9.6. O Pregoeiro poderá solicitar manifestação ou parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da Câmara dos Deputados ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele a fim de orientar sua decisão quanto à adequação da proposta aos requisitos técnicos fixados no Edital.
- 9.7. Erros e omissões existentes na proposta de preços poderão ser retificados pela licitante, após solicitação e/ou consentimento do Pregoeiro, desde que o percentual final ofertado não sofra decréscimo.
- 9.8. Toda a documentação recebida será disponibilizada eletronicamente a todos os participantes do certame.
- 9.9. Concluídos os procedimentos descritos neste Título, o Pregoeiro anunciará o resultado do julgamento da proposta, realizado com base no critério estabelecido no item 6.3 do Edital.
- 9.10. No caso de não aceitação da proposta, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance imediatamente subsequente.



---

## 10. DA HABILITAÇÃO

---

10.1. A habilitação da licitante será verificada por meio do SICAF (habilitação parcial) e demais documentos de que trata este Título.

10.2. A licitante que não atender às exigências de habilitação parcial no SICAF deverá apresentar documentos que supram tais exigências.

10.3. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar deverá apresentar, no prazo a ser estabelecido pelo Pregoeiro, que não será inferior a 60 (sessenta) minutos, a seguinte documentação complementar, remetida por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema ComprasNet, em arquivo único:

- a) Os documentos que não estejam contemplados no SICAF;
- b) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em obediência ao inciso V do art. 29 da Lei 8.666, de 1993, incluído pela Lei 12.440, de 2011;
- c) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo cartório distribuidor da Sede da licitante, dentro do prazo de validade indicado no documento, ou datada dos últimos cento e oitenta dias, se a validade não estiver expressa na certidão;
- d) Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;
- e) comprovante fornecido pela licitante de que possui, em seu quadro, profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;
  - e.1) comprovação do vínculo do(s) profissional(ais) indicado(s) neste subitem, com a licitante, por meio da apresentação de original ou cópia autenticada de:
    - e.1.1) CTPS ou registro de empregado, quando o vínculo for de natureza trabalhista;
    - e.1.2) estatuto ou contrato social, quando o vínculo for societário;
    - e.1.3) contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil, quando o vínculo for contratual;
- f) balanço patrimonial do último exercício social da licitante que consigne patrimônio líquido igual ou superior a R\$ 9.600,00 (nove mil e seiscentos reais).



10.4. O Pregoeiro poderá consultar sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação da licitante.

10.5. Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema ComprasNet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento.

10.5.1. Nesse caso, os documentos deverão ser encaminhados, no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, à Secretaria Executiva da Comissão Permanente de Licitação, localizada no endereço da Comissão citado na página 1.

10.5.2. Sob pena de inabilitação, os documentos encaminhados deverão estar em nome da licitante, com indicação do número de inscrição no CNPJ, que deverá ser o mesmo utilizado para cadastramento de sua proposta.

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

10.5.3. Todos os documentos emitidos em língua estrangeira deverão ser entregues acompanhados da tradução para língua portuguesa, efetuada por tradutor juramentado, e também devidamente consularizados ou registrados no cartório de títulos e documentos.

10.5.4. Documentos de procedência estrangeira, mas emitidos em língua portuguesa, também deverão ser apresentados devidamente consularizados ou registrados em cartório de títulos e documentos.

10.6. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.6.1. A não regularização da documentação no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, e facultará ao Pregoeiro convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.7. O Pregoeiro verificará, durante a fase de habilitação das empresas, além da habitual pesquisa já realizada no SICAF, a existência de registros impeditivos da contratação:

- a) no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas da Controladoria-Geral da União (CGU), disponível no Portal da Transparência (<http://www.portaltransparencia.gov.br>);



- b) por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, disponível no Portal do Conselho Nacional de Justiça (CNJ);
- c) por composição societária das empresas a serem contratadas, mediante pesquisa no SICAF, a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão cedente, abstendo-se de celebrar contrato nessas condições, em atenção ao art. 9º, inciso III, da Lei 8.666, de 1993.

10.8. O Pregoeiro verificará, no Portal da Transparência (<http://www.portaltransparencia.gov.br>), quando da habilitação de microempresa e de empresa de pequeno porte, que tenha utilizado a prerrogativa de efetuar lance de desempate, conforme Lei Complementar 123, de 2006, art. 44, além das situações descritas no item anterior, se o somatório de ordens bancárias recebidas pela empresa, relativas ao seu último exercício, já seria suficiente para extrapolar o faturamento máximo permitido como condição para esse benefício, conforme art. 3º da mencionada Lei Complementar.

10.9. Caso não tenham sido atendidas as exigências para habilitação, o Pregoeiro declarará a licitante inabilitada e convocará a autora do maior percentual de desconto subsequente, repetindo os procedimentos, até que se logre a habilitação da licitante que tenha atendido todas as exigências para essa finalidade.

10.10. Caso tenham sido atendidas as exigências para habilitação, para ser declarada vencedora, a licitante deverá obter a declaração de aptidão a ser expedida pela Câmara dos Deputados após diligência, *in loco*, realizada a expensas da licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar, para verificação das condições de produção da empresa, conforme disposto no Título 5 do Anexo n. 1.

---

## 11. DO RECURSO E DA ADJUDICAÇÃO

---

11.1. Após a divulgação da vencedora do item único, as licitantes poderão manifestar-se pela intenção de interpor recurso contra a decisão do Pregoeiro, em campo próprio do sistema eletrônico, apresentando, na forma disponibilizada pelo sistema eletrônico, de modo objetivo e conciso, os motivos da contestação.

11.1.1. O Pregoeiro estabelecerá o prazo para manifestação pela intenção de interpor recurso, que não será inferior a 30 (trinta) minutos.

11.2. A falta de manifestação imediata e motivada pela interposição de recurso importará a decadência do direito de recorrer.

11.3. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, motivadamente, aceitando-a ou rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

11.4. A licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de três dias, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.





11.4.1. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada às interessadas na Secretaria da Comissão Permanente de Licitação, localizada no endereço da Comissão citado na página 1.

11.5. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo e o seu acolhimento importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.6. Caso não reconsidere sua decisão, o Pregoeiro submeterá o recurso devidamente informado à consideração do Diretor-Geral para fins de decisão quanto ao recurso e à adjudicação do objeto.

11.7. Em caso de não ser aceita a manifestação quanto à intenção de recurso, 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.

11.8. O ato de adjudicação do objeto do procedimento licitatório pelo Pregoeiro ficará sujeito à homologação do Diretor-Geral da Câmara dos Deputados.

---

## **12. DO ENCAMINHAMENTO DA DOCUMENTAÇÃO ORIGINAL**

---

12.1. Após o encerramento da sessão do Pregão, no prazo de até três dias úteis, contados da adjudicação, a proposta completa ajustada ao lance final da licitante vencedora e, se for o caso, a documentação técnica, bem como os documentos exigidos para habilitação, deverão ser encaminhados em original ou por cópia autenticada, à Secretaria da Comissão Permanente de Licitação da Câmara dos Deputados, localizada no endereço da Comissão citado na página 1.

12.2. A proposta completa original deverá ser apresentada sem emendas, rasuras ou entrelinhas, datada, assinada por quem de direito, preferencialmente em duas vias.

---

## **13. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

---

13.1. O Pregão poderá ser transferido a critério da Câmara dos Deputados; revogado, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta; ou, ainda, anulado por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante ato escrito e devidamente fundamentado.

13.1.1. No caso de desfazimento do procedimento licitatório fica assegurado o contraditório e a ampla defesa.

13.2. 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.





13.3. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, interpretando as normas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação, vedada a inclusão posterior de documentação ou informação que deveria constar originariamente da proposta ou de seus anexos.

13.4. Quando do julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e de habilitação.

13.5. Os prazos referidos neste Edital e em seus Anexos começam a fluir a partir do termo inicial preestabelecido, ou da intimação formal realizada pela Câmara dos Deputados.

13.5.1. Consideram-se feitas as intimações, convocações ou comunicações às participantes, conforme o caso:

- a) na própria sessão pública do Pregão Eletrônico;
- b) pela publicação dos atos no Diário Oficial da União;
- c) por carta;
- d) ou, quando cabível, por meio de mensagem apresentada no sítio da Internet constante da primeira página deste Edital.

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

13.5.3. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e em seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

13.6. Os casos omissos e as dúvidas suscitadas em qualquer fase do presente Pregão serão resolvidos pelo Pregoeiro.

13.7. 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.

13.7.1. A manutenção da vigência contratual dependerá, em qualquer caso, do atendimento pela nova sociedade empresária das condições de habilitação consignadas neste Edital e de não serem alteradas as condições de execução do Contrato.

13.8. Os documentos constantes do processo de licitação, incluindo este Edital e seus Anexos, poderão ser consultados na Comissão Permanente de Licitação, no



endereço citado na página 1, facultada a obtenção de cópias mediante o recolhimento da importância devida em favor do Fundo Rotativo da Câmara dos Deputados.

13.8.1. O recolhimento deve ser feito por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) Simples 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 ao caixa.

13.8.2. A GRU Simples pode ser gerada mediante acesso ao portal SIAFI no endereço [www.stn.fazenda.gov.br](http://www.stn.fazenda.gov.br) e deve ser preenchida com os seguintes campos:

- a) Unidade Favorecida (Código): 010090, Gestão: 00001;
- b) Recolhimento (Código): 28830-6;
- c) Número de Referência: 422.

---

#### 14. DO FORO

---

14.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, para decidir demandas judiciais decorrentes deste procedimento licitatório.

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



## **ANEXO N. 1**

### **TERMO DE REFERÊNCIA**

---

#### **1. DA JUSTIFICATIVA**

---

A existência de espaços destinados à alimentação na Câmara dos Deputados justifica-se pela necessidade de oferecer ao público da Casa (parlamentares, servidores, terceirizados, autorizados e visitantes) acesso a refeições nutricionalmente adequadas e seguras do ponto de vista higiênico-sanitário, uma vez que não há comércio nas proximidades do Congresso Nacional. Além disso, possibilita o acompanhamento adequado das atividades do legislativo pelos cidadãos nas audiências públicas e sessões do Plenário.

Contudo, não é interessante para a Câmara despender esforços para gerir serviços de alimentação, de modo que a terceirização continua sendo a alternativa mais ajustada, e vem sendo adotada há pelo menos dezoito anos. Nesse sentido, as especificações técnicas e obrigações estabelecidas neste Edital visam ao fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, com bons níveis de sanidade, a fim de promover e/ou manter a saúde do usuário com possibilidade de estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis.

Outro serviço prestado pelas empresas de produção de alimentos é o atendimento a eventos quando há solicitação e autorização de almoços, jantares, lanches, coquetéis, entre outros. A possibilidade de se preparar os itens a serem servidos nessas ocasiões nas unidades da Casa torna a fiscalização da produção possível aos nutricionistas/fiscais, aproxima o local de produção dos lugares de distribuição e o alimento servido tende a ser mais seguro, do ponto de vista higiênico-sanitário, para o consumidor final. Além disso, resolve a inexistência de área de apoio exclusiva para eventos na Câmara dos Deputados.

---

#### **2. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

---

A despesa relativa a eventuais solicitações de prestação de serviços de organização de eventos com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares e similares nas dependências da Câmara dos Deputados, correrá à conta de dotação existente com a seguinte classificação orçamentária:

- Programa de Trabalho: 01.031.0553.4061.0001 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política
- 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



---

### 3. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

---

**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, conforme o disposto no Anexo n. 2.

---

### 4. DA VISTORIA TÉCNICA

---

4.1. Durante o prazo de elaboração de propostas, as licitantes **deverão** realizar vistoria técnica para conhecer os locais e as dependências onde serão executados os serviços, a natureza, a área e as condições de sua execução.

4.2. As vistorias técnicas serão agendadas junto à Seção de Administração de Refeitórios do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, localizada no térreo do Edifício Anexo III da Câmara dos Deputados, sala 08-B, por meio dos telefones (61) 3216-4301, 3216-4302 ou 3216-4303, no horário das 9h às 12h e das 14h às 18h.

4.3. A licitante deverá anexar à proposta o Termo de Vistoria, que será feito conforme modelo constante do Anexo n. 10 deste Edital.

4.4. No Termo de Vistoria deverão constar, obrigatoriamente, a assinatura e o ponto do(s) servidor(es) da Seção de Administração de Refeitórios que acompanhou(aram) a realização da vistoria.

---

### 5. DA DECLARAÇÃO DE APTIDÃO

---

5.1. É condição para habilitação 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.

5.1.1. A diligência observará os itens constantes da lista de verificação (Anexo n. 7), que tem como base a legislação sanitária vigente.

5.1.2. A licitante classificada provisoriamente em primeiro lugar 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.

5.1.2.1. Contabilizam-se os itens válidos, subtraindo-se do total de itens os “não se aplica”.

5.1.2.2. A licitante que for considerada inapta será inabilitada.

5.1.3. A diligência será realizada por dois servidores da Câmara dos Deputados, sendo um deles nutricionista e será acompanhada por representante da empresa.



5.2. 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 constantes deste título.

5.3. Será facultado às licitantes o acompanhamento da diligência a que se refere o item 5.1 deste anexo, sendo tal acesso limitado a uma única pessoa por empresa, na condição de ouvinte, ou seja, não lhe será permitida qualquer interferência.

5.3.1. Os técnicos responsáveis pela diligência terão a prerrogativa de solicitar a saída de pessoas que venham a interferir no andamento dos trabalhos.

---

## 6. DO RECEBIMENTO

---

6.1. O objeto contratual será recebido definitivamente se em perfeitas condições e conforme as especificações editalícias a que se vincula a proposta da Concessionária.

---

## 7. DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

---

7.1. Consideram-se órgãos responsáveis:

- a) pela gestão dos serviços de alimentação prestados nos restaurantes e lanchonetes constituintes do objeto da licitação, e pelos processos produtivos das refeições e lanches oferecidos em lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: o Departamento Técnico (DETEC) da Câmara dos Deputados, que designarão o fiscal responsável pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual;
- b) pela gestão dos serviços de lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: 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 designarão os fiscais responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual.

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



## **ANEXO N. 2**

### **ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

#### **1. DO RESTAURANTE AUTOATENDIMENTO DO ANEXO III**

O Restaurante do Anexo III é composto por dois refeitórios com aproximadamente 300 lugares e área de produção completa (área de recepção de mercadorias, almoxarifados, câmaras frias de armazenagem, áreas de pré-preparo, preparo e limpeza). Área total de 1211,56 m<sup>2</sup>.

##### **1.1 REFEITÓRIO DO TÉRREO**

###### **1.1.1 Café da manhã:**

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – 200 lugares;
- b) horário de funcionamento: 8h às 10h;
- c) tipo de cardápio: médio;
- d) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 21,72 (vinte e um reais e setenta e dois centavos) por quilo;
- e) cardápio mínimo diário:

<b>ITEM</b>	<b>Composição Mínima</b>
Embutidos	Presunto magro, peito de peru e blanquet de peru
Queijos	Minas frescal, muçarela, ricota e cottage
Iogurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio Torrada de pão branco e de pão integral 2 opções de bolos, sendo uma isenta de lactose e de glúten 2 opções de biscoitos, sendo uma isenta de lactose e de glúten Pão de queijo e biscoito de queijo (unidades pequenas) 2 opções de tapioca Cuscuz de milho
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extra-virgem (um puro e um saborizado) Requeijão cremoso (normal e light)
Acompanhamentos	2 opções de geleias (elaboradas com pelo menos 50% de fruta), sendo uma diet 2 opções de cereais matinais, sendo uma sem adição de açúcar Mel de abelhas



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

ITEM	Composição Mínima
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de safra)	2 variedades ( <i>in natura</i> ) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, amora, cajá-manga, caju, caqui, carambola, cereja, damasco, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, kiwi (sem casca), lichia, maçã-verde, manga (sem casca e sem caroço), morango, nectarina, pera, pêssego, pinha, seriguela, tangerina (sem casca), umbu e uva (sem caroço)  2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no bufê
Frutas simples (cobradas a parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g, ao preço máximo de R\$ 1,00).	2 variedades ( <i>in natura</i> ) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas (cobradas a parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar  2 opções de chás (sem adição de açúcar)  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 e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;

g) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;

h) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

**1.1.2. Almoço:**

a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – 200 lugares;

b) horário de funcionamento: almoço de 11h a 15h;

c) tipo de cardápio: médio;

d) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 21,70 (vinte e um reais e setenta centavos) por quilo;

e) cardápio mínimo diário:





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

ITEM	Composição Mínima
<b>Saladas</b> Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas, sendo pelo menos um de baixa caloria e um isento de gluten e lactose; - Azeite de oliva extravirgem	Alface e tomate, diariamente 2 tipo de vegetais folhosos (além da alface) 3 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino, etc.), expostos individualmente 2 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.), expostos individualmente 1 tipo de salada composta (três ou mais componentes)
<b>Acompanhamentos quentes</b>	Arroz branco e arroz integral, diariamente Risotos ou arroz composto (arroz com legumes, à grega, galinhada, carreteiro, entre outros) Feijão tipo carioca Um tipo de leguminosa (além do feijão carioca)
<b>Pratos Principais Proteicos</b> Diariamente será servida uma opção grelhada sem adição de molho, uma opção assada sem adição de molho e outra opção com molho, alternando entre carne bovina, frango e peixe.	1 opção de carne bovina, sendo que, pelo menos 3 vezes por semana, deverão ser utilizados um dos seguintes cortes: alcatra, contrafilé, fraldinha, maminha, filé mignon ou picanha 1 opção de pescados, sendo pelo menos 3 vezes por semana na forma de filé 1 opção de carne de aves – coxa e sobrecoxa, peito de frango, filé de aves 1 opção de carne suína ou vísceras
<b>Guarnições</b>	1 opção de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado 1 opção de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.) 1 opção a base de tortas, farofas, purês, raízes ou tubérculos etc.
<b>Sobremesas (embaladas individualmente e cobradas a parte)</b>	Frutas – no mínimo, 2 variedades, cobradas por unidade ou fatia, com peso entre 120g e 150g, ao preço máximo de R\$ 1,00 Doces simples – 2 variedades, no mínimo (gelatina, frutas em calda, entre outras), sendo pelo menos uma diet
<b>Bebidas (cobradas a parte)</b>	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar Água de coco Água mineral, com e sem gás

f) os cardápios deverão ser apresentados ao Órgão Responsável juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

g) as bebidas e sobremesas serão pagas à parte, sendo que os sucos serão vendidos em copos de 200ml;

h) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;



- i) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;
- j) não serão considerados pratos principais preparações nas quais a proteína (animal ou vegetal) seja apenas um ingrediente secundário, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, entre outros;
- k) preparações com molho não poderão ter o caldo engrossado com farinha de trigo ou outro tipo de farinha que contenha glúten;
- l) os molhos para salada deverão ser elaborados a partir de ingredientes frescos, desidratados ou naturais, sem inclusão de farinha de trigo ou amido de milho;
- m) disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade;
- n) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

### **1.1.3. Café colonial**

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – 200 lugares;
- b) Horário de funcionamento: 16h30 às 18h30, ou até as 21h nos dias em que os trabalhos do Plenário da Câmara dos Deputados ou de sessão conjunta do Congresso Nacional estenderem o horário normal do expediente;
- c) Tipo de cardápio: médio;
- d) Preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 21,72 (vinte e um reais e setenta e dois centavos) por quilo;
- e) Cardápio mínimo diário:

<b>ITEM</b>	<b>Composição Mínima</b>
Embutidos	Presunto magro, peito de peru e blanquet de peru
Queijos	Minas frescal, muçarela, ricota e cottage
Iogurtes (cobrados a parte)	Natural integral e natural desnatado De frutas, incluindo uma opção diet
Pães, massas e afins	Pão francês (branco e integral), pão de forma (branco e integral) e croissant sem recheio Torrada de pão branco e de pão integral 2 opções de bolos, sendo uma isenta de lactose e de glúten 2 opções de biscoitos, sendo uma isenta de lactose e de glúten Pão de queijo e biscoito de queijo (unidades pequenas) 2 opções de tapioca Cuscuz de milho
Gorduras	Creme vegetal sem gordura hidrogenada



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

ITEM	Composição Mínima
	Manteiga de primeira qualidade - com sal e sem sal 2 opções de azeite extravirgem (um puro e um saborizado) Requeijão cremoso (normal e light)
Acompanhamentos	2 opções de geleias (elaboradas com pelo menos 50% de fruta), sendo uma diet 2 opções de cereais matinais, sendo uma sem adição de açúcar Mel de abelhas
Torta salgada ou quiche	1 opção
Salgados assados	2 opções, sendo uma integral
Sopas e Caldos	2 opções, sendo uma opção de baixa caloria
Frutas especiais (priorizando as que estiverem em período de safra)	2 variedades ( <i>in natura</i> ) dentre as seguintes: abacate (sem casca), ameixa, amora, cajá-manga, caju, caqui, carambola, cereja, damasco, figo, goiaba, graviola, jabuticaba, kiwi (sem casca), lichia, maçã-verde, manga (sem casca e sem caroço), morango, nectarina, pera, pêssego, pinha, seriguela, tangerina (sem casca), umbu e uva (sem caroço) 2 opções de frutas secas
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	2 opções, oferecidas no bufê
Frutas simples (cobradas à parte, por unidade ou fatia com peso entre 120g e 150g, a preço máximo de R\$ 1,00).	2 variedades ( <i>in natura</i> ) dentre as seguintes: abacaxi (sem casca), banana, maçã, mamão (sem casca e sem semente), melancia (sem casca) e melão (sem casca e sem semente).
Bebidas	3 opções de sucos de frutas, devendo ser elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar. 2 opções de chás, sem adição de açúcar 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 e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;

g) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;



h) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

## **1.2. REFEITÓRIO DO SUBSOLO**

a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo, com capacidade para 100 lugares. O refeitório do subsolo do Anexo III é de uso exclusivo de servidores e prestadores de serviços da Câmara dos Deputados e de parlamentares, critério que poderá ser modificado posteriormente por meio de normativo interno da Diretoria-Geral ou da Mesa Diretora da Câmara dos Deputados.

b) horário de funcionamento: almoço de 11h a 15h;

c) tipo de cardápio: médio de alto padrão de qualidade;

d) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 33,50 (trinta e três reais e cinquenta centavos) por quilo;

e) cardápio mínimo diário:

<b>ITEM</b>	<b>Composição Mínima</b>
<b>Saladas</b>	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	3 tipos de vegetais folhosos (além da alface)
Deverão estar à disposição dos usuários:	4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino,...), expostos individualmente
- três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas, sendo pelo menos um de baixa caloria e um isento de glúten e lactose	4 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.), expostos individualmente
- Azeite extravirgem, com no máximo 0,3% de acidez	2 tipos de saladas compostas (com três ou mais componentes)
	4 tipos de complementos, dentre os seguintes: semente de linhaça, semente de girassol, gergelim branco, gergelim preto, alecrim fresco, manjerição fresco, farelo de trigo, farelo de aveia, farinha de banana verde, farinha de maracujá, entre outros.
<b>Acompanhamentos quentes</b>	Arroz branco
Uma vez por semana, será oferecida feijoada, sendo os pertences da preparação servidos separadamente em réchauds próprios.	Arroz elaborado (integral ou branco) com vegetais, hortaliças, passas ou castanhas, ou em forma de risoto
	Arroz integral
	Feijão tipo carioca
	Feijão preto ou outro prato a base de leguminosas
<b>Pratos Principais Proteicos</b>	1 opção de carne bovina, respeitadas as seguintes condições: a) filé mignon ou picanha, pelo menos 2 vezes por semana; b) contrafilé, bife ancho, fraldinha, maminha ou alcatra, nos demais dias.
Diariamente, será servida uma opção grelhada sem adição de molho, uma opção assada sem adição de molho e outra opção com molho, alternando entre carne bovina, frango e peixe.	1 opção de carne de aves (frango, peru, codorna, pato, entre outras), na forma de coxa e sobrecoxa desossadas ou filé de peito. Outros cortes somente com aprovação do Órgão Responsável
	1 opção de pescados ou frutos do mar, respeitadas as seguintes condições: a) salmão, badejo, truta, robalo, pescada amarela, congro-rosa, surubim, tilápia ou linguado: no mínimo três vezes por semana, somente na forma de filé; b) bacalhau: no mínimo duas vezes por mês, na forma de filé, posta, desfiado ou em lascas; c) camarão ou lagostin, no mínimo duas vezes por mês, sem casca



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

ITEM	Composição Mínima
	1 preparação a base de proteína vegetal (proteína texturizada de soja, glúten, glúten defumado, tofu e tofu defumado, entre outras)
<b>Guarnições</b>	1 opção de vegetal, tubérculo ou raiz em preparações elaboradas ou em forma de purê
	1 opção a base tortas, suflês ou quiches
<b>Massas para escolha do cliente</b>	<p>3 tipos de massas simples (talharim, espaguete, farfalhe, entre outras), sendo, no mínimo, uma integral e uma sem glúten (bifum, massas a base de milho, entre outras)</p> <p>2 tipos de massas recheadas (capelete, rondele, entre outras)</p> <p>10 acompanhamentos por dia, selecionados dentre os itens a seguir (variar os itens durante a semana):</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Abobrinha;</li><li>- Alcaparra;</li><li>- Alecrim fresco;</li><li>- Alho crocante;</li><li>- Alho poró;</li><li>- Azeitonas verde e preta;</li><li>- Bacon;</li><li>- Brócolis;</li><li>- Castanha de caju;</li><li>- Castanha-do-pará;</li><li>- Camarão;</li><li>- Carne desfiada;</li><li>- Cebola crua (branca e roxa);</li><li>- Cenoura;</li><li>- Champignon;</li><li>- Frango desfiado;</li><li>- Manjerição fresco;</li><li>- Ovo de codorna;</li><li>- Palmito;</li><li>- Passas;</li><li>- Peito de peru;</li><li>- Queijo gorgonzola;</li><li>- Queijo minas;</li><li>- Queijo muçarela;</li><li>- Tomate picado;</li><li>- Tomate seco.</li></ul> <p>4 Molhos: sugo, bolonhesa, branco e mais 1 opção.</p>
<b>Sobremesas (cobradas a parte)</b>	Frutas – 2 variedades, no mínimo, cobradas por unidade ou fatia, com



ITEM	Composição Mínima
	peso entre 120g e 150g, ao preço máximo de R\$ 1,00 Salada de frutas composta, no mínimo, por mamão, banana, maçã e laranja – pote 250g Pudins, tortas e outras sobremesas elaboradas Sobremesas dietéticas – 2 variedades, no mínimo
<b>Bebidas</b>	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar Água de coco Água mineral, com e sem gás.

f) os cardápios deverão ser apresentados ao Órgão Responsável juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

g) as bebidas e sobremesas serão pagas à parte, sendo que os sucos serão vendidos em copos de 200ml;

h) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos descartáveis para água e sachês individuais de açúcar, sal e adoçante;

i) a embalagem descartável para transporte de refeições (marmitex) deve ser cobrada à parte, cujo valor não ultrapassará o cobrado em outras unidades da Concessionária;

j) não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, e outros;

k) preparações com molho não poderão ter o caldo engrossado com farinha de trigo ou outro tipo de farinha que contenha glúten;

l) os molhos para salada deverão ser elaborados a partir de ingredientes frescos, desidratados ou naturais, sem inclusão de farinha de trigo ou amido de milho;

m) disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade, com no máximo 0,3% de acidez;

n) os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

## **2. DAS LANCHONETES DOS EDIFÍCIOS ANEXOS II E III**

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 272,65 m<sup>2</sup>.

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 73,69 m<sup>2</sup>.



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

2.3. As três 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.

2.4. A Concessionária deverá oferecer também serviço de entrega nas dependências da Câmara dos Deputados, com tempo máximo de 30 minutos para atendimento (do pedido à entrega) e com adoção de procedimentos que garantam a segurança do alimento transportado, conforme legislação sanitária em vigor.

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.

2.4.2. A critério da Concessionária, poderá ser cobrada taxa de entrega de, no máximo, R\$ 2,00 (dois reais), no caso de pedidos com valor inferior a R\$ 4,50 (quatro reais e cinquenta centavos).

2.5. 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 ou de sessão conjunta do Congresso Nacional estenderem o horário normal do expediente.

2.6. Cardápio mínimo das lanchonetes com respectivos preços máximos e pesos:

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções (sendo uma opção isenta de glúten e lactose e uma opção sem adição de açúcar)	70g	1,70
Misto quente	2 opções, sendo uma com pão integral, queijo minas frescal e blanquet peru)	110g	2,75
Queijo quente	2 opções, sendo uma com pão integral e queijo minas frescal	110g	2,60
Omelete de queijo	-	200g	4,20
Pão com manteiga	-	60g	1,30
Pão de queijo	-	Und. G (50g)	1,30
Pizza	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes de baixa caloria	80g	3,30
Salada de fruta (composta, no mínimo, por mamão, banana, maçã e laranja)		250g	2,60
Saladas especiais (contendo, no mínimo, 2 tipos de folhosos, 2	3 opções, sendo uma a base de proteína vegetal,	250g (sendo 100g de	5,40





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>PRODUTO</b>	<b>VARIEDADE MÍNIMA</b>	<b>PORÇÃO MÍNIMA</b>	<b>PREÇO MÁXIMO (R\$)</b>
verduras, 1 proteína e 1 molho)	de laticínios ou de ovo	proteína)	
Salgados assados	6 opções, sendo duas isentas de glúten e lactose e duas integrais	100g	2,20
Sanduíche natural (com pão integral)	3 opções, sendo uma opção isenta de glúten e lactose	120g	3,90
Tortas doces	3 opções (sendo uma opção isenta de glúten e lactose e uma opção sem adição de açúcar)	140g	3,90
Tortas salgadas	2 opções	110g	3,35
Café		50 ml	0,80
Chás	4 opções	160ml	1,55
Leite com achocolatado (leite integral e desnatado)		200ml	1,15
Leite com café (leite integral e desnatado)		200ml	1,70
Leite puro (integral ou desnatado)		200ml	1,10
Suco de frutas ou polpa	2 opções de sucos naturais	200ml	2,20
Suco em caixa	4 opções, sendo pelo menos uma opção sem adição de açúcar	Unidade	2,05
Suco em lata	4 opções, sendo pelo menos uma opção sem adição de açúcar	Unidade	3,45
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado ou leite de soja)	2 opções	200ml	2,35

2.6.1. O serviço de lanchonete deverá dispor de canudos embalados individualmente e açúcar, adoçante artificial e molhos catchup, mostarda e maionese em sachês individuais, sem cobranças adicionais.

2.6.2. O preço das saladas especiais foi definido com base no preço por quilo do bufê de almoço do restaurante do térreo.

2.6.3. Os padrões de identidade e qualidade dos sucos naturais poderão ser determinados pelo Órgão Responsável, respeitadas as legislações vigentes que regulamentam o tema.

2.7. A critério da Administração, após avaliação da capacidade técnica da Concessionária no fornecimento de refeições transportadas, poderá ser incluída a opção de prato feito para viagem, com o intuito de disponibilizar refeições de baixo



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

custo, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e nutricionalmente adequadas. Em princípio, o serviço seria oferecido na lanchonete do Anexo III, no horário de 11h a 13h, com a seguinte composição:

<b>COMPOSIÇÃO BÁSICA DO PRATO FEITO</b>	<b>PORÇÃO MÍNIMA</b>
Carne (vermelha ou branca)	120g (descontado o peso dos ossos, quando houver)
Arroz simples	150g
Feijão simples (sem acréscimo de carnes e/ou defumados)	80g
Guarnição: vegetal cozido ou refogado – 4 vezes por semana OU Guarnição: farofa ou massa – 1 vez por semana	150g OU 100g
Salada crua composta por, pelo menos, duas hortaliças (embalada separadamente)	150g

2.7.1. O preço máximo do prato feito será de R\$ 9,85 (nove reais e oitenta e cinco centavos), valor correspondente a 70% do preço máximo do quilo estabelecido para o serviço de almoço no restaurante do térreo.

2.7.2. A embalagem descartável não será cobrada à parte.

2.7.3. De acordo com a demanda pelo serviço, e a critério do Órgão Responsável, poderá haver alteração do local de expedição das marmitas.

### **3. DAS OBSERVAÇÕES GERAIS**

3.1 A Concessionária colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos em papel absorvente e macio nas dimensões mínimas de 24x22 cm, em quantidades suficientes ao pleno atendimento à demanda diária existente.

3.2 Os talheres (garfos, facas, colheres) deverão estar disponíveis em expositor tipo copo ou em embalagem de papel.

3.2.1 Itens não cobrados, servidos como cortesia:

3.2.2 Copos, pratos e talheres descartáveis;

3.2.3 Sacolas de papel reforçadas ou de plástico biodegradável aos clientes para o transporte de lanches e refeições.

3.3 Não será permitido o fornecimento de qualquer tipo de preparação frita.

3.4 É vedada a comercialização, a qualquer título, de bebidas alcoólicas.

3.5 Os preços das bebidas, sobremesas, marmitex e demais itens acrescentados ao cardápio mínimo não serão fator de julgamento, mas deverão constar da proposta com as respectivas porções/especificações.

3.6 As benfeitorias para serem realizadas pela Concessionária nas dependências das lanchonetes e dos restaurantes dependerão de prévia e expressa autorização da Cedente e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à Concessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.



3.7 Por conveniência da Administração, a Cedente poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas dos restaurantes e das lanchonetes, alterando o funcionamento dos refeitórios e das lanchonetes, podendo a Concessionária participar ou não no planejamento da execução das obras, mediante expressa comunicação à Concessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

3.8 Por conveniência da Administração, a Cedente poderá, a qualquer tempo, alterar a localização da lanchonete e dos restaurantes, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à Concessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.

---

#### **4. DOS EVENTOS**

---

4.1. 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, de acordo com o disposto a seguir:

**FORNECIMENTO DE LANCHE SIMPLES EM EVENTOS**

DESCRIÇÃO: fornecimento de lanches simples em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um lanche simples para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 9034

**FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS**

DESCRIÇÃO: fornecimento de coquetéis em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um coquetel para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 850

**FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES)**

DESCRIÇÃO: fornecimento de refeições em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de refeições (almoço ou jantar), por quilo.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 9920



**FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDA E SOBREMESA) EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES)**

DESCRIÇÃO: fornecimento de complementos (bebidas e sobremesas) em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de uma bebida e uma sobremesa para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 9920

**FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS**

DESCRIÇÃO: fornecimento de café da manhã ou café da tarde em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um café da manhã ou café da tarde para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 5525

**FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS**

DESCRIÇÃO: fornecimento de coffee break simples em eventos, conforme detalhamento deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um coffee break simples para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 1866

**FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS**

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de um coffee break completo para uma pessoa.

DESCRIÇÃO: fornecimento de coffee break completo em eventos, conforme detalhamento deste Título.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 1866

4.2. A Concessionária deverá fornecer os seguintes tipos de cardápios:

SERVIÇOS	PREÇOS MÁXIMOS
<b>4.2.1 Lanche simples, composto dos seguintes itens e per capita:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Sanduíche de queijo e presunto – 1 unidade (duas fatias de pão de forma + 15g queijo tipo mozzarella ou minas frescal + 15g de presunto magro)</li><li>• Suco de frutas – 200 ml</li><li>• Fruta (120g) ou barra de cereal ou fruta passa (25g)</li></ul> <i>Obs.: poderão ser solicitados sanduíches sem presunto.</i>	<b>R\$ 4,94 por pessoa</b>



<b>SERVIÇOS</b>	<b>PREÇOS MÁXIMOS</b>
<b>4.2.2 Coquetel composto dos seguintes itens e per capita:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• 3 tipos de coquetéis sem álcool – 200 ml</li><li>• Refrigerante guaraná e a base de cola (diet e normal) – 200 ml</li><li>• Suco de frutas (dois tipos) – 200 ml</li><li>• 4 tipos de salgados assados – 4 unidades de 50g cada</li><li>• 3 tipos de canapés frios – 4 unidades de 30g cada</li><li>• 5 tipos de canapés quentes – 4 unidades de 30g cada</li><li>• Bombons, trufas ou doces artesanais – 5 unidades de 25g cada</li></ul>	<b>R\$ 18,54 por pessoa</b>
<b>4.2.3 Almoço ou jantar nas dependências da Câmara</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Refeições: os almoços e jantares serão pagos por peso de alimentos consumidos, servidos nos bufês de autosserviço.</li><li>• Complementos: cada comensal terá direito a uma bebida e a uma sobremesa, que serão cobradas pelo preço unitário constante do cardápio mínimo.</li></ul>	<b>R\$ 21,70 por quilo</b>  <b>R\$ 4,80 por pessoa</b>
<b>4.2.4 Café da manhã ou da tarde nas dependências da Câmara</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Café (com e sem açúcar) – 50ml</li><li>• Leite (quente e frio) – 150ml</li><li>• Pães (branco e integral) – 50g</li><li>• Achocolatado – 15 g</li><li>• Fruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120 g</li><li>• Queijo – 15g</li><li>• Presunto – 15g</li><li>• Manteiga – 10g</li><li>• Geleia – 10g</li><li>• Granola – 20g</li><li>• Bolo (dois tipos) – 50g</li><li>• Biscoitos caseiros (dois tipos) – 50g</li><li>• Suco de frutas (dois tipos) – 200ml</li><li>• Chá em sachê (dois tipos) – 1 sachê para cada 3 pessoas</li><li>• Iogurte de frutas e natural – 1 para cada 3 pessoas</li></ul>	<b>R\$ 11,28 por pessoa</b>
<b>4.2.5 Coffee-break simples, composto dos seguintes itens e per capita:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Bolo ou pão de queijo – 50g</li><li>• Biscoito sal comum e integral – 30g</li><li>• Suco de frutas – 200ml</li><li>• Café (com e sem açúcar) – 50ml</li><li>• Refrigerante (diet e normal) – 200 ml</li></ul>	<b>R\$ 6,87 por pessoa</b>



SERVIÇOS	PREÇOS MÁXIMOS
<b>4.2.6 Coffee -break completo, composto dos seguintes itens e per capita:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>• Pão de queijo – 50g</li><li>• Bolo (dois tipos) – 50g</li><li>• Pães (branco e integral) – 30g</li><li>• Fruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120g</li><li>• Suco de frutas (dois tipos) – 200ml</li><li>• Leite (frio e quente) – 150ml</li><li>• Café (com e sem açúcar) – 50g</li><li>• Achocolatado – 15g</li><li>• Queijo (dois tipos) – 30g</li><li>• Presunto – 15g</li><li>• Geleia – 30g</li><li>• Manteiga – 10g</li><li>• Minissanduíches – 1 unidade de 50g</li></ul>	<b>R\$ 11,50 por pessoa</b>

4.2.7. Não será permitida a cobrança de embalagens para viagem.

4.2.8. A Concessionária deverá fornecer todos os utensílios necessários ao serviço, como copos, taças, bandejas, travessas, guardanapos, talheres, pratos etc.

4.3. Os preços dos diferentes tipos de cardápio deverão constar da proposta, mas não serão fator de julgamento.

4.3.2. Os serviços realizados em finais de semana ou feriados terão taxa percentual de 10% acrescida.

4.3.3. Em coquetéis, almoços e jantares, caso se faça necessária a presença de garçons, o serviço terá taxa percentual de 10% 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.

4.3.4. 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.

#### 4. DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

5.1. Em relação à execução dos serviços:

5.1.1. **Não permitir a presença na área interna de:**

5.1.1.1. animais ou plantas;

5.1.1.2. vetores ou pragas;

5.1.1.3. objetos em desuso;

5.1.1.4. outros focos de insalubridade.

5.1.2. **Providenciar a higienização adequada:**



- 5.1.2.1. dos pisos, incluindo os ralos, grelhas e caixas coletoras das grelhas;
- 5.1.2.2. dos tetos e paredes, incluindo as portas e luminárias;
- 5.1.3. **Providenciar, nas instalações sanitárias para funcionários:**
  - 5.1.3.1. condições adequadas de higiene;
  - 5.1.3.2. 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;
  - 5.1.3.3. lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos;
  - 5.1.3.4. a coleta frequente do lixo por funcionários específicos;
  - 5.1.3.5. avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.
- 5.1.4. **Em relação aos equipamentos, mobiliários e instalações:**
  - 5.1.4.1. apresentar documento com os bens da Concessionária no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração;
  - 5.1.4.2. providenciar os equipamentos, mobiliário e todo material, como papeleiras e *dispensers*, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, e aparência adequada à estética do local onde serão alocados
    - 5.1.4.2.1. A Concessionária deverá submeter à aprovação da fiscalização do contrato os equipamentos e mobiliário complementares necessários ao funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes, até 10 dias antes do início das atividades na Câmara e sempre que houver acréscimo ou substituição de bens.
  - 5.1.4.3. Providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações.
    - 5.1.4.3.1. empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.
    - 5.1.4.3.2. para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, a Concessionária deverá utilizar apenas produtos próprios, de grau alimentício e devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária.
  - 5.1.4.4. providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela Cedente, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientações da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;
  - 5.1.4.5. ressarcir o serviço de manutenção corretiva dos equipamentos efetuado pela Câmara dos Deputados, em até 15 (quinze) dias após a apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pela Coordenação de Equipamentos;
  - 5.1.4.6. providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do Órgão Responsável;





5.1.4.7. ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários efetuado pela Câmara dos Deputados, em até 15 (quinze) dias após a apresentação da(s) nota(s) fiscal(ais) e/ou documento de gastos expedido pelo Serviço de Obras;

5.1.4.8. retirar bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados somente com autorização, conforme disposto no Anexo n. 8;

5.1.4.9. utilizar os bens, as instalações e os espaços disponibilizados pela Câmara somente para preparar alimentos a serem servidos ou entregues nas dependências do Congresso Nacional;

5.1.4.10. responsabilizar-se pela manutenção do patrimônio disponibilizado pela Câmara dos Deputados, bem como por eventuais danos causados a ele;

5.1.4.11. realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelas lanchonetes, conforme orientação do Serviço de Instalações da Câmara dos Deputados;

5.1.4.12. apresentar inventário dos bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados, quando solicitado;

5.1.4.13. providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia da vigência do contrato a fim de restitui-los nas mesmas condições que lhe foram entregues;

5.1.4.14. providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela Câmara, bem como a retirada de bens da empresa antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável.

**5.1.5. Em relação aos utensílios e acessórios:**

5.1.5.1. deverá a Concessionária submeter à aprovação da fiscalização, até 10 dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

5.1.5.2. providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em ótimo estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços;

5.1.5.3. faculta-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles materiais julgados inadequados.

5.1.5.4. providenciar a higienização e o armazenamento adequados;

5.1.5.5. utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios.

5.1.5.6. a Concessionária deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).

5.1.5.7. disponibilizar utensílios de louça para os clientes.

5.1.5.8. disponibilizar jogos americanos para as mesas, fabricados em material liso, lavável e impermeável, os quais poderão, a critério e às expensas do Órgão Responsável, ser modificados com fins de educação nutricional.

**5.1.6. Em relação aos funcionários:**



5.1.6.1. manter em seu quadro de funcionários, no mínimo: 1 (um) nutricionista com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas, registrado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região como responsável técnico das unidades; e 2 (dois) nutricionistas com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas, registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região como integrantes do quadro técnico das unidades.

5.1.6.2. manter nutricionista, diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades objeto do contrato.

5.1.6.3. os nutricionistas da empresa deverão estabelecer e supervisionar as rotinas e procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados, bem como elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas.

5.1.6.4. manter preposto, aceito pela Administração, no local do serviço, para representá-lo durante toda a execução do contrato.

5.1.6.4.1. o preposto deverá ser capaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos no contrato.

5.1.6.5. manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato.

5.1.6.6. arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás fornecidos pelo Cedente.

5.1.6.7. comunicar à fiscalização, em até 2 dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário;

5.1.6.8. restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluído seu desligamento da empresa;

5.1.6.9. manter pessoal capaz de atender aos serviços;

5.1.6.10. manter os atestados de saúde dos funcionários dentro do prazo de validade.

5.1.6.11. apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável.

5.1.6.11.1. os exames complementares de saúde (hemograma, parasitológico de fezes e coprocultura) dos funcionários devem apresentar periodicidade: semestral, para aqueles que manipulem diretamente os alimentos ou participem diretamente da distribuição e oferta de refeições; ou anual, para aqueles envolvidos exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados.

5.1.6.12. permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários devidamente uniformizados e portadores de atestados de saúde ocupacional válidos;

5.1.6.13. providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros);



- 5.1.6.14. exigir e garantir higiene pessoal adequada de funcionários;
- 5.1.6.15. não permitir a circulação de funcionários, com uniformes das unidades, fora das dependências da Câmara;
- 5.1.6.16. apresentar, para avaliação e aprovação do Órgão Responsável, os programas de treinamento – periódico e admissional – dos funcionários, com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços;
- 5.1.6.17. apresentar comprovantes dos treinamentos ministrados aos funcionários, conforme cronograma aprovado pelo Órgão Responsável;
- 5.1.6.18. permitir a participação dos profissionais nos cursos viabilizados pela Câmara dos Deputados, sem prejuízo da execução dos serviços;
- 5.1.6.19. substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições;
- 5.1.6.20. apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias a contar da assinatura do contrato e cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho, nos prazos fixados no item 3.6 e subitens do Anexo n. 3;
- 5.1.6.21. Providenciar para que os manipuladores:
  - 5.1.6.21.1. utilizem toucas;
  - 5.1.6.21.2. utilizem máscaras e luvas, quando necessário;
  - 5.1.6.21.3. utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara;
  - 5.1.6.21.4. estejam barbeados;
  - 5.1.6.21.5. estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
  - 5.1.6.21.6. higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade.
- 5.1.6.22. Não permitir que os manipuladores:
  - 5.1.6.22.1. utilizem adornos;
  - 5.1.6.22.2. pratiquem o tabagismo nas dependências das unidades de alimentação e nutrição;
  - 5.1.6.22.3. pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.
- 5.1.7. **Em relação aos cardápios:**
  - 5.1.7.1. elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares;
  - 5.1.7.2. apresentar cardápio semanal com a descrição de todas as preparações, incluindo saladas e entradas, ao Órgão Responsável para aprovação com, pelo menos, 10 (dez) dias úteis de antecedência;
  - 5.1.7.3. entregar as fichas técnicas de todas as preparações servidas nas unidades, em até 90 (noventa) dias após o início da prestação de serviços e sempre que houver alterações nos cardápios;



5.1.7.3.1. as fichas técnicas deverão conter, pelo menos, as seguintes informações: valor calórico (quilocalorias), de macronutrientes (gramas), fibra (gramas) e sódio (miligramas);

5.1.7.3.2. a critério da fiscalização, poderão ser solicitadas alterações nas fichas técnicas, a fim de corrigir ou melhorar aspectos nutricionais ou culinários das preparações;

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

5.1.7.5. solicitar ao Órgão Responsável autorização para qualquer alteração, inclusão ou exclusão de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e chá colonial;

5.1.7.6. cobrar preços das refeições e demais itens presentes no cardápio e servir porções em quantidade/peso conforme os estabelecidos no contrato e em documentos complementares;

5.1.7.7. respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no edital nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e chá colonial, durante todo o horário de funcionamento;

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

5.1.7.8.1. a tabela de preços deverá ser submetida à fiscalização para aprovação, com antecedência mínima de cinco dias úteis para o início da prestação dos serviços.

**5.1.8. Em relação ao recebimento e armazenamento:**

5.1.8.1. realizar o recebimento adequado dos gêneros;

5.1.8.2. providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes;

5.1.8.3. providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados;

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

5.1.8.5. mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento, bem como manter os registros;

5.1.8.6. não permitir a presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas;

5.1.8.7. identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, conforme determinado na legislação sanitária vigente.

**5.1.9. Em relação ao preparo e distribuição dos alimentos:**



- 5.1.9.1. empregar, durante a execução do contrato, somente alimentos que atendam à legislação em vigor, apresentando, sempre que solicitado, documentos comprobatórios da procedência dos insumos utilizados;
- 5.1.9.2. preparar todas as refeições constantes dos cardápios dos restaurantes nas dependências da Câmara;
- 5.1.9.3. mediante apresentação de justificativa, e desde que aprovada pela fiscalização, a Concessionária poderá comercializar alimentos produzidos por outra empresa nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e de chá colonial.
  - 5.1.9.3.1. a critério da fiscalização, poderão ser realizadas diligências às empresas fornecedoras antes da aprovação e durante a execução do contrato.
  - 5.1.9.3.2. se constatada a queda da qualidade do produto, a fiscalização poderá determinar a substituição do fornecedor ou a retomada da produção nas dependências da Câmara.
- 5.1.9.4. preparar os alimentos de acordo com as fichas técnicas de preparação aprovadas pelo Órgão Responsável, devendo ser utilizados gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e de técnicas culinárias;
- 5.1.9.5. utilizar matérias-primas isentas de gordura trans sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado.
- 5.1.9.6. privilegiar a utilização de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples, colesterol e gorduras saturadas, escolhendo, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com melhores perfis nutricionais;
- 5.1.9.7. providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus;
- 5.1.9.8. utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização e sanitização de hortaliças e frutas;
- 5.1.9.9. providenciar o descongelamento adequado dos gêneros;
- 5.1.9.10. providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente;
- 5.1.9.11. providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura;
- 5.1.9.12. expor preparações à venda, observando o binômio tempo e temperatura;
- 5.1.9.13. refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor;
- 5.1.9.14. não permitir a presença de alimentos diretamente no chão;
- 5.1.9.15. servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória;
- 5.1.9.16. providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas;
- 5.1.9.17. identificar as preparações expostas por meio de “displays” de acrílico, que deverão ser previamente aprovados pela fiscalização.



5.1.9.18. Identificar as preparações expostas com, no mínimo, as seguintes informações: a) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente de quantidade utilizada; b) peso da porção, em gramas e em medida caseira; c) valor calórico por porção; d) quantidade de carboidratos por porção; e) quantidade de sódio por porção; f) informação se o produto contém ou não contém lactose; g) informação se o produto contém ou não contém glúten; e h) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação.

5.1.9.19. providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos neste Edital, de modo a evitar o desabastecimento dos balcões de distribuição ou o descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço.

5.1.9.20. mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros;

5.1.9.21. descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas durante os serviços de autoatendimento, impedindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras ou "freezers";

5.1.9.21.1. Os alimentos embalados e expostos nos bufês de autoatendimento (como saladas de frutas, sobremesas, entre outros), desde que mantidos em condições adequadas de higiene e temperatura, poderão ser servidos em outros momentos até o fim do respectivo prazo de validade.

5.1.9.22. providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor.

**5.1.10. Em relação ao atendimento:**

5.1.10.1. instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelo órgão competente;

5.1.10.2. empregar balanças eletrônicas, de propriedade da Concessionária, para pesagem das refeições e lanches vendidos por quilo nos restaurantes;

5.1.10.2.1. deverão ser utilizadas balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade mínima de 4 (quatro) unidades para o serviço de almoço do restaurante do térreo, e 2 (duas) unidades para os demais serviços vendidos por quilo;

5.1.10.3. manter quantidade suficiente de atendentes, caixas e demais funcionários em todos os serviços previstos neste edital, de forma a garantir atendimento eficiente, cortês e célere;

5.1.10.4. deverá ser destinado, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos por telefone (serviço de tele-entrega);

5.1.10.4.1. a linha telefônica deverá ser exclusiva para o serviço de tele-entrega;

5.1.10.5. a empresa deverá ampliar o número de atendentes caso perceba aumento do fluxo de clientes, a fim de evitar filas;





5.1.10.6. disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie;

5.1.10.7. disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, e com quantidade mínima de duas máquinas de cartão por restaurante e uma máquina por lanchonete;

5.1.10.8. disponibilizar máquina para o recebimento de vale-alimentação e vale-refeição, priorizando as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço na Câmara

5.1.10.9. fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento;

5.1.10.10. permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, somente de servidores e prestadores de serviços da Câmara dos Deputados e de servidores do Senado Federal.

**5.1.11. Em relação ao transporte dos alimentos:**

5.1.11.1. empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da Concessionária, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA.

**5.1.12. Em relação ao manejo de resíduos:**

5.1.12.1. 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;

5.1.12.2. implementar o plano de manejo de resíduos em até 20 (vinte) dias após aprovação pelo Órgão Responsável;

5.1.12.3. proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada;

5.1.12.4. providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos;

5.1.12.5. providenciar a higienização adequada das lixeiras;

5.1.12.6. providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n. 275.

5.1.12.7. adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela Concessionária.

**5.2. Em relação aos eventos:**

5.2.1. 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;

5.2.2. encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, em até um dia útil após a solicitação do Órgão Responsável, para aprovação;





5.2.2.1. Após aprovação do cardápio, a Concessionária deverá encaminhar ao Órgão Responsável pelo evento as respectivas comandas individuais, as quais serão rubricadas por servidor da Casa.

5.2.3. fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável;

5.2.4. privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos;

5.2.5. elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares;

5.2.6. atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta;

5.2.7. não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável;

5.2.8. solicitar com antecedência, e por escrito, ao Órgão Responsável autorização para a troca de qualquer item proposto no cardápio previamente aprovado;

5.2.9. 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;

5.2.10. 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;

5.2.11. 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 substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com essas exigências.

### **5.3. Outras obrigações:**

5.3.1. 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;

5.3.2. cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades;

5.3.3. não permitir a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área das unidades;

5.3.4. encaminhar ao Órgão Responsável o controle mensal de movimento das unidades, conforme modelo disponibilizado pela fiscalização, até o quinto dia útil do mês subsequente

5.3.5. apresentar, para aprovação, o Manual de Boas Práticas em até 90 (noventa) dias após início das atividades;

5.3.6. Implementar o Manual de Boas Práticas em até 15 dias após sua aprovação pelo Órgão Responsável



- 5.3.7. não fornecer bebida alcoólica nem produtos de tabacaria;
- 5.3.8. providenciar análise microbiológica da alimentação fornecida quando existir casos de suspeita de toxinfecções alimentares e sempre que solicitada pelo Órgão Responsável;
- 5.3.9. responsabilizar-se pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços;
- 5.3.10. providenciar desratização e desinsetização adequadas e manter registros dessas operações;
- 5.3.10.1. a empresa contratada para tal fim deverá ser especializada no ramo e realizar o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização;
- 5.3.11. comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, após o ocorrido;
- 5.3.12. realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital apenas após aprovação do Órgão Responsável;
- 5.3.13. permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), bem como permitir estudos e pesquisas nas unidades sempre que solicitado pelo Órgão Responsável.
- 5.3.14. cumprir determinação formal ou instrução complementar do Órgão Responsável;
- 5.3.15. dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pHmetros, termômetros, higrômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados;
- 5.3.16. não divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários;
- 5.3.17. efetuar entrega de lanches em até 30 (trinta) minutos;
- 5.3.18. Não cobrar adicionais, além dos valores previstos neste Edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom;
- 5.3.19. 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;
- 5.3.20. disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências das lanchonetes;
- 5.3.21. garantir que o consumo de energia elétrica e de água restringir-se-á às finalidades/objetivos da prestação dos serviços, objeto do contrato.
- 5.4. **Em relação ao pagamento das obrigações contratuais**, caberá à Concessionária efetuar, até o último dia do vencimento, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), os pagamentos referentes a:
- 5.4.1. parcela mensal do valor da concessão (taxa de ocupação), conforme valor adjudicado constante da proposta;



5.4.2. utilização dos serviços de água e esgoto:

- a) nos restaurantes e na lanchonete do Edifício Anexo III, conforme o consumo mensal (mensurado por hidrômetro).
- b) na lanchonete do Edifício Anexo II: fixado no percentual de 3,8% sobre o valor mensurado nas unidades do Edifício Anexo III, até a instalação de medidores individuais nas unidades;
  - b.1) o percentual foi calculado considerando o tipo de refeição servido (lanches) e a participação da unidade em relação ao total de clientes atendidos por dia, conforme dados do contrato anterior.

5.4.3. utilização dos serviços de energia elétrica, estimados atualmente no valor mensal de R\$ 26.401,63 (vinte e seis e mil quatrocentos e um reais e sessenta e três centavos);

5.4.3.1. O valor para ressarcimento das despesas com o consumo de energia elétrica foi calculado nos termos da Portaria n. 69, de 2007, utilizando-se o consumo energético dos equipamentos disponibilizados pela Câmara dos Deputados à atual empresa, bem como os equipamentos desta utilizados na execução dos serviços. Portanto, espera-se que haja atualização do referido valor quando da apresentação, pela licitante vencedora, dos equipamentos de sua propriedade a serem utilizados nas unidades de alimentação, até que haja a instalação de medidores individuais nas unidades.

5.4.4. Despesas referentes às linhas telefônicas instaladas nas unidades da Concessionária, fixado no valor mensal de R\$ 10,00 (dez reais), por linha telefônica;

5.4.4.1. 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 outros ramos da central telefônica da Câmara dos Deputados ou ligações locais para telefones fixos.

5.4.4.2. É vedado à Concessionária divulgar número das linhas e ramos telefônicos de propriedade da Câmara dos Deputados para fins publicitários.

5.4.5. Os valores para ressarcimento das despesas com o consumo de água e esgoto e de energia elétrica, assim como pelo uso da rede de telefonia estarão sujeitos à revisão anual, no caso de prorrogação da concessão, nos termos da Portaria n. 69, de 2007.

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

5.4.7. 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.

5.5. A Concessionária deverá respeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados no Título 5 deste anexo.

**5.6. Da alteração dos cardápios e do reajuste dos preços**



5.6.1. Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou exclusão de produto) ou de preço deverá ser prévia e formalmente solicitada ao Órgão Responsável.

5.6.2. Os preços cobrados sobre os serviços e produtos **não incluídos** nos cardápios mínimos deste Edital não poderão ser superiores aos praticados pela Concessionária em outros estabelecimentos de sua propriedade.

5.6.2.1. No caso de inexistência de outro estabelecimento de propriedade da Concessionária, será utilizada, como parâmetro, a média de preços praticados no mercado.

5.6.3. Os preços das refeições e dos lanches poderão ser reajustados, conforme disposições constantes do Título 2 do Anexo n. 3.

#### **5.7. Quanto a possíveis descontos no valor de concessão**

5.7.1. O Comitê constituído por meio da Portaria n. 315/2010, e atualizações posteriores, realizará, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes utilizando o formulário do Anexo n. 9, que poderá resultar em desconto de até 100% do valor de concessão pago à Câmara (excluindo-se o valor mínimo) até a realização de nova pesquisa.

5.7.2. No formulário, cada item poderá ser avaliado como péssimo, ruim, regular, bom ou ótimo, sendo pontuados de 1 a 5, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, conforme tabela a seguir:

Resultado da pesquisa (pontuação média)	Desconto
4,20 a 5,00	100%
4,00 a 4,19	90%
3,80 a 3,99	80%
3,60 a 3,79	70%
3,40 a 3,59	60%
3,20 a 3,39	50%
3,00 a 3,19	40%
Abaixo de 3,00	Sem desconto

5.7.3. A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor de concessão consignado na proposta da Concessionária e o limite mínimo estabelecido no subitem 9.2.1 do Edital.

5.7.4. O desconto não é cumulativo.

5.7.5. 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 sua proposta.

5.7.6. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 400 (quatrocentos) pessoas entre os usuários dos restaurantes e lanchonetes.



5.7.7. Todo o processo de avaliação será organizado e executado pela Comissão de Pesquisa de Satisfação instituída pela Portaria n. 315 de 04 de outubro de 2010 e atualizações posteriores.

5.7.8. No caso de atraso no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a Concessionária, além de perder o desconto, estará sujeita a multa de 2% de juros de mora ao mês, calendário ou fração.

5.7.9. A avaliação da satisfação terá validade somente depois de transcorridos os três primeiros meses de contratação, de modo que, nos três meses iniciais do contrato, será cobrada a menor taxa de concessão.

---

## **5. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

---

6.1. Permitir o livre acesso dos funcionários da Concessionária ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da Cedente.

6.2. Colocar à disposição da Concessionária os móveis e equipamentos que compõem as instalações das lanchonetes e restaurantes, listados no Anexo n. 8.

6.2.1. A Cedente poderá determinar a devolução desses bens quando considerados inadequados para uso.

6.3. Alterar o horário de funcionamento das unidades, mediante ofício à Concessionária, com antecedência mínima de 72 horas.

6.4. Fiscalizar os serviços, mediante Relatório de Fiscalização, elaborado pelo Fiscal do Contrato, onde serão anotados quaisquer fatos relevantes.

6.5. Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da Concessionária.

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



### **ANEXO N. 3**

#### **DA CONTRATAÇÃO**

---

#### **1. DO CONTRATO**

---

1.1. A adjudicatária do presente Pregão assinará o respectivo Contrato no prazo de cinco dias úteis a partir da sua notificação, devendo prestar garantia, nos termos do Título 5 deste anexo.

1.1.1 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.

1.2. O contrato terá duração de doze meses, contados da data fixada pela Cedente, na forma do disposto no item 1.4 deste anexo, 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.

1.2.1. A data para o encerramento das atividades de atendimento ao usuário será anterior à data de rescisão ou do término do contrato, com o objetivo de possibilitar à Concessionária a retirada de seus bens, limpeza da unidade e revisão dos equipamentos antes da data de vistoria para entrega do espaço.

1.3. Para a assinatura do contrato, a adjudicatária deverá:

- a) indicar à Câmara dos Deputados, o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao Órgão Responsável pela fiscalização do contrato, juntamente com os números de telefone e fax e o endereço eletrônico que serão utilizados para contato;
- b) assinar Termo de Entrega de Bens fornecido pelo Órgão Responsável (em relação aos bens de propriedade da Câmara dos Deputados), após levantamento das condições de uso e conferência dos equipamentos disponibilizados, observadas todas as disposições do Anexo n. 8.

1.3.1. Qualquer alteração dos dados fornecidos deverá ser formalmente comunicada ao Órgão Responsável.

1.3.2. A substituição de empregado por iniciativa da Concessionária será precedida de comunicação formal ao Órgão Responsável, com vistas ao cumprimento da Portaria n. 119/2006 do Diretor-Geral da Câmara dos Deputados.

1.4. A Concessionária deverá estar apta a iniciar a prestação dos serviços objeto da presente licitação em até 15 (quinze) dias, contados da data de assinatura do contrato.

1.4.1. O prazo referido no item anterior poderá ser prorrogado a critério da Cedente.





1.5. O Edital e seus anexos, bem como a proposta vencedora, farão parte integrante do Contrato, como se nele estivessem transcritos.

1.6. Caso a adjudicatária convocada não assine o Contrato no prazo e nas condições estabelecidos, 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, após negociação e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, e assim sucessivamente, sem prejuízo das sanções cabíveis.

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

---

## **2. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS**

---

2.1. Os preços das refeições e dos lanches poderão ser reajustados em dois casos:

a) a maior, caso a Concessionária faça solicitação formal ao Órgão Responsável;

b) a menor, caso a Administração comprove deflação no setor.

2.1.1. O reajuste será limitado à variação no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela Concessionária e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste.

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

2.3. No caso de revisão, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

2.4. A Concessionária poderá exercer, perante a Cedente, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente ou do encerramento do contrato vigente.

2.5. Caso a Concessionária não solicite de forma tempestiva o reajuste e prorrogue ou deixe encerrar o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

---

## **3. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA**

---

3.1. A Concessionária deverá cumprir fielmente as obrigações assumidas, respondendo pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.





3.2. 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 seus empregados nos prédios administrativos da Câmara dos Deputados.

3.3. 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.

3.4. Os empregados da Concessionária, por esta alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas disciplinares ou convencionais da Casa, não terão com ela qualquer vínculo empregatício.

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

3.5. A Concessionária fica obrigada a apresentar à Câmara dos Deputados, sempre que expire o prazo de validade, a Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros (CND), o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), a Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

3.6. Observada a Norma Regulamentadora, NR- 05, em sua integralidade, a Concessionária deverá, no prazo de quinze dias, contados da data de assinatura do contrato, dar início às providências necessárias para constituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, especificamente relacionada com o objeto desta licitação, concluindo-se no prazo máximo de dois meses, já contado o período de treinamento de seus componentes. A Concessionária deverá dar ampla divulgação do processo eleitoral e arquivar a documentação referente à eleição, à posse e ao calendário anual das reuniões ordinárias no estabelecimento.

3.6.1. Caso não haja a obrigação de constituição da CIPA, nos termos da NR-05, a Concessionária deverá designar um responsável pela prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho no prazo de sete dias, contados da data de assinatura do contrato.

3.6.2. A CIPA ou o representante designado deverá manter entrosamento e integração de objetivos com a CIPA da Câmara dos Deputados.

3.6.3. A Concessionária deverá, no prazo de sessenta dias, contados da data de assinatura do contrato, apresentar o Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA, nos termos da Norma Regulamentadora, NR-09 ao Órgão Responsável. O conteúdo do programa, inclusive o cronograma de ações será passível de fiscalização por parte do setor de Segurança de Trabalho da Câmara dos Deputados.

3.6.4. A Concessionária deverá implementar, com base nos riscos identificados no PPRA a ser elaborado, o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional



(PCMSO) de acordo com a Norma Regulamentadora – NR 7 e apresentá-lo ao Órgão Responsável, no prazo de 90 dias, contados da data de assinatura do contrato.

3.7. É vedada a subcontratação de pessoa jurídica para a prestação da totalidade dos serviços objeto deste Pregão.

3.7.1. A subcontratação parcial dos serviços somente será admitida se prévia e formalmente autorizada pelo Órgão Responsável.

3.8. A Concessionária ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas das áreas concedidas pela Câmara dos Deputados, conhecidas por meio da realização da vistoria de que trata o Título 4 do Anexo n. 1.

3.9. Na execução dos serviços, a Concessionária deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

3.9.1. 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.

3.10. Para o pessoal em serviço será exigido o porte de cartão de identificação, a ser fornecido pela prestadora dos serviços ou, no interesse administrativo, pelo Departamento de Polícia Legislativa, além do uso de uniforme, atendendo ao disposto no subitem 5.1.6.13 do Anexo n. 2.

3.11. Os empregados da Concessionária, além de portar identificação, deverão se apresentar sempre limpos e asseados, quer no aspecto de vestuário e calçado, quer no de higiene pessoal, devendo ser substituído imediatamente aquele que não estiver de acordo com esta exigência, mediante comunicação do Órgão Responsável.

3.12. A Câmara dos Deputados poderá, de forma fundamentada, solicitar à Concessionária que substitua os profissionais empregados que não estejam cumprindo a contento as atividades que lhes foram confiadas, devendo os substitutos possuírem as qualificações exigidas para a prestação do serviço.

3.12.1. O empregado acima referido deve ser substituído pela Concessionária no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da solicitação formal.

---

#### **4. DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO**

---

4.1. A remuneração dos serviços dos restaurantes e das lanchonetes será efetuada diretamente pelo usuário à Concessionária, nos respectivos caixas.

4.2. No caso de solicitação da Câmara dos Deputados de prestação de serviços de organização de eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares, conforme disposto no Título 4 do Anexo n. 2, o pagamento à Concessionária será efetuado pela Câmara, conforme o que se segue:



4.2.1. O pagamento será feito após a efetiva prestação dos serviços de organização e fornecimento dos produtos para a Câmara dos Deputados, 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.

4.2.2. A instituição bancária, a agência e o número da conta deverão ser mencionados na nota fiscal/fatura.

4.2.3. A nota fiscal/fatura deverá vir acompanhada da Certidão Negativa de Débitos Relativos às Contribuições Previdenciárias e às de Terceiros (CND), do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), todos dentro dos prazos de validade neles expressos.

4.2.4. O pagamento será feito com prazo não superior a trinta dias, contados do aceite dos serviços e dos produtos e da comprovação da regularidade da documentação fiscal e trabalhista apresentada, prevalecendo a data que ocorrer por último.

4.2.5. No caso de atraso de pagamento, desde que a Concessionária não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela Câmara dos Deputados encargos moratórios à taxa nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano), capitalizados diariamente em regime de juros simples, calculados pela fórmula:

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

Na qual:

EM = Encargos Moratórios devidos;

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 nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano).

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



4.1. Estando a Concessionária isenta das retenções referidas no item anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura.

4.2. As pessoas jurídicas enquadradas nos incisos III, IV e XI do art. 4º da Instrução Normativa RFB nº 1.234, de 2012, dispensadas da retenção de valores correspondentes ao Imposto de Renda e às contribuições administradas pela Receita Federal do Brasil, deverão apresentar, a cada pagamento, declaração em 2 (duas) vias, assinadas pelo seu representante legal, na forma dos Anexos II, III e IV do referido documento normativo.

---

## **5. DA GARANTIA CONTRATUAL**

---

5.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a Concessionária prestará garantia correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o somatório dos seguintes valores:

- a) valor anual da concessão de uso (taxa de ocupação) constante da proposta da Concessionária;
- b) valor total anual estimado relativo a eventos, constante da proposta da Concessionária e
- c) valor do somatório referente aos bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados, conforme Título 3 do Anexo n. 8.

5.1.1. A garantia será prestada no prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura do contrato e só poderá ser levantada ao final da vigência contratual.

5.1.2. A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual.

5.1.3. Quando se tratar de depósito caucionado, a garantia deverá observar o disposto no Decreto-Lei 1.737, de 20 de dezembro de 1979 e orientação do SIAFI, que determinam devam ser as garantias prestadas em dinheiro, nas licitações públicas, depositadas na Caixa Econômica Federal (CEF).

5.1.4. 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.

5.1.5. 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”.

5.1.6. 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.

5.1.7. No instrumento do seguro-garantia a Câmara dos Deputados deverá constar como beneficiária do seguro.



5.1.8. Não serão aceitas garantias concedidas de forma proporcional ao prazo de validade das mesmas.

5.1.9. 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, contados a partir do término da vigência do contrato.

5.1.10. 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.

5.1.11. O atraso na prestação da garantia ou sua apresentação em desacordo com o Edital, no prazo fixado, ensejará a aplicação de multa correspondente a 2,22% (dois inteiros e vinte e dois centésimos por cento) do valor estipulado para a garantia, por dia de atraso, a ser aplicada do 16º ao 60º dia, sem prejuízo do disposto no item 5.4 deste anexo.

5.1.12. A falta de prestação da garantia no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do dia útil imediato ao da assinatura do contrato, ensejará a instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, de que poderá resultar o impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos e, ainda, a rescisão unilateral do contrato por inexecução da obrigação.

5.2. A garantia, ou os documentos que a representam, deverá ser depositada na Coordenação de Contabilidade da Câmara dos Deputados, localizada no Edifício Anexo I, 5.º andar, sala 505.

5.3. No caso de rescisão do contrato por culpa da Concessionária, a garantia será executada para ressarcimento à Câmara dos Deputados das multas e indenizações devidas, sem prejuízo da aplicação das sanções administrativas previstas neste Edital e no REGULAMENTO.

5.4. Enquanto não constituída a garantia, o valor a ela correspondente será deduzido, para fins de retenção até o cumprimento da obrigação, de eventuais créditos em favor da Concessionária, decorrentes de faturamento.

5.5. A devolução da garantia prestada em dinheiro será feita mediante ordem da Câmara dos Deputados junto à CEF para transferência do respectivo valor para a conta expressamente indicada pela Concessionária.

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



## **ANEXO N. 4**

### **DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1. Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.
2. As sanções serão aplicadas com observância aos princípios da ampla defesa e do contraditório.
3. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da Concessionária de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros.
4. 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, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal poderá, após regular processo de apuração de responsabilidade, ficar impedida de licitar e de contratar com a União, com descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo de multas previstas no Edital e das demais cominações legais.
  - 4.1. Pelo descumprimento de outras obrigações assumidas, considerada a gravidade da transgressão, serão aplicadas as sanções previstas no artigo 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.
5. Caso a adjudicatária não assine o Contrato no prazo estipulado neste Edital, sem justificativa ou com justificativa não aceita pela Câmara dos Deputados, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida.
  - 5.1. Ocorrendo a hipótese referida neste item, a Câmara dos Deputados anulará a Nota de Empenho e aplicará à adjudicatária multa de 10% (dez por cento) do valor total da adjudicação, instaurando processo para apuração de responsabilidade, do qual poderá resultar o impedimento de licitar e de contratar com a União, com descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

6. 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:

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

7. Não será aplicada multa de valor igual ou inferior a 10% da quantia definida na Portaria n. 75, de 22 de março de 2012, do Ministério da Fazenda, ou em norma que vier a substituí-la, para inscrição de débito na Dívida Ativa da União.

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

8. 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.

9. 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.

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, ainda, multas por infração cometida, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, observados, sempre, a reprovabilidade da conduta da Concessionária, dolo ou culpa e o disposto no item 9 deste anexo e sopesados os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, de acordo com o disposto a seguir:

10.1. Para efeito de aplicação de multas à Concessionária, pela ocorrência das irregularidades descritas nas Tabelas 1 e 2, são atribuídos valores em reais conforme gradação estabelecida na Tabela 1.





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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

A reincidência da mesma irregularidade prevista na Tabela 1, no prazo de seis meses, contado da primeira ocorrência, também poderá acarretar a aplicação de multa.

Sem prejuízo à ampla defesa e ao contraditório, as irregularidades listadas na Tabela 2, devido à gravidade de suas consequências, poderão dispensar a comunicação escrita prévia e a reincidência para a aplicação da multa.

**Tabela 1 – Irregularidades Passíveis de Multa**

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
<b>Permitir a presença na área interna de:</b>		
1	animais ou plantas, por ocorrência	R\$ 3.500,00
2	vetores ou pragas, por ocorrência	R\$ 3.500,00
3	objetos em desuso, por ocorrência	R\$ 800,00
4	outros focos de insalubridade, por ocorrência	R\$ 800,00
<b>Deixar de providenciar a higienização adequada:</b>		
5	dos pisos, incluindo os ralos, as grelhas e caixas coletoras das grelhas, por ocorrência	R\$ 800,00
6	dos tetos e paredes, incluindo as portas e luminárias, por ocorrência	R\$ 800,00
<b>Deixar de providenciar, nas instalações sanitárias para funcionários:</b>		
7	condições adequadas de higiene, por ocorrência	R\$ 800,00
8	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, por ocorrência	R\$ 1.200,00
9	lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos, por ocorrência	R\$ 800,00
10	coleta frequente do lixo por funcionários específicos, por ocorrência	R\$ 800,00
11	avisos com procedimentos adequado de lavagem das mãos, por ocorrência	R\$ 500,00
<b>Em relação aos equipamentos, mobiliários e instalações:</b>		
12	não apresentar documento com os bens da Concessionária no início das atividades e deixar de atualizá-lo sempre que houver alteração, por ocorrência	R\$ 500,00
13	deixar de providenciar os equipamentos, mobiliário e todo material, como papeleiras e dispensers, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, e aparência adequada à estética do local onde serão alocados, por	R\$ 500,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
	ocorrência	
14	não submeter à aprovação da fiscalização do contrato os equipamentos e mobiliário complementares necessários ao funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes, até 10 dias antes do início das atividades na Câmara, por dia, e sempre que houver acréscimo ou substituição de bens, por ocorrência	R\$ 500,00
15	Não providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações, por ocorrência	R\$ 1.200,00
16	não empregar produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, por ocorrência	R\$ 800,00
17	não utilizar produtos próprios, de grau alimentício e devidamente registrados na Agência Nacional de Vigilância Sanitária para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, por ocorrência	R\$ 800,00
18	não providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientação da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	R\$ 800,00
19	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, por ocorrência	R\$ 1.200,00
20	não providenciar o conserto dos mobiliários conforme orientação do Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 500,00
21	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 de gastos expedido pela Câmara dos Deputados, por ocorrência	R\$ 1.200,00
22	retirar bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados sem autorização da Coordenação de Patrimônio, por ocorrência	R\$ 2.000,00
23	utilizar os bens, instalações e espaços disponibilizados pela Câmara para outros fins que não para preparar refeições e lanches a serem servidos ou entregues nas dependências do Congresso Nacional, por ocorrência	R\$ 2.000,00
24	não se responsabilizar pela manutenção do patrimônio disponibilizado pela Câmara dos Deputados, bem como por eventuais danos causados a ele, por ocorrência	R\$ 2.000,00
25	não realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza geral nas caixas de gorduras utilizadas pelos restaurantes/lanchonetes, conforme orientação do Serviço de Instalações da Câmara, por ocorrência	R\$ 800,00
26	não apresentar, quando solicitado, inventário dos bens disponibilizados pela Câmara dos Deputados, por ocorrência	R\$ 500,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
27	não providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia do prazo da vigência do contrato	R\$ 1.200,00
28	não providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela Câmara, bem com a retirada de bens da Concessionária antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável	R\$ 1.200,00
<b>Em relação aos utensílios e acessórios:</b>		
29	não submeter à aprovação da fiscalização, até 10 dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios, por ocorrência	R\$ 500,00
30	não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, e em número suficiente para realização dos serviços, por ocorrência	R\$ 1.200,00
31	não providenciar utensílios e acessórios em adequado estado de conservação, por ocorrência	R\$ 800,00
32	não substituir, quando solicitado pelo Órgão Responsável, materiais julgados inadequados para a utilização em unidades de alimentação, por ocorrência	R\$ 1.200,00
33	não providenciar higienização e o armazenamento adequados, por ocorrência	R\$ 1.200,00
34	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios, por ocorrência	R\$ 1.200,00
35	não utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, por ocorrência	R\$ 1.200,00
36	não disponibilizar utensílios de louça para os clientes, por ocorrência	R\$ 500,00
<b>Em relação aos funcionários:</b>		
37	não manter em seu quadro de funcionários, durante todo o contrato, no mínimo: -1 (um) nutricionista com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas, registrado junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região como responsável técnico das unidades e 2 (dois) nutricionistas com carga horária semanal de 40 (quarenta) horas, registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região como integrantes do quadro técnico das unidades, por ocorrência	R\$ 2.000,00
38	não manter nutricionista, diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades, por ocorrência	R\$ 2.000,00
39	deixar de manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representá-lo durante toda a execução do	R\$ 500,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
	contrato, por ocorrência	
40	não manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato, por ocorrência	R\$ 500,00
41	não arcar com o ônus decorrente da perda, inutilização ou extravio de crachás fornecidos pela Cedente, por ocorrência	R\$ 800,00
42	não comunicar à fiscalização, em até 2 dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário, por ocorrência	R\$ 800,00
43	deixar de restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários desligados da empresa antes de concluído seu desligamento da empresa, por ocorrência	R\$ 800,00
44	não manter pessoal em quantidade capaz de atender aos serviços, por ocorrência	R\$ 2.000,00
45	não manter os atestados de saúde e exames complementares dos funcionários dentro do prazo de validade, por ocorrência	R\$ 2.000,00
46	deixar de apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 2.000,00
47	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, por ocorrência	R\$ 2.000,00
48	não providenciar para que os funcionários utilizem uniformes de cor clara, limpos, em bom estado de conservação e diferenciados de acordo com as atribuições do cargo (manipuladores, funcionários de limpeza, atendentes, entre outros), por ocorrência	R\$ 1.200,00
49	não exigir e garantir uma higiene pessoal adequada dos funcionários, por ocorrência	R\$ 2.000,00
50	permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara, por ocorrência	R\$ 800,00
51	não apresentar, para avaliação e aprovação do Órgão Responsável, programa de treinamento dos funcionários (periódico/admissional), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, para aprovação, em até 15 dias após o início da prestação dos serviços, por ocorrência	R\$ 1.200,00
52	não apresentar comprovantes dos treinamentos ministrados aos funcionários, conforme cronograma aprovado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 1.200,00
53	impedir a participação dos funcionários nos cursos viabilizados pelo Órgão Responsável, sem prejuízo da execução dos serviços, por ocorrência	R\$ 800,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
54	não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições, por ocorrência	R\$ 500,00
55	não apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias, a contar da assinatura do contrato, ou não cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho, nos prazos fixados no item 3.6 e subitens do Anexo n. 3, por ocorrência	R\$ 500,00
<b>Não providenciar para que os manipuladores:</b>		
56	utilizem toucas adequadamente, por ocorrência	R\$ 2.000,00
57	utilizem máscaras e luvas, quando necessário e de forma adequada, por ocorrência	R\$ 2.000,00
58	utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara, por ocorrência	R\$ 1.200,00
59	estejam barbeados, por ocorrência	R\$ 2.000,00
60	estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base, por ocorrência	R\$ 2.000,00
61	higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade, por ocorrência	R\$ 2.000,00
<b>Permitir que os manipuladores:</b>		
62	utilizem adornos, por ocorrência	R\$ 1.200,00
63	praticuem o tabagismo nas dependências das unidades de alimentação e nutrição, por ocorrência	R\$ 3.500,00
64	praticuem outros atos que possam contaminar alimentos, por ocorrência	R\$ 3.500,00
<b>Em relação ao cardápio:</b>		
65	não elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares, por ocorrência	R\$ 3.500,00
66	não apresentar cardápio semanal, com a descrição de todas as preparações (incluindo saladas e entradas), ao Órgão Responsável para aprovação, com pelo menos dez dias úteis de antecedência, por ocorrência	R\$ 800,00
67	não comunicar, com antecedência mínima de duas horas qualquer alteração no cardápio dos restaurantes, devidamente justificada por escrito, por ocorrência	R\$ 800,00
68	não solicitar ao Órgão Responsável autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e chá colonial, por ocorrência	R\$ 800,00
69	cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios em desacordo com sua proposta e documentos complementares, por ocorrência	R\$ 800,00
70	servir porções em quantidade/peso inferiores diferentes dos estabelecidos no contrato e em documentos complementares, por ocorrência	R\$ 800,00





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
71	não respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no Edital, nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e chá colonial, durante todo o horário de funcionamento, por ocorrência	R\$ 2.000,00
72	não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pela Cedente, e cobrar taxas nos preços das tabelas ou proceder sua cobrança à parte, por ocorrência	R\$ 800,00
73	deixar de submeter a tabela de preços à fiscalização para aprovação, com antecedência mínima de cinco dias úteis para o início da prestação dos serviços, por dia de atraso	R\$ 2.000,00
<b>Em relação ao recebimento e armazenamento:</b>		
74	não realizar o recebimento adequado dos gêneros, por ocorrência	R\$ 1.200,00
75	não providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes, por ocorrência	R\$ 1.200,00
76	não providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados, por ocorrência	R\$ 1.200,00
77	não providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes, por ocorrência	R\$ 2.000,00
78	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento e de manter os registros, por ocorrência	R\$ 1.200,00
79	permitir a presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas, por ocorrência.	R\$ 1.200,00
80	não identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, por ocorrência	R\$ 1.200,00
<b>Em relação ao preparo e distribuição dos alimentos:</b>		
81	empregar, durante a execução do contrato, alimentos que não atendam à legislação em vigor, por ocorrência	R\$ 2.000,00
82	preparar as refeições servidas nos restaurantes em locais diferentes dos disponibilizados pela Câmara, por ocorrência	R\$ 2.000,00
83	empregar, sem autorização da fiscalização, alimentos produzidos por outra empresa nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e chá colonial, por ocorrência	R\$ 800,00
84	deixar de substituir fornecedor ou de retomar a produção nas dependências da Câmara dos alimentos comercializados nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e chá colonial, quando solicitado pela fiscalização, por ocorrência	R\$ 1.200,00
85	não preparar os alimentos, de acordo com as fichas técnicas de preparação aprovadas pelo Órgão Responsável, com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias, por ocorrência	R\$ 1.200,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
86	não empregar matérias-primas isentas de gordura <i>trans</i> quando essa alternativa estiver disponível no mercado, por ocorrência	R\$ 2.000,00
87	deixar de privilegiar a utilização de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples, colesterol e gorduras saturadas, e de escolher, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com melhores perfis nutricionais, por ocorrência	R\$ 2.000,00
88	não providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus, por ocorrência	R\$ 3.500,00
89	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização e sanitização de hortaliças e frutas, por ocorrência	R\$ 3.500,00
90	não providenciar o descongelamento adequado dos gêneros, por ocorrência	R\$ 3.500,00
91	não providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente, por ocorrência	R\$ 3.500,00
92	não providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e para que seja mantido em condições ideais de temperatura, por ocorrência	R\$ 2.000,00
93	expor preparações à venda, sem observar o binômio tempo e temperatura, por ocorrência	R\$ 2.000,00
94	não refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor, por ocorrência	R\$ 1.200,00
95	permitir a presença de alimentos diretamente no chão, por ocorrência	R\$ 2.000,00
96	servir alimentos com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória, por ocorrência	R\$ 3.500,00
97	deixar de providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas, por ocorrência	R\$ 2.000,00
98	não identificar as preparações expostas por meio de “displays” de acrílico, aprovados pela fiscalização, por ocorrência	R\$ 800,00
99	não identificar as preparações expostas com as seguintes informações: a) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente de quantidade utilizada; b) peso da porção, em gramas e em medida caseira; c) valor calórico por porção; d) quantidade de carboidratos por porção; e) quantidade de sódio por porção; f) informação se o produto contém ou não contém lactose; g) informação se o produto contém ou não contém glúten; e h) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação, por ocorrência	R\$ 800,00
100	não providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos no Edital, resultando no desabastecimento dos	R\$ 3.500,00





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
	balcões de distribuição ou no descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço, por ocorrência	
101	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos de exposição e de distribuição e dos alimentos neles expostos, bem como manter os registros, por ocorrência	R\$ 1.200,00
102	não descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas durante os serviços de autoatendimento, permitindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras ou "freezers", por ocorrência	R\$ 5.000,00
103	não providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação, por ocorrência	R\$ 1.200,00
<b>Em relação ao atendimento:</b>		
104	deixar de instalar ou de manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelo órgão competente, por ocorrência	R\$ 500,00
105	não empregar balanças eletrônicas de sua propriedade para pesagem das refeições e lanches vendidos por quilo nos restaurantes, por ocorrência	R\$ 500,00
106	não utilizar balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade mínima de 4 (quatro) unidades para o serviço de almoço do restaurante do térreo, e 2 (duas) unidades para os demais serviços vendidos por quilo, por ocorrência	R\$ 800,00
107	não manter quantidade suficiente de atendentes, caixas e demais funcionários em todos os serviços previstos neste Edital, de forma a garantir atendimento eficiente, cortês e célere, por ocorrência	R\$ 2.000,00
108	não manter, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos por telefone (serviço de tele-entrega), por ocorrência	R\$ 3.500,00
109	utilizar a linha telefônica disponibilizada para o serviço de tele-entrega para outros fins, por ocorrência	R\$ 3.500,00
110	não ampliar o número de atendentes quando ocorrer aumento do fluxo de clientes, por ocorrência	R\$ 2.000,00
111	não disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, por ocorrência	R\$ 1.200,00
112	não disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, de pelo	R\$ 800,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
	menos duas bandeiras distintas, e com quantidade mínima de duas máquinas de cartão por restaurante e uma máquina por lanchonete, por ocorrência	
113	não disponibilizar máquina para o recebimento de vale-alimentação e vale-refeição, e deixar de priorizar as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço na Câmara, por ocorrência	R\$ 800,00
114	não fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento, por ocorrência	R\$ 800,00
115	permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo do Anexo III, de pessoas que não sejam servidores ou prestadores de serviços da Câmara dos Deputados ou parlamentares, conforme alínea "a" do item 1.2 do Anexo n. 2, por ocorrência	R\$ 2.000,00
<b>Em relação ao transporte dos alimentos:</b>		
116	não empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da Concessionária, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC n. 216/2004 – ANVISA, por ocorrência	R\$ 1.200,00
<b>Em relação ao manejo de resíduos:</b>		
117	não apresentar, em até 60 dias após o início da execução dos serviços, plano de manejo de resíduos conforme as diretrizes do Projeto Ecocâmara para aprovação pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 500,00
118	não implementar o plano de manejo de resíduos em até 20 dias após aprovação pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 800,00
119	não proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada, por ocorrência	R\$ 1.200,00
120	não providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos, por ocorrência	R\$ 1.200,00
121	não providenciar a higienização adequada das lixeiras, por ocorrência	R\$ 1.200,00
122	não providenciar sacos plásticos apropriados, resistentes e de cores diferentes para cada tipo de lixo, seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução Conama n. 275, por ocorrência	R\$ 800,00
123	não adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela Concessionária, por ocorrência	R\$ 500,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
<b>Em relação aos eventos:</b>		
124	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 dos fatos, por ocorrência	R\$ 800,00
125	não encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, em até um dia útil após a solicitação do Órgão Responsável, para aprovação, por ocorrência	R\$ 800,00
126	não fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 2.000,00
127	deixar de privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, e de identificar as preparações em língua portuguesa, por ocorrência	R\$ 800,00
128	deixar de providenciar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, de incluir os variados grupos alimentares e de atender às dietas com restrição de açúcar e de produtos de origem animal (vegetarianos), por ocorrência	R\$ 800,00
129	não atender à solicitação de refeição específica a título de dieta, por ocorrência	R\$ 800,00
130	permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 1.200,00
131	deixar de comunicar com antecedência ao Órgão Responsável a troca de qualquer item proposto no cardápio e previamente aprovado, por ocorrência	R\$ 800,00
132	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, por ocorrência	R\$ 1.200,00
133	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, por ocorrência	R\$ 800,00
134	permitir que os empregados se apresentem, para realização dos eventos, em condições inadequadas de higiene e sem portar uniforme e crachá de identificação, por ocorrência	R\$ 2.000,00
<b>Outras irregularidades:</b>		
135	não cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades, por ocorrência	R\$ 1.200,00
136	permitir a presença de gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	R\$ 3.500,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
137	permitir a presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	R\$ 800,00
138	não encaminhar ao Órgão Responsável o controle mensal de movimento das unidades, conforme modelo disponibilizado pela fiscalização, até o quinto dia útil do mês subsequente, por ocorrência	R\$ 500,00
139	não apresentar o Manual de Boas Práticas em até 90 (noventa) dias após início das atividades, por ocorrência	R\$ 1.200,00
140	não implementar o Manual de Boas Práticas em até 15 dias após sua aprovação pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 2.000,00
141	não providenciar análise microbiológica da alimentação fornecida quando existir casos de suspeita de toxinfecções alimentares, por ocorrência	R\$ 2.000,00
142	não se responsabilizar pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços, por ocorrência	R\$ 2.000,00
143	deixar de providenciar desratização e desinsetização adequada e de manter registros dessas operações, por ocorrência	R\$ 2.000,00
144	deixar de comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e de reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, por ocorrência	R\$ 500,00
145	realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital sem aprovação do Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 2.000,00
146	não permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), ou não permitir a realização de estudos e pesquisas nas unidades, sempre que solicitado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 5.000,00
147	não dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, pHmetros, termômetros, higrômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados, por ocorrência	R\$ 800,00
148	divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários, por ocorrência	R\$ 800,00
149	efetuar entrega de lanche em tempo maior que 30 minutos, por ocorrência	R\$ 2.000,00
150	cobrar adicionais, além dos valores previstos neste edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom, por ocorrência	R\$ 2.000,00
151	deixar de colocar as caixas de sugestões/reclamações e os formulários disponibilizados em local de fácil acesso aos clientes e de comunicar ao Órgão Responsável sobre a necessidade de reposição dos formulários, por ocorrência	R\$ 500,00
152	não disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e	R\$ 1.200,00



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>Número</b>	<b>Irregularidade</b>	<b>Multa</b>
	lanchonetes, por ocorrência	
153	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, por ocorrência	R\$ 1.200,00
154	desrespeitar às legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela, por ocorrência	R\$ 800,00
155	deixar de cumprir quaisquer dos itens do Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de irregularidades, por ocorrência	R\$ 1.200,00

**Tabela 2 – Irregularidades de maior gravidade passíveis de multa**

<b>Número</b>	<b>Irregularidades</b>	<b>Multa</b>
1	Servir bebida alcoólica e/ou produtos de tabacaria, por ocorrência	R\$ 2.000,00
2	Servir alimento com contaminação microbiológica ou química, comprovada por laudo, ou deixar de realizar análises laboratoriais sempre que solicitado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 5.000,00
3	Servir alimento com objetos ou agentes estranhos ao produto, tais como pedaço de metal, cabelo, unha, lagarta, pedaço de insetos, etc, por ocorrência	R\$ 3.500,00
4	Não realizar os pagamentos até o último dia do vencimento, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), das obrigações contratuais pecuniárias (água, energia, uso da rede de telefonia e valor de concessão), por ocorrência	R\$ 500,00
5	Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 800,00
6	Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do Órgão Responsável, por ocorrência	R\$ 800,00
7	Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários sem atestados de saúde ocupacional válidos, por ocorrência	R\$ 2.000,00
8	Não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Edital devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por responsabilidade da Concessionária ou em decorrência de auto de infração, por ocorrência	R\$ 5.000,00

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 5**

**MODELO DA PROPOSTA COMPLETA**

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

**PREGÃO ELETRÔNICO N. 76/13**

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:

**I - TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DAS ÁREAS CONCEDIDAS E VALOR ANUAL DA CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO:**

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.		
PERCENTUAL DE DESCONTO OFERTADO	TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DA ÁREA CONCEDIDA (R\$)	VALOR ANUAL DA CONCESSÃO DE USO (R\$)
D	$TU = D \times R\$ 100.000,00$ <b>*VER OBS.</b>	Valor Anual = TU x 12
VALOR ANUAL DA CONCESSÃO DE USO POR EXTENSO:		

**\*OBS.:** O valor mensal ofertado após a fase de lances ou negociação não poderá ser inferior a R\$ 8.024,85 (oito mil vinte e quatro reais e oitenta e cinco centavos), ou seja, o percentual de desconto ofertado não poderá ser inferior a 8,0249%.

**PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA:** \_\_\_\_\_ (por extenso) dias (observar o disposto no Título 9 do Edital).





**II - EVENTOS**

<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UN.</b>	<b>QUANT. ANUAL ESTIMADA</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO R\$</b>	<b>PREÇO TOTAL R\$</b>
FORNECIMENTO DE LANCHE SIMPLES EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	9034		
FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	850		
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES) (POR QUILO)	SV	9920		
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDA E SOBREMESA) EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES) (POR PESSOA)	SV	9920		
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	5525		
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	1866		
FORNECIMENTO DE COFFEE COMPLETO BREAK EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	1866		
<b>PREÇO TOTAL ANUAL ESTIMADO REFERENTE A EVENTOS R\$</b>				

**É OBRIGATÓRIA A APRESENTAÇÃO DA DOCUMENTAÇÃO A QUE SE REFERE O TÍTULO 9  
(ITEM 9.3) DO EDITAL.**



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

Declaramos que temos pleno conhecimento do disposto no Ato da Mesa n. 18/2003 da Câmara dos Deputados e aceitamos os seus termos.

Declaramos que disponibilizaremos pessoal técnico adequado para realização do objeto da presente licitação.

Brasília, de de 2013.

---

Assinatura do representante legal da empresa

---

Nome do representante legal da empresa

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 6**  
**ORÇAMENTOS ESTIMADOS**

**TABELA 1 – CONCESSÃO DE USO**

ORÇAMENTO ESTIMADO REFERENTE AO CÁLCULO DO VALOR MÍNIMO  
MENSAL ESTIPULADO PARA A CONCESSÃO

<b>Unidade de Atendimento</b>	<b>Média de clientes/dia</b>	<b>Valor médio pago na refeição (R\$)</b>	<b>Faturamento mensal (R\$)</b>	<b>2% do Faturamento (R\$)</b>
Restaurante auto-atendimento do Ed. Anexo III, térreo	873	7,44	149.400,27	2988,00
Restaurante auto-atendimento do Ed. Anexo III, subsolo	350	13,23	94013,72	1880,27
Lanchonete do Edifício Anexo III	519	4,91	53463,83	1069,28
Lanchonete do Edifício Anexo II (Taquiografia)	293	4,77	27142,16	542,84
Serviço de entregas	93	6,49	12643,58	252,87
Café da manhã	130	3,54	9072,29	181,45
Chá colonial	293	4,45	20684,94	413,70
Eventos	-	-	34.821,89	696,44
<b>VALOR MÍNIMO A SER PAGO MENSALMENTE REFERENTE À CONCESSÃO</b>				<b>R\$ 8.024,85</b>

**Observação:** Nos cálculos, foram considerados 22 (vinte e dois) dias úteis no mês.



**TABELA 2 – EVENTOS**

<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>UN.</b>	<b>QUANT. ANUAL ESTIMADA</b>	<b>PREÇO UNITÁRIO R\$</b>	<b>PREÇO TOTAL R\$</b>
FORNECIMENTO DE LANCHE SIMPLES EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	9034	4,94	44.627,96
FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	850	18,54	15.759,00
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES) (POR QUILO)	SV	9920	21,70	215.264,00
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDA E SOBREMESA) EM EVENTOS (ALMOÇOS E JANTARES) (POR PESSOA)	SV	9920	4,80	47.616,00
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	5525	11,28	62.322,00
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	1866	6,87	12.819,42
FORNECIMENTO DE COFFEE COMPLETO BREAK EM EVENTOS (POR PESSOA)	SV	1866	11,50	21.459,00
<b>PREÇO TOTAL ANUAL ESTIMADO REFERENTE A EVENTOS R\$</b>				<b>419.867,38</b>

Observação: Os preços unitários constantes da Tabela de Eventos são os máximos aceitáveis.

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 7**

**MODELO DA LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

**LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**

**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**

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

<b>ÁREA INTERNA</b>			
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			



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>PISO</b>			
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			

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

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

<b>PORTAS</b>			
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			

<b>JANELAS</b>			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ajustadas aos batentes			
Presença de telas protetoras			
Vidros íntegros			
Material de fácil higienização			
Limpeza e Higienização adequadas			

<b>ILUMINAÇÃO</b>			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Luminárias em número adequado			





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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

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

<b>VENTILAÇÃO</b>			
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			

<b>CONDIÇÕES DE USO DAS ESTRUTURAS AUXILIARES</b>			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Monta cargas			
Elevadores			
Escadas			
Presença de corrimão			
Piso antiderrapante			

<b>INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS</b>			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Localização adequada (ausência de comunicação direta com área de preparo, armazenamento ou refeitórios)			
Uso exclusivo para funcionários			
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 antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, 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 frequente do lixo e por funcionário específico			
Presença de avisos com procedimento adequado de lavagem das mãos			
Presença de vestiários e armários individuais			

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

<b>ABASTECIMENTO DE ÁGUA</b>			
ITEM	ADEQUADO	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			
Frequência 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			

<b>HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES</b>
-------------------------------------



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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			
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			



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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			

<b>ESGOTAMENTO SANITÁRIO</b>			
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			

<b>LAYOUT</b>			
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			

<b>EQUIPAMENTOS</b>			
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			

<b>MÓVEIS (mesas, bancadas, vitrines, estantes e outros)</b>
--



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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, quando necessário			
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			
Controle da saúde dos manipuladores registrado e realizado de acordo com a legislação			

<b>HÁBITOS HIGIÊNICOS</b>			
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			

<b>PROGRAMA DE CAPACITAÇÃO DOS FUNCIONÁRIOS</b>			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de programa de capacitação adequado e contínuo relacionado à manipulação de alimentos			
Existência de registros dos treinamentos			

<b>PRODUÇÃO</b>			
<b>MATÉRIA-PRIMA e INGREDIENTES</b>			
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			





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

entrada na estocagem (conforme data de validade)			
Rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matérias-primas e ingredientes.			
Conservação adequada de materiais destinados ao processamento			

<b>FLUXO</b>			
ITEM	ADEQUADO	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			

<b>ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL</b>			
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			

<b>PRODUÇÃO</b>			
<b>PREPARO DOS ALIMENTOS</b>			
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.			
Aquecimento do óleo adequado			
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 congelados novamente.			
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 adequado			
Os produtos utilizados na higienização dos alimentos são regularizados pelo Ministério da Saúde.			
Existência de planilhas de controle de temperatura e condições sensoriais do alimento preparado			

<b>TRANSPORTE DO ALIMENTO PREPARADO</b>			
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.			

<b>EXPOSIÇÃO AO CONSUMO DO ALIMENTO PREPARADO</b>			
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			



<b>DOCUMENTOS E REGISTROS</b>			
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.			

<b>POP – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS</b>			
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			

<b>POP – CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS</b>			
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			

<b>POP – HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO</b>			
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**

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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			

<b>POP – HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES</b>			
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			

<b>SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO</b>	
Nome e assinatura do responsável Ponto:	Nome e assinatura do responsável Ponto:

<b>RESPONSÁVEL PELA EMPRESA</b>
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento

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

(\*) NA: Não se aplica

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



## **ANEXO N. 8**

### **LISTAGEM DE BENS DAS UNIDADES OBJETO DA CONCESSÃO**

#### **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 lhes 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 deste anexo.

#### **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



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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**

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
4.855	MESA, MADEIRA, C/GAV (11175)	R\$ 46,90
6.528	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 60,13
9.039	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 60,13
17.835	MESA INOX (11719)	R\$ 134,63
20.054	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	R\$ 58,42
43.751	MESA P/TELEFONE MADEIRA/METAL PAU-FERRO (11281)	R\$ 14,30
54.042	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 199,94
58.245	MESA EM "L", MADEIRA/METAL, PAU-FERRO, 03GAV (11259)	R\$ 49,32
76.100	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 234,94
76.101	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 234,94
76.107	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 181,98
76.114	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 181,98
76.118	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 181,98
76.119	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 181,98
76.121	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 178,32
76.122	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 178,32
76.131	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 234,94
76.202	MESA AÇO INOX (11238)	R\$ 145,61
76.204	MESA AÇO INOX (11238)	R\$ 116,55
76.210	MESA AÇO INOX (11238)	R\$ 187,35
76.212	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	R\$ 90,22
76.213	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	R\$ 88,87
76.215	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	R\$ 88,87
76.216	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	R\$ 88,67
76.244	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 30,77
76.247	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 30,77
76.248	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	R\$ 364,30
76.253	MESA AÇO INOX (11238)	R\$ 132,45
83.618	MESA QUADRADA P/COPA, MADEIRA/FÓRMICA VERDE (11670)	R\$ 32,94
83.620	MESA QUADRADA P/COPA, MADEIRA/FÓRMICA VERDE (11670)	R\$ 32,94
83.621	MESA QUADRADA P/COPA, MADEIRA/FÓRMICA VERDE (11670)	R\$ 32,94
93.580	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 226,93
93.591	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 180,15
94.727	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)	R\$ 27,39
94.733	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)	R\$ 27,39





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
94.745	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)	<b>R\$ 27,39</b>
94.759	MESA P/REFEITÓRIO, FIBRA DE VIDRO/METAL, MARROM (11664)	<b>R\$ 27,39</b>
96.094	BALCÃO TÉRMICO PARA ALIMENTOS (12029)	<b>R\$ 199,00</b>
96.255	MESA M-3 MADEIRA/METAL PAU-FERRO 05GAV (11139)	<b>R\$ 46,90</b>
96.472	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	<b>R\$ 126,05</b>
98.176	SINTONIZADOR AM/FM (12517)	<b>R\$ 62,91</b>
100.874	BANCO DE MADEIRA (11600)	<b>R\$ 34,31</b>
102.385	VITRINE EXPOSITORA DE ALIMENTOS (11706)	<b>R\$ 121,13</b>
102.482	MESA, MADEIRA/METAL (11200)	<b>R\$ 134,63</b>
102.539	MESA, MADEIRA/FÓRMICA (11216)	<b>R\$ 35,47</b>
102.544	MESA, MADEIRA/FÓRMICA (11216)	<b>R\$ 35,47</b>
103.095	BANCO DE MADEIRA (11600)	<b>R\$ 5,72</b>
110.033	MESA P/TELEFONE M-8 MADEIRA FREIJÓ (11291)	<b>R\$ 11,32</b>
113.285	CLAVICULÁRIO, MADEIRA (11490)	<b>R\$ 26,27</b>
113.363	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	<b>R\$ 187,24</b>
114.171	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.172	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.174	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.175	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.176	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.178	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.179	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.180	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.183	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.186	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.187	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.188	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.189	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.190	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
114.191	MESA QUADRADA P/COPA METAL/PLÁSTICO BRANCA (11675)	<b>R\$ 9,88</b>
115.497	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	<b>R\$ 234,94</b>
119.080	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	<b>R\$ 5,14</b>
123.851	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	<b>R\$ 172,03</b>
123.852	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	<b>R\$ 172,03</b>
127.875	CADEIRA GIRATÓRIA P/DATILÓGRAFO METAL MARROM (11340)	<b>R\$ 40,72</b>
131.020	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	<b>R\$ 1.329,77</b>
131.021	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	<b>R\$ 1.329,77</b>
156.884	AMPLIFICADOR DE SOM, ESTÉREO (12536)	<b>R\$ 531,62</b>
157.873	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)	<b>R\$ 62,13</b>
157.875	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)	<b>R\$ 62,13</b>
157.876	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)	<b>R\$ 62,13</b>
157.879	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)	<b>R\$ 62,13</b>
157.880	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)	<b>R\$ 62,13</b>
157.882	CAIXA ACÚSTICA (CAIXA DE SOM) (12596)	<b>R\$ 62,13</b>
164.762	QUADRO DE AVISOS MADEIRA (11485)	<b>R\$ 69,40</b>
166.561	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	<b>R\$ 94,69</b>
166.565	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	<b>R\$ 94,69</b>



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
166.566	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.567	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.568	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.569	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.570	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.571	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.572	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.575	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.576	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.577	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.579	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.580	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.581	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.584	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.588	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.589	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.597	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.599	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.600	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.604	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.605	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.606	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.609	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.610	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.611	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.614	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.615	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.616	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.621	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.626	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.628	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.631	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.632	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.634	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.635	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.637	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.639	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.640	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.643	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.645	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.648	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.650	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.652	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.653	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.654	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.657	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.662	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.663	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
166.664	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.666	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.668	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.669	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.677	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.678	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.679	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.680	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.682	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.687	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.689	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.692	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.700	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.702	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.703	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.705	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.707	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.708	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.710	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.711	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.716	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.721	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.722	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.723	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.724	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.728	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.730	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.732	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.733	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.737	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.740	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.742	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.748	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.751	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.753	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.754	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.755	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.756	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.758	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.759	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.761	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.765	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.766	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.768	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.774	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.781	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.783	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.786	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
166.789	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.790	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.791	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.793	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.798	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.799	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.801	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.802	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.805	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.808	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.809	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.812	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.813	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.814	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.816	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.818	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.821	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.822	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.824	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.826	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.827	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.829	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.831	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.836	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.837	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.838	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.841	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.844	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.845	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.848	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.852	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.858	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.862	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.869	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.870	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.872	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.873	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.874	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.876	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.877	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.878	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.879	CADEIRA FIXA PARA COPA, MADEIRA/TECIDO (11683)	R\$ 94,69
166.956	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 43,57
168.257	FORNO ELÉTRICO INDUSTRIAL (12051)	R\$ 5.669,02
169.753	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 663,44
169.756	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 663,44
170.976	CADEIRA PARA DESENHISTA, PRETA (11653)	R\$ 147,66
170.977	CADEIRA PARA DESENHISTA, PRETA (11653)	R\$ 147,66





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
175.236	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 221,71
175.237	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 221,71
175.238	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 221,71
175.402	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 295,61
175.403	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 295,61
177.305	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	R\$ 9.863,90
177.306	BALCÃO P/ LANCHONETE (11717)	R\$ 3.149,63
177.307	BALCÃO P/ LANCHONETE (11717)	R\$ 1.547,87
177.748	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.749	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.750	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.751	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.752	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.753	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.754	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.755	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.756	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.757	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.758	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.759	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.760	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.761	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.762	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.763	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.764	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.765	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.766	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.767	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.768	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.769	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.770	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.771	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.772	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.773	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.774	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.775	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.776	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.777	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.778	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.779	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.780	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.781	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.782	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.783	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.784	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.785	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.786	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.787	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
177.788	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.789	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.790	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.791	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.792	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.793	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.794	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.795	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.796	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.797	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.798	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.799	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.800	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.801	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.802	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.804	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.805	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.806	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.807	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.808	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.809	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.810	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.811	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.812	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.813	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.814	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.815	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.816	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.817	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.818	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.819	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.820	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.821	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.822	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.823	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.824	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.825	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.826	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.827	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.828	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.829	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.830	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.831	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.832	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.833	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.834	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.835	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.836	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
177.837	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.838	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.839	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.840	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.841	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.842	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.843	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.844	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.845	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.846	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.847	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.848	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.849	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.850	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.851	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.852	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.853	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.854	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.855	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.856	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.857	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.858	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.859	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.860	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.861	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.862	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.863	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.864	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.865	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.866	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.867	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.868	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.869	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.870	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
177.871	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 87,76
182.942	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.943	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.945	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.946	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.948	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.951	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.952	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.954	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.957	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.958	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.959	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.961	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 142,85
182.962	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 151,92



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
182.965	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 151,92
182.966	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 151,92
182.969	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.971	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.973	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.974	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.975	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.980	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.981	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.982	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.983	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.985	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.986	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.987	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.988	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.989	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.990	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.992	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.995	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.996	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.997	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 168,93
182.999	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 146,25
183.000	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 146,25
183.001	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 146,25
183.002	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 146,25
183.003	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 146,25
183.203	MESA PARA REFEITÓRIO (11661)	R\$ 497,52
183.275	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	R\$ 1.080,83
183.278	PASS THROUGH (12041)	R\$ 1.689,86
184.329	MESA PARA REFEITÓRIO (11661)	R\$ 482,87
186.046	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 174,97
186.047	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 174,97
186.052	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 174,97
186.053	CADEIRA FIXA, MADEIRA, AZUL (11319)	R\$ 174,97
191.837	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 371,34
194.928	QUADRO DE AVISOS MADEIRA (11485)	R\$ 92,12
199.590	CAIXA PARA RELÓGIO (17062)	R\$ 129,32
201.014	CILINDRO ELÉTRICO (12045)	R\$ 1.099,40
201.023	CHAPA CHURRASQUEIRA (12056)	R\$ 905,68
202.686	SERRA PARA OSSOS (12073)	R\$ 1.183,42
206.600	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)	R\$ 296,27
206.601	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)	R\$ 296,27
206.604	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)	R\$ 296,27
206.605	TELEVISOR A CORES DE 20 POL. (12621)	R\$ 296,27
206.681	BATEDEIRA INDUSTRIAL (12044)	R\$ 4.948,91
206.730	MESA LISA PARA DECANTAÇÃO (14419)	R\$ 366,04
209.267	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	R\$ 1.306,35
209.268	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	R\$ 1.306,35



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
209.271	LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL (12076)	R\$ 181,10
209.527	BATEDEIRA INDUSTRIAL (12044)	R\$ 569,34
209.528	MESA AÇO INOX (11238)	R\$ 866,13
209.810	MÁQUINA DE LAVAR LOUÇA INDUSTRIAL (15044)	R\$ 20.861,17
209.811	FOGÃO INDUSTRIAL, 02 BOCAS (12050)	R\$ 388,02
209.815	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 406,06
209.816	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 406,06
209.817	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 406,06
209.818	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 500,81
209.819	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 500,81
209.820	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	R\$ 500,81
209.821	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.822	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.823	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.824	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.825	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.826	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.827	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.828	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.829	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.830	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.831	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.832	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.833	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.834	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.835	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.836	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.837	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.838	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.839	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.840	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.841	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.842	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.843	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.844	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.845	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.846	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.847	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.848	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.849	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.850	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.851	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.852	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.853	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.854	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.855	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 414,48
209.856	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	R\$ 833,18
210.519	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	R\$ 1.023,68



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
210.521	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	<b>R\$ 1.023,68</b>
210.522	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	<b>R\$ 1.023,68</b>
214.693	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.694	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.695	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.696	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.697	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.698	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.699	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.700	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.701	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 187,68</b>
214.702	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.703	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.704	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.705	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.706	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.707	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.708	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.709	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.710	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.711	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.712	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.713	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.714	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.715	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.716	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.717	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.718	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.719	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.720	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.721	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.722	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.723	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.724	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.725	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.726	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.727	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.728	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.729	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.730	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.731	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.732	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.733	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.734	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.735	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.736	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.737	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>
214.738	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	<b>R\$ 238,35</b>



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
214.739	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.740	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.741	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.742	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.743	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.744	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.745	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.746	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.747	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.748	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.749	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.750	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.751	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.752	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.753	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.754	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.755	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.756	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.757	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.759	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.760	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.761	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.762	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.763	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.764	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.765	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.766	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.767	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.768	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.769	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.770	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.771	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.772	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.773	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.774	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.775	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.776	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.777	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.778	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.779	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
214.780	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	R\$ 238,35
215.004	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 987,26
215.005	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 987,26
215.006	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	R\$ 987,26
215.007	ESTRADO (11510)	R\$ 278,61
215.010	ESTRADO (11510)	R\$ 278,61
215.890	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.891	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
215.892	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.893	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.894	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.895	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.896	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.897	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.898	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.899	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.900	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
215.901	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 187,68
218.346	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 2.088,75
221.508	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	R\$ 15,22
234.377	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 108,71
234.378	BANCO DE MADEIRA (11600)	R\$ 108,71
235.165	ROUPEIRO (11512)	R\$ 548,86
235.166	ROUPEIRO (11512)	R\$ 548,86
235.167	ROUPEIRO (11512)	R\$ 446,54
235.168	ROUPEIRO (11512)	R\$ 446,54
235.169	ROUPEIRO (11512)	R\$ 320,51
235.170	ROUPEIRO (11512)	R\$ 320,51
235.974	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 577,66
235.975	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 577,66
235.976	ARMÁRIO DE MADEIRA (11414)	R\$ 577,66
235.977	BALCÃO, MADEIRA/FÓRMICA (11618)	R\$ 453,22
235.978	BALCÃO, MADEIRA/FÓRMICA (11618)	R\$ 453,22
235.979	BALCÃO, MADEIRA/FÓRMICA (11618)	R\$ 453,22
238.313	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.314	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.315	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.316	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.317	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.318	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.319	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.320	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.321	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.322	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.323	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.324	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.325	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.326	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.327	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.328	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.329	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.330	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.331	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.332	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.333	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.334	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
238.335	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.336	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.337	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.338	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.339	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.340	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.341	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.342	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.343	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.344	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.345	MESA, MADEIRA (11174)	R\$ 178,69
238.665	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)	R\$ 109,25
238.666	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)	R\$ 109,25
238.667	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)	R\$ 109,25
238.668	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)	R\$ 109,25
238.670	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)	R\$ 109,25
238.671	CADEIRA GIRATÓRIA (11313)	R\$ 109,25
256.563	MESA PARA RECHAUDS (20994)	R\$ 1.201,78
256.565	ESTRADO (11510)	R\$ 697,81
256.566	ESTRADO (11510)	R\$ 697,81
256.568	ESTRADO (11510)	R\$ 697,81
256.569	ESTRADO (11510)	R\$ 697,81
259.945	FOGÃO INDUSTRIAL, 04 BOCAS (12047)	R\$ 1.584,92
259.975	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	R\$ 4.484,69
259.976	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	R\$ 4.484,69
259.977	BALCÃO PARA PREPARO DE SANDUÍCHES (20992)	R\$ 5.445,70
259.978	MESA INOX (11719)	R\$ 1.829,19
259.979	PASS THROUGH (12041)	R\$ 4.343,72
259.980	PASS THROUGH (12041)	R\$ 5.097,28
259.981	BALCÃO TÉRMICO PARA ALIMENTOS (12029)	R\$ 3.490,01
259.982	PISTA FRIA (20993)	R\$ 4.108,12
261.396	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.397	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.398	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.399	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.400	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.402	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.404	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.406	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.407	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.408	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.409	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.410	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
261.411	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	R\$ 806,53
266.500	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.501	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.502	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.503	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
266.504	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.505	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.506	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.507	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.508	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.509	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.510	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.511	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.512	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.513	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.514	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.515	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.516	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.517	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.518	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.519	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.520	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.521	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.522	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.523	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.524	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.525	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.526	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.527	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.528	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.529	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.530	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.531	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.532	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.533	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.534	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.535	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.536	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.537	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.538	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.539	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.540	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.541	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.542	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.543	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.544	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.545	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.546	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.547	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.548	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.549	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.550	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87
266.551	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	R\$ 247,87



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

<b>NRP</b>	<b>Material</b>	<b>Valor de avaliação</b>
266.552	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.553	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.554	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.555	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.556	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.557	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.558	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.559	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
266.560	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	<b>R\$ 247,87</b>
273.552	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	<b>R\$ 475,64</b>
273.553	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	<b>R\$ 475,64</b>
273.594	FILTRO P/ÁGUA (12911)	<b>R\$ 84,13</b>
273.595	FILTRO P/ÁGUA (12911)	<b>R\$ 84,13</b>
277.225	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	<b>R\$ 496,64</b>
277.226	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	<b>R\$ 496,64</b>
277.314	FILTRO P/ÁGUA (12911)	<b>R\$ 87,84</b>
277.315	FILTRO P/ÁGUA (12911)	<b>R\$ 87,84</b>
279.969	CAIXA, MADEIRA (12876)	<b>R\$ 116,35</b>
279.972	CAIXA, MADEIRA (12876)	<b>R\$ 116,35</b>
279.973	CAIXA, MADEIRA (12876)	<b>R\$ 116,35</b>
279.974	CAIXA, MADEIRA (12876)	<b>R\$ 116,35</b>
286.892	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	<b>R\$ 34,76</b>
<b>TOTAL</b>		<b>R\$ 232.386,70</b>
* Calculado até 31/03/2013, 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. Caso haja necessidade de retirada de qualquer bem de propriedade da Cedente das dependências da Câmara dos Deputados para manutenção, será necessária autorização de saída emitida pela Coordenação de Patrimônio do Departamento de Material e Patrimônio, a ser concedida a funcionário da Concessionária, formalmente identificado.



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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 9**

**MODELO DO FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

<b>FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO</b>	
	<b>Câmara dos Deputados</b> Departamento Técnico Coordenação de Administração de Edifícios Seção de Administração de Refeitórios
	Nº <input type="text"/>
<b>Unidade:</b> _____	
1. Limpeza das Instalações:	
( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo	
2. Utensílios e Acessórios Utilizados:	
( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo	
3. Atendimento ao usuário:	
( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo	
4. Variedade do Cardápio:	
( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo	
5. Qualidade da comida:	
( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo	
6. Serviço de entrega: ( ) Não se aplica	
( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo	
<b>SUGESTÕES/RECLAMAÇÕES:</b>	
_____	
_____	
_____	
_____	
_____	
_____	
_____	

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro



**ANEXO N. 10**

**MODELO DO TERMO DE VISTORIA**

**TERMO DE VISTORIA**

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 vistoriamos os locais a serem concedidos por meio desta licitação e que temos conhecimento integral das condições de execução dos serviços, para fins de participação no processo licitatório do **Pregão Eletrônico n. 76/13**.

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
Assinatura do Representante legal da licitante

Nome do Representante: _____
RG: _____
CPF: _____
Cargo que ocupa na empresa: _____
Nome da empresa (licitante): _____
CNPJ: _____

**(PARA USO DA SEÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE REFEITÓRIOS DO DEPARTAMENTO  
TÉCNICO DA CÂMARA DOS DEPUTADOS, QUE ACOMPANHOU A VISTORIA)**

Declaro que acompanhei o representante da empresa descrita acima, durante a vistoria técnica exigida no **Pregão Eletrônico n. 76/13**.

Brasília, DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_.

\_\_\_\_\_  
Nome e ponto do servidor

\_\_\_\_\_  
Nome e ponto do servidor

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro





**ANEXO N. 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, EM BRASÍLIA - DF.

Ao(s) \_\_\_\_\_ dia(s) do mês de \_\_\_\_\_ de dois mil e treze, a CÂMARA DOS DEPUTADOS, situada na Praça dos Três Poderes, nesta Capital, inscrita no CNPJ sob o n. 00.530.352/0001-59, daqui por diante denominada CEDENTE, e neste ato representada por seu Diretor-Geral, o senhor SÉRGIO SAMPAIO CONTREIRAS DE ALMEIDA, brasileiro, casado, residente e domiciliado em Brasília - DF, e a (ADJUDICATÁRIA), situada na (endereço e cidade), inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_, daqui por diante denominada CONCESSIONÁRIA, e neste ato representada por seu (cargo na empresa), o senhor (nome e qualificação), residente e domiciliado em (cidade), perante as testemunhas que este subscrevem, acordam em celebrar o presente Contrato, em conformidade com o processo em referência, com as disposições contidas na Lei n. 8.666, de 21/6/93, 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. 76/13, 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 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. 76/13;
- c) Proposta da CONCESSIONÁRIA, datada de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

## **CLÁUSULA SEGUNDA – DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

Os serviços objeto do presente Contrato deverão ser executados com rigorosa observância às especificações técnicas e demais disposições constantes do Anexo n. 2 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 parágrafo anterior poderá ser postergado a critério da CEDENTE.

Parágrafo terceiro – A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas nas áreas cedidas pela CEDENTE.

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

Parágrafo quinto – 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 TERCEIRA – 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 4 do Anexo 2 ao EDITAL.

Parágrafo primeiro – Não será permitida a cobrança de embalagens para viagem.

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

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 QUARTA – DOS EQUIPAMENTOS E MATERIAIS CEDIDOS**

A CEDENTE cede à CONCESSIONÁRIA, mediante a assinatura de Termo de Responsabilidade, os equipamentos e materiais constantes do Título 3 do Anexo n. 8 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 CEDENTE, 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 realizado ao 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 – Da 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:



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

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 CEDENTE estará autorizada a efetuar os reparos necessários se esses não forem realizados pela CONCESSIONÁRIA no prazo estabelecido, devendo ser por esta ressarcida, sem prejuízo das sanções administrativas previstas neste Contrato.

Parágrafo décimo primeiro – Caso haja necessidade de retirada de qualquer bem de propriedade da CEDENTE de suas dependências para manutenção, será necessária autorização de saída emitida pela Coordenação de Patrimônio do Departamento de Material e Patrimônio, a ser concedida a funcionário da CONCESSIONÁRIA, formalmente identificado.

Parágrafo décimo segundo – A autorização de saída, instrumento indispensável à retirada dos bens das dependências da CEDENTE, será solicitada pelo órgão responsável.

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

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

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

Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA aquelas enunciadas no EDITAL e neste instrumento contratual, além das instruções complementares do órgão responsável, quanto à execução e ao horário de realização dos serviços, permanência e circulação de pessoas nas dependências 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, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas.

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 ela alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas disciplinares ou convencionais da CEDENTE, não terão qualquer vínculo empregatício com a Câmara dos Deputados.

Parágrafo oitavo – Todas as obrigações tributárias, trabalhistas e sociais da CONCESSIONÁRIA e de seus empregados serão de sua inteira responsabilidade.

Parágrafo nono – Observada a Norma Regulamentadora NR-05, em sua integralidade, a CONCESSIONÁRIA deverá, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da data de assinatura deste Contrato, dar início às providências necessárias para constituir Comissão Interna de Prevenção de Acidentes – CIPA, especificamente relacionada com o objeto desta contratação, concluindo-se no prazo máximo de 2 (dois) meses, já contado o período de treinamento de seus componentes. A CONCESSIONÁRIA deverá dar ampla divulgação do processo eleitoral e arquivar a documentação referente à eleição, à posse e ao calendário anual das reuniões ordinárias no estabelecimento.

Parágrafo décimo – Caso não haja a obrigação de constituição da CIPA, nos termos da NR-05, a CONCESSIONÁRIA deverá designar um responsável pela prevenção de acidentes e doenças decorrentes do trabalho no prazo de 7 (sete) dias, contados da data de assinatura deste Contrato.

Parágrafo décimo primeiro – A CONCESSIONÁRIA deverá, no prazo de 60 (sessenta) dias, contados da data de assinatura deste Contrato, apresentar o





Programa de Prevenção de Riscos Ambientais – PPRA, nos termos da Norma Regulamentadora NR-09 ao órgão responsável. O conteúdo do programa, inclusive o cronograma de ações será passível de fiscalização por parte do setor de Segurança de Trabalho da CEDENTE.

Parágrafo décimo segundo – A CONCESSIONÁRIA deverá implementar, com base nos riscos identificados no PPRA a ser elaborado, o Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional (PCMSO) de acordo com a Norma Regulamentadora NR-07 e apresentá-lo ao órgão responsável, no prazo de 90 (noventa) dias, contados da data de assinatura deste Contrato.

Parágrafo décimo terceiro – É vedada a subcontratação de pessoa jurídica para a prestação da totalidade dos serviços objeto deste Contrato. A subcontratação parcial dos serviços somente será admitida se prévia e formalmente autorizada pelo órgão responsável.

Parágrafo décimo quarto – 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 décimo quinto – O objeto contratual será recebido definitivamente se em perfeitas condições e conforme as especificações editalícias a que se vincula a proposta da CONCESSIONÁRIA.

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

São obrigações da CEDENTE:

- a) Permitir o livre acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e de conduta da CEDENTE;
- b) Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os móveis e equipamentos que compõem as instalações das lanchonetes e restaurantes, listados no Anexo n. 8 ao EDITAL. A CEDENTE poderá determinar a devolução dos bens quando considerados inadequados para uso;
- c) Alterar o horário de funcionamento das unidades, mediante ofício à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 72 (setenta e duas) horas;
- d) Fiscalizar os serviços, mediante Relatório de Fiscalização, elaborado pelo fiscal deste Contrato, em que serão anotados quaisquer fatos relevantes;
- e) Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pelos funcionários da CONCESSIONÁRIA.

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

Pelo não cumprimento das obrigações contratuais, execução insatisfatória dos serviços, omissões ou outras faltas mencionadas no Anexo n. 4 ao EDITAL, não justificadas ou se a CEDENTE julgar as justificativas improcedentes, poderão ser





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

**Pregão Eletrônico n. 76/2013**  
Processo n. 126.367/2012

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 – Não serão aplicadas sanções administrativas na ocorrência de casos fortuitos, força maior ou razões de interesse público, devidamente comprovados.

Parágrafo segundo – As sanções serão aplicadas com observância aos princípios da ampla defesa e do contraditório.

Parágrafo terceiro – A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da CONCESSIONÁRIA de ressarcir integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros.

Parágrafo quarto – 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 em seus anexos 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 quinto – 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 sexto – Não será aplicada multa de valor igual ou inferior a 10% da quantia definida na Portaria n. 75, de 22 de março de 2012, do Ministério da



Fazenda, ou em norma que vier a substituí-la, para inscrição de débito na Dívida Ativa da União.

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

Parágrafo nono – 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 décimo – Poderão ser impostas à CONCESSIONÁRIA, ainda, multas por infração cometida, limitadas, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor anual da concessão, observados sempre a reprovabilidade da conduta da CONCESSIONÁRIA, o dolo ou a culpa e o disposto no parágrafo anterior e sopesados os princípios da proporcionalidade e da razoabilidade, de acordo com as tabelas constantes do item 10 do Anexo n. 4 ao EDITAL.

## **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 CEDENTE de serviços de organização de eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares, conforme disposto na Cláusula Terceira, o pagamento à CONCESSIONÁRIA será efetuado pela CEDENTE, observado o seguinte:

- 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), da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), todos 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) no caso de atraso de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, serão devidos pela CEDENTE encargos moratórios à taxa nominal de 6% (seis por cento), capitalizados diariamente em regime de juros simples, calculados pela 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 nominal de 6% a.a. (seis por cento ao ano)

- f) Quando aplicável, o pagamento efetuado pela CEDENTE estará sujeito às retenções de que trata o artigo 31 da Lei n. 8.212, de 1991, com a redação dada pelas Leis n. 9.711, de 1998, e n. 11.933, de 2009, além das previstas no artigo 64 da Lei n. 9.430, de 1996, e demais dispositivos legais que obriguem a retenção de tributos;
- g) Estando a CONCESSIONÁRIA isenta das retenções referidas na alínea anterior, a comprovação deverá ser anexada à respectiva fatura;
- h) As pessoas jurídicas enquadradas nos incisos III, IV e XI do art. 4º da Instrução Normativa RFB n. 1.234, de 2012, dispensadas da retenção de valores correspondentes ao Imposto de Renda e às contribuições administrativas pela Receita Federal do Brasil, deverão apresentar, a cada pagamento, declaração em 2 (duas) vias, assinadas pelo seu representante legal, na forma dos Anexos II, III e IV do referido documento normativo.

### **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\$ (numeral e por extenso).

Parágrafo primeiro – Caberá à CONCESSIONÁRIA efetuar, até o último dia do vencimento, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), os pagamentos referentes a:

- a) Parcela mensal do valor da concessão (taxa de ocupação), estabelecido no *caput* desta Cláusula;



b) Utilização de água e esgoto nos restaurantes e na lanchonete do Edifício Anexo III, conforme o consumo mensal mensurado por hidrômetro;

c) Utilização de água e esgoto na lanchonete do Edifício Anexo II, no valor correspondente a 3,8% (três vírgula oito por cento) sobre o valor mensurado nas unidades do Edifício Anexo III, até a instalação de medidores individuais nas unidades;

d) Utilização dos serviços de energia elétrica, no valor mensal de R\$ (em numeral e por extenso).

e) Despesas referentes às linhas telefônicas instaladas nas unidades da CONCESSIONÁRIA, fixado no valor mensal de R\$ 10,00 (dez reais), por linha telefônica.

Parágrafo segundo – 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 outros ramais da central telefônica da Câmara dos Deputados ou ligações locais para telefones fixos.

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

Parágrafo quarto – Os valores para ressarcimento das despesas com o consumo de água e esgoto e de energia elétrica, assim como pelo uso da rede de telefonia estarão sujeitos à revisão anual, no caso de prorrogação da concessão, nos termos da Portaria n. 69, de 2007.

Parágrafo quinto – 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.

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA – DOS POSSÍVEIS DESCONTOS NO VALOR DA CONCESSÃO**

O Comitê constituído por meio da Portaria n. 315/10, e atualizações, realizará, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes utilizando o formulário do Anexo n. 9 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 (pontuação média)	Desconto
4,20 a 5,00	100%
4,00 a 4,19	90%
3,80 a 3,99	80%
3,60 a 3,79	70%



3,40 a 3,59	60%
3,20 a 3,39	50%
3,00 a 3,19	40%
Abaixo de 3,00	Sem desconto

Parágrafo primeiro – A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor constante do *caput* da Cláusula Oitava deste Contrato e o limite mínimo de R\$ 8.024,85 (oito mil, vinte e quatro reais e oitenta e cinco centavos). O desconto não será cumulativo.

Parágrafo segundo – 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 terceiro – A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 400 (quatrocentas) pessoas entre os usuários dos restaurantes e lanchonetes.

Parágrafo quarto – Todo o processo de avaliação será organizado e executado pela Comissão de Pesquisa de Satisfação instituída pela Portaria n. 315 de 4/10/10 e atualizações.

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, de modo que, nos 3 (três) meses iniciais deste Contrato, será cobrada a menor taxa de concessão.

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

Em conformidade com o artigo 56, §5º, da LEI, correspondente ao art. 93, §5º, do REGULAMENTO, observado, ainda, o disposto no Título 5 do Anexo n. 3 ao EDITAL, para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA prestará garantia de R\$ (valor numérico e por extenso), correspondente a 5% (cinco por cento) sobre o somatório dos seguintes valores:

- a) R\$ (numeral e por extenso), relativo ao valor anual da concessão de uso (taxa de ocupação);
- b) R\$ (numeral e por extenso), relativo ao valor total anual estimado referente a eventos;
- c) R\$ (numeral e por extenso), relativo ao valor do somatório referente aos bens disponibilizados pela CEDENTE, conforme Título 3 do Anexo n. 8 ao EDITAL.



Parágrafo primeiro – A garantia será prestada no prazo de até 15 (quinze) dias após a assinatura deste Contrato e só poderá ser levantada ao final da vigência contratual.

Parágrafo segundo – O atraso na prestação da garantia ou sua apresentação em desacordo com o EDITAL, no prazo fixado, ensejará a aplicação de multa de 2,22% (dois inteiros e vinte e dois centésimos por cento) do valor a ela estipulado, por dia de atraso, a ser aplicada do 16 ao 60º dia, sem prejuízo do disposto no parágrafo seguinte.

Parágrafo terceiro – Enquanto não constituída a garantia, o valor a ela correspondente será deduzido, para fins de retenção, até o cumprimento da obrigação, de eventuais créditos em favor da CONCESSIONÁRIA, decorrentes de faturamento.

Parágrafo quarto – A falta de prestação da garantia no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do dia útil imediato ao da assinatura deste Contrato, ensejará instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, de que poderá resultar o impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até 5 (cinco) anos e, ainda, a rescisão unilateral deste Contrato por inexecução da obrigação.

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

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO REAJUSTE DOS PREÇOS**

Os preços poderão ser reajustados desde que observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da data da proposta, ou da data do último reajuste, em dois casos:

- a) a maior, caso a CONCESSIONÁRIA faça solicitação formal ao órgão responsável; ou
- b) a menor, caso a Administração comprove deflação no setor.

Parágrafo primeiro – O reajuste será limitado à variação no período do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela CONCESSIONÁRIA e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste.

Parágrafo segundo – Caso haja reajuste dos preços para refeições e lanches, a Administração aplicará reajuste no valor contratado relativo à concessão de uso, limitada à variação no período do IGP-M/FGV.

Parágrafo terceiro – No caso de revisão, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.





Parágrafo quarto – A CONCESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CEDENTE, seu direito ao reajuste dos preços deste Contrato até a data da prorrogação contratual subsequente ou do encerramento do contrato vigente.

Parágrafo quinto – Caso a CONCESSIONÁRIA não solicite de forma tempestiva o reajuste e prorrogue ou deixe encerrar este Contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA CLASSIFICAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

A despesa relativa a eventuais solicitações de prestação de serviços de organização de eventos com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares e similares nas dependências da CEDENTE, objeto da Nota de Empenho n. 2013NE\_\_\_\_\_, correrá à conta da seguinte classificação orçamentária:

- Programa de Trabalho:  
01.031.0553.4061.0001 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política
- 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

### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – 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 CEDENTE.

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 QUINTA – DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS**

Consideram-se órgãos responsáveis, que indicarão os servidores responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual:

- a) pela gestão dos serviços de alimentação prestados nos restaurantes e lanchonetes constituintes do objeto desta contratação, e pelos processos produtivos das refeições e lanches oferecidos em lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: o Departamento Técnico (DETEC) da CEDENTE;
- b) pela gestão dos serviços de lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: 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.

**CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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 2013.

Pela CEDENTE:

Pela CONCESSIONÁRIA:

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

(nome)  
(cargo)  
(CPF)

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

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

Brasília, 24 de abril de 2013.

José Martinichen Filho  
Pregoeiro