



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

EDITAL DE RETIFICAÇÃO CONSOLIDADO DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 172/2023

As alterações estão destacadas por meio de moldura.

Objeto	Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses.
SRP? Não	

Data de divulgação do Edital: **8/1/2024**

- Divulgação do Pregão, mediante aviso publicado no Diário Oficial da União, no “Jornal Correio Brasiliense”, editados em Brasília-DF e nos sítios eletrônicos: www.gov.br/pncp/pt-br e www.camara.leg.br.
- Início do prazo para anexação ao sistema eletrônico da proposta e dos documentos de habilitação.

Data de abertura: **18/1/2024** às 10h no sítio eletrônico www.gov.br/pncp/pt-br

UASG: 10001

Licitação Exclusiva ME/EPP?

Não

Decreto 7.174/10?

Não

Vistoria? Sim (Obrigatória) Veja Título 3 do Anexo n. 1. Telefones para contato: (61) 3216-4301, 3216-4302 ou 3216-4303	Amostra/Protótipo /Demonstração/ Prova de Conceito durante a licitação? Não	Diligência in loco nas dependências da licitante durante a licitação? Sim (Para expedição, pela Câmara dos Deputados, da Declaração de Aptidão) Veja Título 5 do Anexo n. 1.	Arquivos disponibilizados com o Edital? Sim Modelo da Proposta - Veja Anexo n. 3.
--	--	---	--

Pedidos de esclarecimentos e Impugnação

Até as 18h30 do dia **15/1/2024**

exclusivamente pelo e-mail cpl.dq@camara.leg.br

Informações Adicionais

Telefones: (61) 3216-4906 e 3216-4907. E-mail: cpl.dq@camara.leg.br	Endereço: Câmara dos Deputados Comissão Permanente de Licitação Secretaria Executiva da Comissão Permanente de Licitação Edifício Anexo I, 14º andar, sala 1406. Praça dos Três Poderes Brasília – DF. CEP: 70160-900.
Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ) da Câmara dos Deputados: 00.530.352/0001-59.	

Todas as referências de tempo contidas neste Edital observarão o horário de Brasília-DF.

Todos os documentos a serem encaminhados eletronicamente deverão ser configurados, preferencialmente, nos seguintes formatos: Adobe Acrobat Reader (extensão .PDF), Word (extensão .DOC ou .DOCX), Excel (extensão



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

.XLS ou .XLSX), podendo ainda ser processados por compactação nos formatos ZIP (extensão .ZIP) ou RAR (extensão .RAR).

Telefone em caso de dúvidas ou problemas técnicos relacionados à utilização do Portal de Compras do Governo Federal: 0800-978-9001.

Acompanhe as sessões públicas dos Pregões da Câmara dos Deputados pelo endereço www.gov.br/pncp/pt-br selecionando as opções **Consultas > Pregões > Em andamento > Cód. UASG “10001”**.

O Edital está disponível para download nos endereços www.gov.br/pncp/pt-br e www.camara.leg.br (**Transparência>Licitações e Contratos>Editais>Pregão Eletrônico**).



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ÍNDICE DO EDITAL

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO.....	4
2. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO	4
3. DA PARTICIPAÇÃO E DOS IMPEDIMENTOS À PARTICIPAÇÃO	5
4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	6
5. DA ABERTURA DA SESSÃO	12
6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS	12
7. DA FASE COMPETITIVA.....	13
8. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE	14
9. DA NEGOCIAÇÃO	15
10. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA.....	15
11. DA HABILITAÇÃO.....	16
12. DO RECURSO E DA ADJUDICAÇÃO	18
13. DO ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTAÇÃO NÃO DIGITAL	19
14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	19
15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS.....	20
16. DO FORO.....	22
ANEXO N. 1 - TERMO DE REFERÊNCIA	23
ANEXO N. 1-A - ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS	26
ANEXO N. 2 - DA CONTRATAÇÃO.....	47
ANEXO N. 3 - MODELO DA PROPOSTA COMPLETA	48
ANEXO N. 4 - ORÇAMENTO ESTIMADO	55
ANEXO N. 5 - DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS	61
ANEXO N. 6 - MINUTA DO CONTRATO	65
ANEXO N. 7 – LISTAGEM DE BENS DAS UNIDADES OBJETO DA CONCESSÃO	111
ANEXO N. 8 - MODELO DO FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO....	117
ANEXO N. 9 - MODELO DE TERMO DE VISTOIRA.....	118
ANEXO N. 10 - ESTIMATIVAS DE CUSTOS COM ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO E GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS	119
ANEXO N. 11 – MODELO DE LISTA DE VERIFICAÇÃO PARA HABILITAÇÃO ...	120



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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. 1.629.713/2023, torna pública, para conhecimento dos interessados, a abertura de licitação, na modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, mediante as condições estabelecidas neste Edital e em seus Anexos.

O Pregão, do tipo "MAIOR OFERTA MENSAL", referente à taxa de ocupação, obtida pela conversão do percentual de desconto registrado no sistema, reger-se-á pelo disposto neste Edital e em seus Anexos; pela Lei n. 10.520, de 2002; pelo Decreto n. 10.024, de 2019; pela Portaria n. 1 de 2003, da Primeira-Secretaria da Câmara dos Deputados; pela Lei Complementar n. 123, de 2006; pelo REGULAMENTO DOS PROCEDIMENTOS LICITATÓRIOS DA CÂMARA DOS DEPUTADOS, doravante designado como "REGULAMENTO", aprovado pelo Ato da Mesa n. 80, de 7 de junho de 2001, e publicado no Diário Oficial da União de 5 de julho de 2001 e pela Lei n. 8.666, de 1993, no que couber.

1. DO OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1. O objeto do presente PREGÃO é a **concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses**, de acordo com as quantidades e especificações técnicas descritas neste Edital.

1.1.1. Em caso de discordância existente entre as especificações descritas no sistema eletrônico (Comprasnet) e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as do Edital.

2. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO

2.1. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este Edital deverão ser encaminhados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente pelo e-mail cpl.dg@camara.leg.br.

2.1.1. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido.

2.1.2. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema eletrônico e vincularão os participantes e a Câmara dos Deputados.

2.2. Qualquer pessoa poderá impugnar os termos deste Edital, até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, por meio do envio da petição ao Pregoeiro, exclusivamente pelo e-mail cpl.dg@camara.leg.br.

2.2.1. A impugnação não possui efeito suspensivo e caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição, no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de seu recebimento.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

2.2.2. As respostas às impugnações apresentadas serão divulgadas pelo sistema eletrônico.

2.3. Eventuais modificações no Edital serão divulgadas pelo mesmo instrumento de publicação utilizado para divulgação do texto original e o prazo inicialmente estabelecido será reaberto, exceto se, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

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 no sistema eletrônico provido pelo Governo Federal, por meio do sítio eletrônico www.gov.br/pncp/pt-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 e intransferível, obtidas junto ao provedor do sistema, pelo qual poderão também informar-se a respeito do seu funcionamento.

3.1.2. Caberá à licitante responsabilizar-se formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou da Câmara dos Deputados por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

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 artigo 87, inciso III da Lei n. 8.666, de 1993, e artigo 135, inciso III do REGULAMENTO, durante o prazo da sanção aplicada;
- b) empresário ou sociedade empresarial impedidos de licitar e contratar com a União, conforme artigo 7º da Lei n. 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, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- 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) instituições sem fins lucrativos;
- j) servidor ou parlamentar da Câmara dos Deputados.

3.2.1. A participação no certame de empresas em recuperação judicial, com plano de recuperação acolhido judicialmente, e empresas em recuperação extrajudicial, com plano de recuperação homologado judicialmente, fica condicionada à apresentação de certidão positiva de recuperação judicial e de certidão de aptidão econômica e financeira emitida pelo juízo em que tramita a recuperação judicial.

4. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

4.1. Após a divulgação do Edital, as licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, **concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos neste Título**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário fixados para a abertura da sessão pública do Pregão.

4.1.1. A licitante enquadrada como **microempresa ou empresa de pequeno porte** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da Lei, que não ultrapassou o limite de faturamento e cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar n. 123, de 2006, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

4.1.2. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da lei, que até a data de cadastramento eletrônico da proposta, **inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação** na presente licitação e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

4.1.3. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei n. 8666, de 1993, acrescido pela Lei n. 9.854, de 1999, que **não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesseis) anos, salvo menor, a partir de 14 (quatorze) anos, na condição de aprendiz**, nos termos do inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal.

4.1.4. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que **a proposta apresentada para participar da presente licitação foi elaborada de maneira independente** e o seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente,



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação em epígrafe, por qualquer meio ou por qualquer pessoa e, ainda, que:

- a) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da presente licitação não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação em epígrafe, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da presente licitação, quanto a participar ou não da referida licitação;
- c) o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente licitação não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação em epígrafe, antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- d) o conteúdo da proposta apresentada para participar da presente licitação não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da CÂMARA DOS DEPUTADOS antes da abertura oficial das propostas; e
- e) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

4.1.5. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que não possui em sua cadeia produtiva, **empregados executando trabalho degradante ou forçado**, nos termos dos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art.5º da Constituição Federal.

4.1.6. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que, conforme disposto no art. 93 da Lei n. 8.213, de 1991, **está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social** e que, se aplicado ao número de funcionários da sua empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação.

4.1.7. A licitante deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da lei, que **cumpre a cota de aprendizagem** nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

4.2. A licitante poderá retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema eletrônico, até a data e o horário fixados para a abertura da sessão pública do Pregão.

4.3. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação da licitante mais bem classificada somente serão disponibilizados para avaliação do Pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

4.4. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

de utilização das áreas concedidas, sendo o percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances.

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

$$TU = (D \times R\$ \boxed{1.153,4233}) \times 100$$

Em que:

TU = taxa mensal de utilização;

D = percentual de desconto ofertado.

4.4.2. 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%:

$$TU = (0,1/100 \times R\$ \boxed{1.153,4233}) \times 100$$

$$TU = R\$ 115,34$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 115,34 por mês pela utilização das áreas concedidas.

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

$$TU = (5,5/100 \times R\$ \boxed{1.153,4233}) \times 100$$

$$TU = R\$ 6.343,83$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 6.343,83 por mês pela utilização das áreas concedidas.

c) Percentual de desconto ofertado de 12,52%:

$$TU = (12,52/100 \times R\$ \boxed{1.153,4233}) \times 100$$

$$TU = R\$ 14.440,86$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 14.440,86 por mês pela utilização das áreas concedidas.

4.4.3. 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\$ 115,34/mês, a que oferta 5,5% demonstra a intenção de pagar R\$ 6.343,83/mês e a que oferta 12,52% demonstra a intenção de pagar R\$ 14.440,86/mês.

4.4.4. Não há fixação de valor mínimo referente à taxa mensal de utilização das áreas concedidas.

4.4.5. No caso de empate, observado o disposto no Título 8 deste Edital, a classificação se fará, obrigatoriamente, por sorteio, realizado automaticamente pelo sistema eletrônico, vedado qualquer outro processo.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

4.4.6. O valor mensal a ser pago pela Concessionária à Cedente refere-se única e exclusivamente à taxa de utilização das áreas concedidas, cabendo à Concessionária arcar com todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: tributos; tarifas de água e esgoto, energia elétrica, rede e telefonia e gestão de resíduos sólidos, além de custos relativos à mão de obra, materiais, equipamentos e demais despesas inerentes à gestão de serviços de alimentação.

4.5. Os preços cotados referentes aos produtos deverão incluir todos os custos e todas as despesas, diretas e indiretas, para execução dos serviços objeto da presente licitação, em conformidade com as especificações constantes do Anexo n. 1-A, para a Câmara dos Deputados, em Brasília-DF.

4.5.1. Os preços referentes aos produtos não constituem critério de julgamento para classificação da proposta.

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

4.7. O CNPJ da licitante utilizado para cadastramento de sua proposta e dos documentos de habilitação deverá ser o mesmo constante da documentação apresentada para registro no Sicaf.

Da Apresentação da Proposta (observar o disposto no Título 10 deste Edital)

4.8. A licitante deverá anexar ao sistema eletrônico a proposta de preços, conforme modelo constante do Anexo n. 3, no prazo fixado no item 4.1 deste Título.

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

4.8.2. Deverão integrar a proposta as seguintes declarações:

- a) declaração da licitante de que disponibilizará materiais, equipamentos e pessoal técnico adequados para realização do objeto da presente licitação;
- b) declaração da licitante de que tem pleno conhecimento do disposto no Ato da Mesa n. 18/2003 da Câmara dos Deputados e que aceita os seus termos;
- c) declaração da licitante de que será responsável pelo descarte ambientalmente responsável de qualquer resíduo do serviço a ser prestado – incluindo consumíveis, peças usadas, embalagens – e de que tem conhecimento da legislação ambiental sobre o descarte de materiais, em especial a Lei n. 9.605/1998 e a Lei n. 12.305/2010, além da NBR 10.004.

4.8.3. A licitante deverá, ainda, anexar ao sistema eletrônico Termo de Vistoria Técnica obrigatória, conforme modelo constante do Anexo n. 9

Dos documentos de Habilitação (observar o disposto no Título 11 deste Edital)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

4.9. A licitante que não atender às exigências de habilitação parcial no Sicaf deverá anexar ao sistema eletrônico, no prazo fixado no item 4.1 deste Título, documentos que supram tais exigências.

4.9.1. A licitante deverá, ainda, anexar ao sistema eletrônico, no prazo fixado no item 4.1 deste Título, a seguinte documentação:

- a) declaração do Sicaf referente à habilitação do fornecedor (situação);
- b) os documentos que não estejam contemplados no Sicaf;
- c) Certidão Negativa de Falência, Concordata, Recuperação Judicial ou Recuperação 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;
 - c.1) as empresas que estejam em recuperação judicial ou em recuperação extrajudicial deverão apresentar a documentação exigida no subitem 3.2.1 do Título 3 deste Edital;
- d) balanço patrimonial e demonstração do resultado do exercício (DRE) do último exercício social exigível, apresentados na forma da lei;
 - d.1) os documentos exigidos para fins de qualificação econômico-financeira deverão comprovar o seguinte:
 - d.1.1) Índices de Liquidez Geral (LG), de Liquidez Corrente (LC) e de Solvência Geral (SG) superiores a 1, calculados com base nas demonstrações contábeis do exercício social anterior ao da licitação exigíveis na forma da lei;
 - d.1.2) Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, **10% (dez por cento)** do valor anual máximo estimado da **contratação**, referente à concessão de uso (taxa de utilização), exigíveis na forma da lei;
 - d.1.3) Patrimônio Líquido igual ou superior a 10% (dez por cento) do valor anual máximo estimado da contratação;
 - d.2) as fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;
 - d.3) o balanço patrimonial e a demonstração do resultado do exercício (DRE) deverão estar assinados por Contador devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e por um diretor da pessoa jurídica;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

d.4) entende-se por valor anual máximo estimado da contratação o limite previsto no subitem 10.2.2 do Título 10 deste Edital;

- e) atestado(s) de capacidade técnica emitido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado que comprove(m) que a licitante, satisfatoriamente, em contratos diversos ou em um mesmo contrato:
- e.1) prestou/presta serviços no ramo de alimentação coletiva pelo período mínimo de 2 (dois) anos e
 - e.2) forneceu, no mínimo, 300 (trezentas) refeições diárias em média, por um período de 6 (seis) meses consecutivos;
 - e.2.1) serão consideradas refeições aquelas preparações culinárias tipicamente oferecidas em restaurantes de autosserviço e *a la carte*, a exemplo daquelas indicadas nos cardápios mínimos constantes deste Edital, para os serviços de almoço.

4.9.1.1. O(s) atestado(s) deve(m) permitir a obtenção das seguintes informações:

- a) indicação do CNPJ, razão social e endereço completo da pessoa jurídica emissora do atestado;
- b) informação do local e da data de expedição do atestado;
- c) descrição da data de início e, se for o caso, do término da prestação dos serviços referenciados no documento.

4.9.1.2. O(s) atestado(s) deverá(ão) preferencialmente estar impresso(s) em papel timbrado da pessoa jurídica que o(s) emitiu, com a descrição do nome completo, do cargo, da função e conter a assinatura legível do responsável e, adicionalmente, conter dados sobre contatos de telefone e e-mail do responsável pela emissão do(s) atestado(s).

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

4.9.1.4. A Câmara dos Deputados se reserva o direito de consultar a pessoa jurídica indicada no atestado de capacidade técnica, visando obter informações sobre os serviços prestados.

4.9.1.5. As licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do Sicaf.

4.9.1.6. As microempresas e as empresas de pequeno porte deverão anexar ao sistema eletrônico a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do artigo 43, § 1º da Lei Complementar n. 123, de 2006.

4.10. A licitante que não anexar ao sistema eletrônico a documentação exigida neste Título terá sua proposta desclassificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, ressalvado o disposto no item 11.2 do Título 11 deste Edital.

4.11. Os documentos complementares à proposta e à habilitação, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, caso solicitados pelo Pregoeiro, serão encaminhados pela licitante mais bem classificada após o encerramento do envio de lances, na forma do disposto no item 9.3 do Título 9 deste Edital.

5. DA ABERTURA DA SESSÃO

5.1. A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data, hora e no sítio eletrônico 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 eletrônico.

5.3. Caberá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão e responsabilizar-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS

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

6.1.1. A desclassificação da proposta será fundamentada e registrada no sistema e poderá ser acompanhada, em tempo real, por todos os participantes.

6.2. Não será estabelecida, nesta etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

6.3. O sistema eletrônico selecionará automaticamente as propostas classificadas pelo Pregoeiro.

6.4. Somente as licitantes com propostas classificadas participarão da etapa de envio de lances.

6.5. O critério a ser utilizado para a classificação das propostas será o de **maior percentual de desconto oferecido**, que será convertido, após a etapa de lances, no valor da taxa mensal de utilização das áreas concedidas observado, em qualquer caso, o disposto no item 10.2 do Título 10 deste Edital.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

6.6. Não há fixação de valor mínimo referente à taxa mensal de utilização das áreas concedidas.

7. DA FASE COMPETITIVA

7.1. Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, oportunidade em que as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.2. A licitante será imediatamente informada do recebimento do lance e do percentual consignado no registro.

7.3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão pública de lances e as regras estabelecidas neste Título.

7.4. A licitante somente poderá oferecer percentual superior ao último lance por ela ofertado e registrado pelo sistema.

7.5. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais e prevalecerá aquele que for recebido e registrado primeiro.

7.6. Durante a sessão pública de lances, as licitantes serão informadas, em tempo real, do valor do maior lance registrado, vedada a identificação da licitante.

7.7. Na hipótese de o sistema eletrônico desconectar para o Pregoeiro no decorrer da etapa de envio de lances da sessão pública e permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.7.1. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente decorridas 24 (vinte e quatro) horas após a comunicação do fato aos participantes, no sítio eletrônico www.gov.br/pncp/pt-br.

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

7.9. 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.

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

Do Modo de Disputa

7.11. Para o presente Pregão, será adotado para o envio de lances o **Modo de Disputa Aberto e Fechado**: as licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com lance final e fechado, conforme o critério de julgamento definido neste Edital.

7.11.1. A etapa de envio de lances da sessão pública terá duração inicial de 15 (quinze) minutos. Após esse prazo, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá o período de até 10 (dez)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

minutos, aleatoriamente determinado, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.11.2. Encerrado o prazo previsto no subitem anterior, o sistema eletrônico abrirá a oportunidade para que o autor da oferta de percentual mais alto e os autores das ofertas com percentuais até 10% (dez por cento) inferiores àquela possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento desse prazo.

7.11.2.1. Na ausência de, no mínimo, 3 (três) ofertas nas condições definidas neste subitem, os autores dos melhores lances subsequentes, na ordem de classificação, até o máximo de 3 (três), poderão oferecer um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento desse prazo.

7.11.3. Encerrados os prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará os lances em ordem decrescente de valores.

7.11.4. Na ausência de lance final e fechado classificado nos termos dos subitens anteriores, haverá o reinício da etapa fechada para que as demais licitantes, até o máximo de 3 (três), na ordem de classificação, possam ofertar um lance final e fechado em até 5 (cinco) minutos, que será sigiloso até o encerramento desse prazo, observado, após essa etapa, o disposto no subitem anterior.

7.11.5. Na hipótese de não haver licitante classificada na etapa de lance fechado que atenda às exigências para habilitação, o Pregoeiro poderá, mediante justificativa, admitir o reinício da etapa fechada, nos termos do disposto no subitem anterior.

8. DOS CRITÉRIOS DE DESEMPATE

8.1. Após a etapa de envio 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 eletrônico, apresentar proposta de preço 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 eletrônico fará um sorteio, definindo automaticamente a vencedora para o



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

encaminhamento da oferta final do desempate, conforme artigo 45, inciso III da Lei Complementar n. 123, de 2006.

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

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

8.1.6. 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.

8.2. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será o estabelecido no artigo 3º, § 2º da Lei n. 8.666, de 1993.

8.3. Na hipótese de persistir o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

9. DA NEGOCIAÇÃO

9.1. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, o Pregoeiro deverá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta à licitante que tenha apresentado o melhor preço, para que seja obtida melhor proposta, vedada a negociação em condições diferentes das previstas neste Edital.

9.2. A negociação será realizada por meio do sistema eletrônico e poderá ser acompanhada pelas demais licitantes.

9.3. Finalizada a negociação, a licitante deverá enviar a proposta e, se necessário, os documentos complementares solicitados, adequada ao último lance ofertado após a negociação, via sistema eletrônico, no prazo estipulado pelo Pregoeiro, que não será inferior a 2 (duas) horas, contado da solicitação por meio do sistema eletrônico.

9.3.1. Caso o Pregoeiro interrompa a sessão na fluência do prazo de envio de proposta ajustada ou documentos complementares, a contagem do referido prazo ficará suspensa até que a sessão seja retomada.

9.4. A licitante que abandonar o certame, deixando de enviar a proposta e/ou a documentação solicitada, terá sua proposta desclassificada, sem prejuízo das sanções cabíveis.

10. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

10.1. Encerrada a etapa de negociação, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado, por meio da documentação anexada ao sistema eletrônico pela licitante, conforme o disposto no Título 4 deste Edital.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

10.2. Não será considerada qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, sendo ainda desclassificada a proposta que consignar preços excessivos, e, com relação, exclusivamente, aos produtos dos eventos, cardápios e bufês, manifestamente inexequíveis, simbólicos, irrisórios ou de valor zero.

10.2.1. Com relação aos produtos dos eventos, cardápios e bufês, entender-se-á por preço excessivo aquele que extrapolar os valores unitários apresentados no orçamento estimado.

10.2.2. Com relação à taxa de utilização das áreas concedidas, considerar-se-á inexequível a proposta que extrapolar **o valor anual de R\$ 1.384.107,96 (um milhão trezentos e oitenta e quatro mil cento e sete reais e noventa e seis centavos)** e não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

10.3. Verificar-se-á a conformidade da proposta com as exigências deste Edital, em relação às especificações técnicas, aos valores finais ofertados e à documentação a que se refere o subitem 4.8.3 do Título 4 deste Edital.

10.4. 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 neste Edital.

10.5. Erros e omissões existentes na proposta de preços poderão ser retificados pela licitante, após solicitação e/ou consentimento do Pregoeiro, desde que o preço final ofertado não sofra acréscimo.

10.6. Concluídos os procedimentos descritos neste Título, o Pregoeiro anunciará o resultado do julgamento da proposta, realizado com base no critério estabelecido no Título 6 deste Edital.

10.7. No caso de não aceitação da proposta, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance imediatamente subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, observado o disposto no subitem 7.11.5 do Título 7 deste Edital.

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

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

11. DA HABILITAÇÃO

11.1. A habilitação da licitante será verificada pelo Pregoeiro por meio do Sicaf (habilitação parcial), nos documentos por ele abrangidos e da documentação anexada ao sistema eletrônico pela licitante, conforme o disposto no Título 4 deste Edital.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

11.2. A verificação pelo Pregoeiro nos sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova para verificar as condições de habilitação da licitante.

11.3. Os documentos remetidos por meio do sistema eletrônico poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento.

11.3.1. 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.

11.4. 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.

11.4.1. 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.

11.4.2. Caso haja a participação de empresas estrangeiras, todos os documentos exigidos em equivalência com os apresentados por empresas nacionais, estando em língua estrangeira, poderão ser entregues, desde que acompanhados de tradução livre.

11.4.2.1. Na hipótese de a licitante vencedora ser estrangeira, para fins de assinatura do contrato, os documentos de que trata este subitem serão traduzidos por tradutor juramentado no País e apostilados nos termos do disposto no Decreto n. 8.660, de 2016 ou de outro que venha a substituí-lo, ou consularizados pelos respectivos consulados ou embaixadas.

11.5. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da divulgação do resultado da fase de habilitação, para a regularização da documentação, a realização do pagamento ou parcelamento do débito e a emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

11.5.1. Poderá ser concedida prorrogação do prazo previsto neste item 11.5, por igual período, a critério da Câmara dos Deputados, quando requerida pela licitante, mediante apresentação de justificativa.

11.5.2. 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, ou revogar a licitação.

11.6. 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:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- 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 contratante, abstendo-se de celebrar contrato nessas condições, em atenção ao artigo 9º, inciso III da Lei n. 8.666, de 1993.

11.7. Caso não tenham sido atendidas as exigências para habilitação, o Pregoeiro declarará a licitante inabilitada e convocará a autora do melhor preço subsequente, dentre as licitantes classificadas, repetindo os procedimentos, até que se logre a habilitação da licitante que tenha atendido todas as exigências para essa finalidade, observado o disposto no subitem 7.11.5 do Título 7 deste Edital.

11.8. Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, para ser declarada vencedora, a licitante deverá obter a declaração de aptidão a ser expedida pelo Departamento Técnico após diligência, *in loco*, realizada a expensas da Câmara dos Deputados, para verificação das condições de produção da empresa, conforme disposto no Título 5 do Anexo n. 1.

12. DO RECURSO E DA ADJUDICAÇÃO

12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá, durante o prazo concedido na sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema eletrônico, manifestar sua intenção de recorrer, de modo objetivo e conciso.

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

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

12.2. As razões do recurso deverão ser apresentadas no prazo de 3 (três) dias, em campo próprio do sistema eletrônico.

12.3. As demais licitantes ficarão intimadas para, se desejarem, apresentar suas contrarrazões, via sistema eletrônico, no prazo de 3 (três) dias, contado da data final do prazo da recorrente, assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses.

12.4. A ausência de manifestação imediata e motivada da licitante quanto à intenção de recorrer, nos termos do disposto neste Título, importará na decadência desse direito, e o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto à licitante declarada vencedora.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

12.5. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos que não puderem ser aproveitados.

12.6. Caso não reconsidera 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.

12.7. 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, caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto.

12.8. O Pregoeiro encaminhará o processo devidamente instruído à Diretoria-Geral e proporá a sua homologação.

12.9. Caberá à Diretoria-Geral homologar o resultado da licitação.

13. DO ENCAMINHAMENTO DE DOCUMENTAÇÃO NÃO DIGITAL

13.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

13.2. Os originais ou as cópias autenticadas eventualmente solicitados deverão ser enviados à Secretaria da Comissão Permanente de Licitação da Câmara dos Deputados, localizada no endereço da Comissão citado na página 1, no prazo estipulado pelo Pregoeiro.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

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

14.2. As sanções serão aplicadas com observância aos princípios da ampla defesa e do contraditório.

14.3. A aplicação de sanções administrativas não reduz nem isenta a obrigação da Concessionária de indenizar integralmente eventuais danos causados a Administração ou a terceiros.

14.4. Ficará impedida de licitar e de contratar com a União e será descredenciada do Sicaf, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais, a licitante que, convocada dentro do prazo de validade de sua proposta:

- a) não assinar o contrato;
- b) não entregar a documentação exigida neste Edital;
- c) apresentar documentação falsa;
- d) causar atraso na execução do objeto;
- e) não mantiver a proposta;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- f) falhar na execução do contrato;
- g) fraudar a execução do contrato;
- h) comportar-se de modo inidôneo;
- i) declarar informações falsas e
- j) cometer fraude fiscal.

14.4.1. As sanções serão registradas e publicadas no Sicaf.

14.5. 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.

14.5.1. 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 referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, 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.

14.6. Demais sanções administrativas estão previstas no Anexo n. 6 (Minuta do Contrato).

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A autoridade competente para homologar o procedimento licitatório poderá revogá-lo somente em razão do interesse público, por motivo de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a revogação; e deverá anulá-lo por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, por meio de ato escrito e fundamentado.

15.1.1. As licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé ao resarcimento dos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.

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

15.2. 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.

15.3. 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 decisão fundamentada, registrada em ata e



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

acessível às licitantes, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e de habilitação.

15.4. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema eletrônico com, no mínimo, 24 (vinte e quatro) horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

15.5. 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.

15.5.1. 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 eletrônico www.gov.br/pncp/pt-br.

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

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

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

15.7. 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.

15.7.1. 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.

15.8. 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, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU) Simples.

15.8.1. A interessada deverá solicitar à Secretaria Executiva da Comissão Permanente de Licitação a informação da importância a ser recolhida na GRU Simples, por meio dos números de telefones informados à página 1.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

15.8.2. A GRU Simples deverá ser gerada mediante acesso ao portal SIAFI no endereço www.stn.fazenda.gov.br e preenchida com os seguintes campos:

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

15.8.3. O recolhimento deverá ser feito no Banco do Brasil, nos terminais de autoatendimento ou na página da Internet, ambos por meio da opção "pagamentos c/ código de barras – Água/Luz/Telefone/Gás", ou diretamente no caixa, por meio da GRU Simples gerada.

16. DO FORO

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

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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.

Ademais, facilita o acompanhamento das atividades do legislativo pelos cidadãos nas audiências públicas e sessões do Plenário, além de contribuir indiretamente para a melhoria das condições laborais e, consequentemente, para a consecução das atividades finalísticas e institucionais do órgão.

Outro serviço objeto deste Edital é o atendimento a eventos oficiais da Câmara dos Deputados quando há solicitação e autorização de lanches, coquetéis, almoços, jantares.

A produção local (nas unidades de alimentação da Casa) dos itens a serem servidos nessas ocasiões favorece a fiscalização dos processos produtivos e aproxima o local de produção dos lugares de distribuição, o que traz mais segurança, do ponto de vista higiênico-sanitário, ao consumidor final. Além disso, representa solução para a inexistência de área de apoio exclusiva para eventos na Câmara dos Deputados.

2. DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

2.1. Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses.

3. DA VISTORIA TÉCNICA

3.1. 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.

3.2. As vistorias técnicas serão agendadas na Seção de Administração de Refeitórios e Orientação Nutricional 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, das 9h às 12h e das 14h às 18h, ou por e-mail para o endereço senut.detec@camara.leg.br.

3.3. A licitante deverá anexar à proposta o Termo de Vistoria, que será feito conforme modelo constante do Anexo n. 9.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

4. DO PRAZO DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. A Concessionária deverá iniciar a prestação dos serviços objeto da presente licitação em até 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura do contrato.

4.1.1. Poderá ser concedida prorrogação do prazo previsto neste item 4.1, a critério da Cedente, quando requerida pela Concessionária dentro do prazo originalmente estabelecido, mediante apresentação de justificativa.

4.2. Demais condições de execução dos serviços, conforme disposto no Anexo n. 6 (Minuta do Contrato).

5. DA DECLARAÇÃO DE APTIDÃO

5.1. É condição para habilitação e adjudicação, a obtenção da declaração de aptidão expedida pelo Departamento Técnico (DETEC - Câmara dos Deputados) após diligência, *in loco*, realizada a expensas da Câmara dos Deputados, para verificação das condições de produção da empresa.

5.1.1. A diligência observará os itens constantes da lista de verificação (Anexo n. 11), 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 75% de itens válidos (ADEQUADO) na pontuação final e inapta se obtiver percentual inferior a 75% 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 capaz de fornecer as informações necessárias.

5.2. Serão informadas a data e a hora em que se fará a comunicação 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 Título, 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.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 1-A
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1. DO RESTAURANTE AUTOATENDIMENTO DO EDIFÍCIO ANEXO III

O Restaurante do Edifício Anexo III é composto por dois refeitórios 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 1211,51m².

1.1 REFEITÓRIO DO TÉRREO

1.1.1 Café da manhã:

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – aproximadamente 144 lugares;
- b) horário de funcionamento: 8h às 10h;
- c) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 50,25/kg;
- d) cardápio mínimo diário:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
Proteínas	Queijos minas frescal e muçarela Duas opções a base de ovos: ovo mexido (sem lactose), ovo grelhado, ovo pochê, ovo cozido ou omelete, variados ao longo da semana
Pães, massas e afins	Pão francês artesanal, preparado sem uso de aditivos químicos Pão de forma artesanal, preparado sem uso de aditivos químicos 3 opções de bolos, sendo uma isenta de lactose e de glúten Pão de queijo Tapioca, que será preparada na presença dos clientes, com as seguintes opções de recheios (no mínimo): 2 queijos (queijo minas frescal e muçarela), 1 carne, 2 vegetais, folhas de manjericão e outra erva fresca, azeite extravirgem com no máximo 0,5% de acidez e manteiga Cuscuz de milho (sem adição de leite e derivados ou margarina)
Gorduras	Manteiga sem sal de primeira qualidade Azeite extravirgem com no máximo 0,5% de acidez
Acompanhamentos	1 opção de geleia, elaborada com 100% fruta (sem adição de edulcorantes) Mel de abelhas



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA
	1 opção de pasta vegetariana (homus, pasta de tofu, antepasto de berinjela, entre outras) por dia, com variações ao longo da semana
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	1 variedade dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, nozes, amêndoas torradas, macadâmia, pistache. 1 opção de oleaginosas mistas, podendo haver inclusão de amendoim e uvas passas
Frutas, cobradas à parte, com preço máximo correspondente a 50% do valor por quilo do bufê de café da manhã	4 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível Salada de frutas (mesma especificação e preço do cardápio das lanchonetes)
Iogurtes (cobrados à parte)	Natural integral e natural desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar
Bebidas (cobradas à parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas in natura ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar Leite de vaca integral (quente e frio) e desnatado (quente e frio) Leite de vaca isento de lactose Leite vegetal Café (com e sem açúcar) Água mineral

e) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos para água (preferencialmente retornáveis ou descartáveis, confeccionados com material 100% compostável, ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização), açúcar e adoçante 100% estévia (ou outro eventualmente aprovado pela Fiscalização).

1.1.2. Almoço:

- a) tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – aproximadamente 144 lugares;
- b) horário de funcionamento: almoço de 11h a 15h;
- c) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 50,25/kg;
- d) cardápio mínimo diário:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	Composição Mínima
Saladas Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos feitos a partir de ingredientes <i>in natura</i> ou minimamente processados para saladas, servidos em molheiras separadas, sendo um isento de glúten e lactose;	Alface e tomate, diariamente 2 tipos de vegetais folhosos (além da alface) 3 tipos de vegetais crus ou cozidos (cenoura, beterraba, pimentão, nabo, rabanete, pepino, etc.), expostos individualmente 2 tipos de salada composta (três ou mais componentes)
Acompanhamentos quentes Uma vez por semana, será oferecida feijoada, sendo os pertences da preparação servidos separadamente em réchauds próprios.	Arroz branco Arroz integral 2 opções de leguminosas (sendo pelo menos um tipo de feijão) Obs.: uma das opções não deverá conter carnes, embutidos ou outros aditivos artificiais)
Pratos Principais Proteicos 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, respeitadas as seguintes condições: a) alcatra, contrafilé, fraldinha ou maminha, pelo menos 2 vezes por semana; Outros cortes somente com aprovação do Órgão Responsável. 1 opção de pescados ou frutos do mar, sendo filé de tilápia pelo menos 3 vezes por semana. Outros tipos de pescados somente com aprovação do Órgão Responsável 1 opção de carne de aves – coxa, sobrecoxa e filé de peito. Outros cortes somente com aprovação do Órgão Responsável 1 preparação vegana (à base de proteína texturizada de soja, glúten, tofu, chia, quinoa, castanhas ou leguminosas), variados ao longo da semana Outros tipos somente com aprovação do Órgão Responsável 1 preparação à base de ovos
Guarnições	2 opções de vegetal (não tubérculo) cozido, assado ou refogado. 1 opção de massa (talharim, espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, entre outras) 1 opção à base de tortas, farofas, purês, raízes ou tubérculos etc.
Frutas, cobradas à parte, com preço máximo correspondente a 50% do valor por quilo do bufê de café da manhã	4 opções, priorizando a sazonalidade sempre que possível Salada de frutas (mesma especificação e preço do cardápio das lanchonetes)



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	Composição Mínima
Bebidas (cobradas à parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar Água mineral, com e sem gás

- e) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos para água (preferencialmente retornáveis ou descartáveis, confeccionados com material 100% compostável, ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização), açúcar e adoçante 100% estévia (ou outro eventualmente aprovado pela Fiscalização);
- f) os cardápios deverão ser apresentados à Fiscalização juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas, em ordem decrescente de quantidade utilizada;
- g) doces artesanais poderão ser servidos como opção de sobremesa e vendidas por quilo, com preço máximo equivalente ao valor do buffet do térreo;
- h) não serão considerados pratos principais as preparações nas quais a proteína (animal ou vegetal) não seja o ingrediente predominante, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, entre outros;
- i) disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade, com acidez máxima de 0,5%, devendo a Concessionária submeter à Fiscalização, antes do início da prestação de serviços e sempre que solicitado, amostras para degustação e aprovação.

1.1.3. Café colonial

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo – aproximadamente 144 lugares;
- b) Horário de funcionamento: 16h30h às 19h. Nos dias em que os trabalhos do Plenário da Câmara dos Deputados ou de sessão conjunta do Congresso Nacional ultrapassarem o horário normal de expediente, o funcionamento poderá ser estendido até o final da sessão ou até às 21h, o que ocorrer primeiro.
- c) Preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 50,25/kg;
- d) Cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Proteínas	Queijos minas frescal e muçarela Duas opções a base de ovos: ovo mexido (sem lactose), ovo grelhado, ovo pochê, ovo cozido (de galinha e de codorna) ou omelete, variados ao longo da semana



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	Composição Mínima
Saladas	Alface e tomate, diariamente 1 opção de salada composta (três ou mais componentes)
Pães, massas e afins	Pão francês artesanal, preparado sem uso de aditivos químicos Pão de forma artesanal, preparado sem uso de aditivos químicos 3 opções de bolos, sendo uma isenta de lactose e de glúten Pão de queijo Tapioca, que será preparada na presença dos clientes, com as seguintes opções de recheios (no mínimo): 2 queijos (queijo minas frescal e muçarela), 1 carne, 2 vegetais, folhas de manjericão e outra erva fresca, azeite e manteiga Cuscuz de milho (sem adição de leite e derivados ou margarina)
Gorduras	Manteiga sem sal de primeira qualidade Azeite extravirgem, com acidez máxima de 0,5%
Acompanhamentos	1 opção de geleia, elaborada com 100% fruta (sem adição de edulcorantes) Mel de abelhas 1 opção de pasta vegetariana (homus, pasta de tofu, antepasto de berinjela, entre outros) por dia, com variações ao longo da semana
Torta salgada ou quiche	1 opção
Salgados assados	4 opções de salgados recheados, sendo um integral, um sem lactose e um sem glúten 2 opções de pizzas, sendo uma com massa integral e cobertura vegetariana Obs.: Dentre as opções de recheios dos salgados e das pizzas, apenas uma opção poderá ser composta por produtos ultraprocessados
Sopas e Caldos, cobrados à parte, com preço máximo de R\$ 12,56 pela cumbuca de 500ml	2 opções, sendo uma opção vegana
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	1 variedade dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, nozes, amêndoas torradas, macadâmia, pistache. 1 opção de oleaginosas mistas, podendo haver inclusão de amendoim e uvas passas
Frutas, cobradas à parte, com preço máximo correspondente a	4 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	Composição Mínima
50% do valor por quilo do bufê de café da manhã	Salada de frutas (mesma especificação e preço do cardápio das lanchonetes)
Iogurtes (cobrados à parte)	Natural integral e natural desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar.
Bebidas (cobradas à parte)	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. Leite de vaca integral (quente e frio) e desnatado (quente e frio) Leite de vaca isento de lactose Leite vegetal Café coado (sem açúcar) Água mineral

e) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos para água (preferencialmente retornáveis ou descartáveis, confeccionados com material 100% compostável, ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização), açúcar e adoçante 100% estévia (ou outro eventualmente aprovado pela Fiscalização).

1.2. REFEITÓRIO DO SUBSOLO

- a) Tipo de serviço: "Autoatendimento", por quilo, com aproximadamente 80 lugares. O acesso ao refeitório do subsolo do Anexo III é regulamentado pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, da Diretoria-Geral da Câmara dos Deputados, e alterações posteriores.
- b) horário de funcionamento: almoço das 11h às 15h;
- c) preço: fica estabelecido o preço máximo de R\$ 71,78/kg;
- d) cardápio mínimo diário:

ITEM	Composição Mínima
Saladas	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	2 tipos de vegetais folhosos (além da alface)
Deverão estar à disposição dos usuários:	3 tipos de vegetais crus ou cozidos (cenoura, beterraba, pimentão, nabo, rabanete, pepino, etc.), expostos individualmente
- três tipos de molhos para saladas, todos sem glúten, servidos em molheiras separadas, sendo pelo menos um de baixa caloria e um isento de lactose	2 tipos de saladas compostas (com três ou mais componentes)
	2 tipos de complementos, dentre ervas frescas, farelos, farinhas, sementes, entre outros
	Arroz branco



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	Composição Mínima
Acompanhamentos quentes Uma vez por semana, será oferecida feijoada, sendo os pertences da preparação servidos separadamente em réchauds próprios.	Arroz integral, sendo pelo menos 1 vez por semana arroz vermelho ou sete grãos Feijão tipo carioca Feijão preto ou outro prato a base de leguminosas
Pratos Principais Proteicos 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. OBS.: os cortes de carne bovina e de aves, bem como os tipos de pescados devem ser variados ao longo da semana, conforme avaliação do Órgão Responsável.	1 opção de carne bovina, respeitadas as seguintes condições: a) filé mignon pelo menos 2 vezes por semana; b) picanha, alcatra, bife ancho ou fraldinha, alternadamente, nos demais dias. Outros cortes somente com aprovação do Órgão Responsável. 1 opção de carne suína, respeitadas a seguinte condição: filé mignon, picanha, contrafilé, bife ancho, fraldinha pelo menos 3 vezes por semana. Outros cortes somente com aprovação do Órgão Responsável. 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, robalo ou pescada amarela: no mínimo duas vezes por semana, somente na forma de filé; b) bacalhau (<i>Gadus morhua</i> , <i>Gadus macrocephalus</i> e <i>Gadus ogac</i>): no mínimo uma vez por quinzena, na forma de filé, posta, desfiado ou em lascas; c) camarão (descascado, sem vísceras, sem cabeça e sem rabo, de tamanho 81/100 ou maior), no mínimo uma vez por quinzena. Outras opções somente com aprovação do Órgão Responsável 1 preparação vegana (tofu, tofu defumado, chia, quinoa, castanhas, leguminosas, entre outras) 1 preparação à base de ovo
Guarnições	1 opção de vegetais, tubérculos ou raízes em preparações elaboradas ou em forma de purês, tortas, quiches ou suflês 1 opção de lasanha, caneloni, rondeli, panqueca recheada ou semelhantes. 2 opções de vegetais (não tubérculo) cozidos ou refogados
Bufê especial OBS.: As bases (arroz e massas) já devem estar prontas e o serviço deverá realizar apenas a finalização da preparação (acréscimo dos ingredientes e	Estação de risotos e massas (diariamente): Os risotos devem ser feitos com arroz arbório ou carnaroli, e fundos artesanais (fundo de legumes, carne, frango ou peixe, entre outros). Deverão ser oferecidas uma opção de massa longa e uma de massa curta.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	Composição Mínima
molhos), garantindo assim celeridade no atendimento.	Requisitos mínimos para montagem dos risotos e massas: - opções de azeite extravirgem e manteiga para finalização - Acompanhamentos mínimos: a) 4 opções de vegetais crus, cozidos ou refogados; b) 1 opção de oleaginosa; c) queijos parmesão ralado; d) 1 opção de queijo em cubos (gorgonzola, muçarela ou minas); e) 1 opção de cogumelo fresco; f) 2 opções de carne (bovina, suína, aves ou pescados), sendo filé mignon 3 vezes por semana e camarão 1 vez por semana; e g) folhas de manjericão sem talo e outras 2 opções de ervas frescas - 2 Opções de molhos, sendo um vegano
Frutas, cobradas à parte, com preço máximo correspondente a 50% do valor por quilo do bufê de café da manhã	4 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível Salada de frutas (mesma especificação e preço do cardápio das lanchonetes)
Bebidas (cobradas à parte)	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar Água mineral, com e sem gás.

- e) deverão ser oferecidos, gratuitamente, copos para água (retornáveis ou descartáveis, confeccionados com material 100% biodegradável), açúcar e adoçante 100% estévia (ou outro eventualmente aprovado pela Fiscalização);
- f) os cardápios deverão ser apresentados à Fiscalização juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas, em ordem decrescente de quantidade utilizada;
- g) doces artesanais poderão ser servidos como opção de sobremesa e vendidos por quilo, com preço máximo equivalente ao valor do buffet do subsolo;
- h) não serão considerados pratos principais as preparações nas quais a proteína (animal ou vegetal) não seja o ingrediente predominante, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, entre outros;
- i) disponibilizar para os comensais, como tempero das saladas, somente azeite de oliva extravirgem de boa qualidade, com acidez máxima de 0,5%, devendo a Concessionária submeter à Fiscalização, antes do início da prestação de serviços e sempre que solicitado, amostras para degustação e aprovação.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

2. DAS LANCHONETES

2.1. A lanchonete do Anexo III localiza-se no térreo do Edifício Anexo III, com aproximadamente 58 lugares, com área de produção própria, contínua e complementar à cozinha do Restaurante do Anexo III. Área total de 272,65 m².

2.2. A lanchonete do Anexo II localiza-se no primeiro subsolo do Edifício Anexo II, com espaço para aproximadamente 9 lugares e área de produção mínima para preparo de lanches em chapa, sucos, entre outros. Pressupõe-se como suporte para produção dessa lanchonete a área de preparo da unidade do Anexo III. Área total de 73,69 m².

2.3. A lanchonete do Anexo I localiza-se no subsolo do Edifício Anexo I, com espaço para aproximadamente 5 lugares e área de produção mínima para preparo de lanches em chapa, sucos, entre outros. Pressupõe-se como suporte para produção dessa lanchonete a área de preparo da unidade do Anexo III. Área total de 64,93 m².

2.4. As três unidades destinam-se ao fornecimento de lanches por atendimento no balcão e consumidos imediatamente ou embalados para viagem, a critério do cliente.

2.5. A Concessionária deverá oferecer também serviço de entrega nas dependências do Complexo Principal da Câmara dos Deputados, para o qual deverão ser adotados procedimentos que garantam a segurança e a integridade dos alimentos transportados, bem como a agilidade e a qualidade do atendimento.

2.5.1. O tempo máximo para atendimento, do pedido à entrega, será de 30 minutos para os Anexos II e III e 45 minutos para os demais edifícios da Câmara dos Deputados.

2.5.2. A irregularidade relativa ao excesso de tempo de entrega será estabelecida no caso de haver denúncia de cliente à Seção de Administração de Refeitórios e Orientação Nutricional ou encaminhada por outros órgãos da Casa.

2.5.3. A critério da Concessionária, poderá ser cobrada taxa de entrega de, no máximo, R\$ 2,00 (dois reais).

2.5.4. A Concessionária deverá manter todos os registros de pedidos e entregas, preferencialmente em sistema informatizado, com a descrição detalhada do pedido, horários de solicitação e de entrega e os nomes do entregador e do cliente.

2.6. O horário de funcionamento das lanchonetes dos Anexos I, II e III será das 8h às 19h.

2.6.1. A critério da Fiscalização, de acordo com a demanda pelos serviços, as lanchonetes poderão ter o horário de atendimento estendido.

2.6.2. O serviço de entregas poderá ser encerrado até 20 (vinte) minutos antes do horário de fechamento da lanchonete do Anexo III, mas o atendimento de balcão deverá ser efetivamente mantido até o horário de fechamento.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

2.7. Cardápios mínimos das lanchonetes com respectivas especificações e porções mínimas:

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções, sendo uma isenta de glúten e lactose e uma sem adição de açúcar	100g	4,40
Queijo quente	Com pão integral e queijo minas frescal	110g	6,01
Pão francês na chapa (com manteiga)	-	60g	3,13
Pão de queijo	-	30g	1,13
Pizza	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes a base de laticínio e vegetal	100g	4,86
Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base embutidos			
Salada de frutas (composta, no mínimo, por 4 tipos de frutas e um suco)		250g	6,10
Obs.: a quantidade de suco deverá representar, no máximo, 30% do produto			
Frutas porcionadas	2 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível	250g	6,28
Saladas especiais (oferecidas já montadas ao cliente, entre 11h e 15h). A composição mínima deve ser: - um tipo de alface; - outro vegetal folhoso; - tomate cereja; - outros dois tipos de vegetais ou frutas; 1 tipo de proteína, a escolha do cliente: ovo cozido, peito de frango grelhado ou queijo minas frescal. Obs.: vedado o uso de embutidos Obs-2: os molhos deverão ser artesanais, sem adição de temperos industrializados Obs-3: outras opções de proteínas deverão ser previamente autorizadas pela fiscalização	3 opções 350g (sendo 100g de proteína)		17,58
Salgados assados	4 opções, sendo uma isenta de lactose, uma isenta de	100g	4,86



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base de embutidos	glúten e de lactose e duas integrais		
Tapiocas, omeletes e crepes	Recheios variados, a serem submetidos à aprovação do Órgão Responsável		Por quilo, correspondente ao valor do bufê de café da manhã
Sanduíche natural (com 2 fatias de pão integral e sem adição de embutidos)	2 opções, sendo uma isenta de lactose	120g	7,11
Café coado		50 ml	1,55
Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose)		200ml	3,20
Leite puro (integral, desnatado e zero lactose)		200ml	2,83
Suco de frutas ou polpa	Suco natural de laranja, além de 3 outras opções, que deverão variar ao longo da semana	200ml	3,17
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado, zero lactose e leite vegetal)	2 opções	300ml	4,80
Iogurte natural (integral e desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar)	-	-	Limitado ao preço praticado em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, à média de preços do mercado
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	1 opção dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, amêndoas torradas e noz mariposa 1 opção mista (podendo conter até 30% de amendoim torrado sem sal)	50g	Limitado ao preço praticado em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, à média de preços do mercado

2.7.1. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, açúcar e adoçante 100% estévia (ou outro eventualmente aprovado pela Fiscalização).

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

2.7.3 O preço das frutas porcionadas foi definido com base no preço por quilo do bufê de frutas do restaurante do térreo.

2.8. A critério da Fiscalização, após avaliação da capacidade técnica da Concessionária, poderá ser incluída a opção de prato feito para viagem, com o intuito de disponibilizar refeições de baixo custo, seguras do ponto de vista higiênico-sanitário e nutricionalmente adequadas. Os pratos feitos deverão ter peso aproximado de 500 gramas e a seguinte composição:

- Arroz branco (100g) e feijão simples (60g), sem acréscimo de carnes e/ou defumados;
- Uma proteína animal, variando entre carne bovina, suína, aves ou pescados (120g), descontado o peso dos ossos, quando houver;
- Uma guarnição (80g), sendo vegetal cozido ou refogado, pelo menos 4 vezes semana, e farofa ou massa, no máximo, uma vez por semana;
- E uma salada crua, composta por, pelo menos, três itens diferentes e um molho (140g), embalada separadamente.

2.8.1. A Concessionária poderá, a seu critério, ofertar diferentes opções de pratos feitos em um mesmo dia, sendo que pelo menos um dos pratos deverá ser composto por carne branca (ave ou peixe).

2.8.2. O cardápio dos pratos feitos deverá ser entregue ao Órgão Responsável com antecedência mínima de 10 (dez) dias úteis para análise e aprovação.

2.8.3. O preço do prato feito não poderá ultrapassar 80% (oitenta por cento) do valor por quilo estabelecido no serviço de almoço no restaurante do térreo, considerando uma porção de 500 gramas.

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

2.8.5. Os itens componentes dos pratos feitos poderão ser revistos pelo Órgão Responsável: a) por interesse da Administração; ou b) por solicitação da Concessionária, desde que devidamente justificado.

3. DAS OBSERVAÇÕES GERAIS

3.1. Os itens constantes dos cardápios mínimos poderão ser revistos pela Fiscalização: por interesse da Administração ou por solicitação da Concessionária, desde que devidamente justificado.

3.2. Preparações com molho não poderão ter o caldo engrossado com farinha de trigo ou outro tipo de farinha que contenha glúten.

3.3. A Concessionária deverá priorizar a preparação e a oferta de refeições e lanches adequados do ponto de vista nutricional, seguindo as recomendações do



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Ministério da Saúde, em especial o Guia Alimentar para a População Brasileira (2014)¹ e alterações posteriores.

3.3.1. A Concessionária deverá priorizar o uso de ingredientes in natura, minimamente processados ou processados na elaboração das preparações. A utilização de ingredientes ultraprocessados depende de expressa autorização da Fiscalização.

3.3.2. Sucos de frutas industrializados (em caixa ou lata) somente poderão ser comercializados se atenderem aos seguintes requisitos: sem adição de açúcar e de aditivos, salvo em situações excepcionalmente autorizadas pela Fiscalização. Os padrões de identidade e qualidade dos sucos de frutas (inclusive os industrializados) poderão ser determinados pela Fiscalização.

3.3.3. É vedado o uso de óleos e gorduras que não sejam extraídas a partir de alimentos in natura ou da natureza (tais como margarinas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitoria do tipo “bate chantilly”, creme culinário, e assemelhados) na elaboração das preparações.

3.3.4. É vedada a oferta de molhos de saladas industrializados com aditivos em sua composição (conservantes, realçadores de sabor, emulsificantes, antiumectantes, entre outros). 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.

3.3.5. Temperos industrializados, tais como mostarda, ketchup, maionese, molho inglês, molho de soja, dentre outros, deverão ser submetidos à aprovação prévia da Fiscalização.

3.5.6. É vedado o uso de produtos que contenham gordura trans em sua composição nutricional ou que contenham, na relação de ingredientes, gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, gordura vegetal, óleo hidrogenado e óleos ou gorduras parcialmente hidrogenados.

3.3.7. Privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples, colesterol e gorduras saturadas, escolhendo,

¹ De acordo com o Guia Alimentar para a População Brasileira, os alimentos podem ser classificados nos seguintes grupos, conforme o seu grau de processamento: a) alimentos in natura ou minimamente processados: são alimentos obtidos diretamente das plantas ou animais sem sofrer qualquer alteração após deixar a natureza (in natura) ou que sofreram processamentos mínimos (limpeza, moagem, secagem, fracionamento, retirada de partes não comestíveis, pasteurização, entre outros) que não envolvam agregação de sal, açúcar, óleos, gorduras ou qualquer outro ingrediente ao alimento original (por exemplo, frutas, verduras, raízes e tubérculos, farinhas, feijões, castanhas, frutas secas, carnes sem adição de conservantes, leite pasteurizado, sucos pasteurizados). b) alimentos processados: são produtos fabricados pela indústria com adição de sal, açúcar ou outra substância de uso culinário a alimento in natura para torná-lo mais durável, mais agradável ao paladar (por exemplo, conservas de vegetais com vinagre ou salmoura, extrato de tomate que adicionem apenas sal e/ou açúcar, doces em calda, frutas cristalizadas, atum enlatado, queijos com adição de fermento lácteo e sal e pães elaborados com farinhas, fermento e sal; c) alimentos ultraprocessados: são formulações industriais desbalanceadas, cuja fabricação envolve várias etapas de processamento e a adição de um grande número de ingredientes para deixar o produto mais atrativo para o público. Tais ingredientes incluem gordura vegetal hidrogenada, açúcares, conservantes, realçadores de sabor, corantes, adoçantes, aromatizantes, entre outros (por exemplo, biscoitos, sorvetes, balas, chocolates e demais guloseimas, cereais matinais, barras de cereal, sopas e macarrões instantâneos, salgadinhos de pacote, salsicha, presunto, peito de peru, nuggets).



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais.

3.3.8. A Concessionária poderá comercializar produtos de *bombonière* nos caixas das unidades de alimentação, desde que haja uma oferta equilibrada entre produtos ultraprocessados, alimentos processados e alimentos minimamente processados.

3.3.9. Produtos ultraprocessados deverão ser mantidos fora do alcance visual dos clientes.

3.4. 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 e com a frequência de reposição necessária ao pleno atendimento à demanda.

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

3.6. Para o transporte de refeições pelos clientes, a Concessionária deverá disponibilizar recipientes tipo marmite, com tampa, feitos em material 100% compostável ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização.

3.7. Para o transporte de bebidas, lanches e sobremesas pelos clientes, a Concessionária deverá disponibilizar copos compatíveis com bebidas frias e bebidas quentes, além de potes com tampa e talheres, todos feitos em material 100% compostável ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização.

3.8. Os preços máximos permitidos das embalagens para transporte de refeições, bebidas, lanches e sobremesas serão determinados pela Fiscalização após negociação com a Concessionária e serão limitados aos valores de mercado.

3.9. Também deverão ser disponibilizados, sem ônus para o cliente (e apenas quando solicitados), sacolas reforçadas com alças, canudos e sacos de papel para acondicionamento de alimentos, todos feitos em material 100% compostável ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização.

3.9.1. As sacolas disponibilizadas aos clientes devem ter alças e ter dimensões que comportem as embalagens utilizadas para viagem.

3.10. As exigências, os preços e as especificações relativas às embalagens para transporte de bebidas, lanches e refeições poderão ser revistos, mediante apresentação de justificativa aceita pela Fiscalização.

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

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

3.13. Bebidas, sobremesas, embalagens para viagem e demais itens não exigidos nos cardápios mínimos não serão fator de julgamento, mas deverão ser submetidos à prévia aprovação da Fiscalização com os respectivos preços, as respectivas porções e demais especificações.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

3.15. Por conveniência da Administração, a CONCESSIONÁRIA 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.

3.16. Por conveniência da Administração, a CONCESSIONÁRIA poderá, a qualquer tempo, alterar a localização das unidades de alimentação e ampliar, reduzir ou excluir as áreas ocupadas, mediante expressa comunicação à Concessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias, bem como incluir novas áreas de alimentação, desde que previamente acordado com a Concessionária.

3.17. Por conveniência da Administração, a Concessionária poderá, a qualquer tempo, solicitar a abertura dos refeitórios e das lanchonetes em finais de semana ou feriados, mediante expressa comunicação à Concessionária com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis.

3.17.1. Os serviços realizados em finais de semana ou feriados terão taxa percentual de 20% acrescida.

3.17.2. Segundo dados informados pelas Concessionárias de contratos anteriores, a média de atendimentos nas unidades de alimentação objeto deste certame (período de janeiro a outubro de 2023) foi de 1461 clientes por dia, considerando lanches e refeições. A média de atendimentos diários informada não caracteriza qualquer compromisso da Câmara dos Deputados em garantí-la.

4. DOS EVENTOS

4.1. A Câmara dos Deputados poderá solicitar à Concessionária a prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, em Brasília- DF, incluindo a Residência Oficial da Presidência, de acordo com o disposto a seguir:

FORNECIMENTO DE LANCHES, COQUETÉIS, COFFEE BREAK E REFEIÇÕES

FORNECIMENTO DE LANCHES SIMPLES EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de lanches simples em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

Unidade: SERVIÇO

Quantidade anual estimada: 3.120

FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de coquetéis em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.

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

Unidade: SERVIÇO

Quantidade anual estimada: 1.460

FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇO OU JANTAR)

DESCRIÇÃO: fornecimento de refeições em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.

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

Unidade: QUILOGRAMA

Quantidade anual estimada: 3.820

FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDAS E SOBREMESAS) EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de complementos (bebidas e sobremesas) em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.

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

Unidade: SERVIÇO

Quantidade anual estimada: 7.640

FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE

DESCRIÇÃO: fornecimento de café da manhã ou café da tarde em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

Unidade: SERVIÇO

Quantidade: 4670

FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de coffee break simples em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.

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

Unidade: SERVIÇO

Quantidade anual estimada: 3.500

FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de coffee break completo em eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.

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

Unidade: SERVIÇO

Quantidade anual estimada: 3.780

FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO "PRATO FEITO" PARA EVENTOS

DESCRIÇÃO: fornecimento de refeição tipo "prato feito" para eventos, conforme detalhamento constante do item 4.2 deste Título.

OBSERVAÇÃO(ÕES): cada serviço equivale ao fornecimento de uma refeição tipo "prato feito" para uma pessoa.

Unidade: SERVIÇO

Quantidade anual estimada: 300

4.1.1. As quantidades anuais informadas neste item 4.1 foram estimadas a partir da média de solicitações dos anos anteriores e não constituem compromisso da Câmara dos Deputados em garanti-las.

4.2. A Concessionária deverá fornecer os seguintes tipos de cardápios, especificados pela Câmara dos Deputados em ordem de serviço:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

SERVIÇOS	PREÇOS MÁXIMOS
<p>4.2.1 Lanche simples - composto dos seguintes itens e per capitais:</p> <p>Sanduíche natural (2 sabores no mínimo) – composição mínima: 50g de pão (forma, careca, entre outros), 30g de proteína (de laticínios, cárneos e/ou vegetal), 20g de vegetais e 20g de recheio cremoso (manteiga, requeijão, cream cheese, patês, entre outros)</p> <p>Suco de frutas – 200 ml</p> <p>Fruta in natura (120g), fruta seca (50g), cereal em barra (30g)</p>	<p>R\$ 13,29 por pessoa</p>
<p>4.2.2 Coquetel composto dos seguintes itens e per capitais:</p> <p>3 tipos de coquetéis sem álcool – 150 ml de cada tipo</p> <p>Refrigerante guaraná e a base de cola (diet e normal) – 200 ml</p> <p>Suco de frutas (dois tipos) – 150 ml de cada tipo</p> <p>4 tipos de salgados assados – 4 unidades de 50g cada</p> <p>3 tipos de canapés frios – 4 unidades de 30g cada</p> <p>5 tipos de canapés quentes – 4 unidades de 30g cada</p> <p>Bombons, trufas ou doces (artesanais) – 5 unidades de 25g cada</p>	<p>R\$ 44,12 por pessoa</p>
<p>4.2.3 Almoço ou jantar nas dependências da Câmara</p> <ul style="list-style-type: none">Refeições: os almoços e jantares serão pagos por peso de alimentos consumidos, servidos nos bufês de autoserviço.Complemento (opcional): cada comensal terá direito a uma bebida (até 200ml) e a uma sobremesa (até 150g), a serem definidas pelo órgão requisitante	<p>R\$ 50,25 por quilo +</p> <p>R\$ 9,27 por pessoa</p>
<p>4.2.4 Café da manhã ou da tarde, composto dos seguintes itens e per capitais:</p> <ul style="list-style-type: none">Café (com e sem açúcar) – 50mlLeite (quente e frio) – 75mlPães (branco e integral) – 50gFruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120 gQueijo – 20gManteiga – 10gGeleia – 10gGranola – 10gBolo (dois tipos) – 50gPão de queijo – 2 unidades de 30g cadaSuco de frutas (dois tipos) – 150mL de cada tipoChá em sache (dois tipos) – 1 sache para cada 3 pessoasIogurte (de frutas e natural) – 1 unidade para cada 3 pessoas	<p>R\$ 25,51</p>
4.2.4.1. A critério da Administração, os serviços de café da manhã ou da tarde poderão ser realizados no restaurante do térreo do Edifício	



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

SERVIÇOS	PREÇOS MÁXIMOS
Anexo III, durante os bufês de café da manhã ou de café colonial, sem que haja cobrança adicional.	
4.2.5 Coffee-break simples, composto dos seguintes itens e per capitais: <ul style="list-style-type: none">• Bolo simples (2 tipos) – 50g• Pão de queijo – 2 unidades de 30g cada• Minissanduíches – 2 unidades de 50g cada• Suco de frutas (dois tipos) – 200ml de cada tipo	R\$ 15,81 por pessoa
4.2.6 Coffee-break completo, composto dos seguintes itens e per capitais: <ul style="list-style-type: none">• Pão de queijo – 2 unidades de 30g cada• Bolo (dois tipos) – 50g• Pães (branco e integral) – 30g• Fruta (dois tipos) ou salada de frutas – 120g• Suco de frutas (dois tipos) – 150ml de cada tipo• Refrigerante guaraná e a base de cola (diet e normal) – 300ml• Café (com e sem açúcar) – 50ml• Queijo (dois tipos) – 30g• Presunto – 20g• Geleia – 10g• Manteiga – 10g• Minissanduíches – 2 unidades de 50g cada	R\$ 32,03 por pessoa
4.2.7 Prato Feito (aproximadamente 500g), com a seguinte composição: <ul style="list-style-type: none">• Arroz branco (100g) e feijão simples (60g), sem acréscimo de carnes e/ou defumados;• Proteína animal, variando entre carne bovina, suína, de aves ou de pescados (120g, descontado o peso dos ossos, quando houver);• Guarnição: vegetal cozido ou refogado, farofa ou massa (80g);• Salada crua composta por, pelo menos, três itens diferentes (140g), devendo ser embalada separadamente.	R\$ 20,10 por pessoa

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

4.2.9. A Concessionária deverá fornecer todos os utensílios necessários ao serviço, como copos, taças, bandejas, travessas, guardanapos, talheres, pratos, toalhas de mesa, suqueiras etc.

4.2.9.1 O Órgão Responsável informará na ordem de serviço o material dos utensílios a serem utilizados, se descartáveis ou de vidro ou porcelana ou metal, por exemplo, de acordo com as características do evento em questão.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

4.3. O julgamento das propostas será feito pelo valor mensal referente à taxa de utilização das áreas concedidas, conforme disposto no item 4.4 do Título 4 do Edital, no entanto, os preços dos diferentes tipos de cardápio deverão constar da proposta da licitante, observado o disposto no subitem 10.2.1 do Título 10 do Edital.

4.3.1. Os serviços realizados em finais de semana ou feriados terão taxa percentual de 10% (dez por cento) acrescida sobre os preços contratados, constantes da proposta da Concessionária.

4.3.2. Em coquetéis, almoços e jantares, caso se faça necessária a presença de garçons, o serviço terá taxa percentual de 20% (vinte por cento) acrescida.

4.3.2.1. 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.

4.3.3 Em coquetel, café da manhã ou tarde, coffee break simples e coffee break completo, a critério da Câmara dos Deputados, a Concessionária deverá manter 1 (um) atendente para cada 30 (trinta) pessoas, responsável pela reposição de alimentos e bebidas, durante todo o evento, independentemente do disposto no subitem anterior, quando aplicável.

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, com antecedência de 2 (dois) dias úteis ao evento, informando dia, horário, número de pessoas e outras especificidades do serviço.

4.3.4.1 O Órgão Responsável poderá solicitar cardápios diferenciados para atender a clientes com restrições alimentares.

4.3.5. A Concessionária deverá encaminhar, até às 16h do dia útil anterior ao evento, a proposta de cardápio detalhado com as preparações e os ingredientes para análise e aprovação do Órgão Responsável.

4.3.6. Por acordo entre as partes, poderão ser realizadas substituições de itens dos cardápios para eventos.

4.3.7. Os alimentos e as bebidas deverão ser identificados, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos, incluindo informações a respeito da presença dos principais ingredientes potencialmente alergênicos (conforme Anexo da Resolução RDC 26/2015 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária).

4.4. A Concessionária deverá acondicionar os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, inclusive aqueles preparados para viagem ou entrega individualizada, a exemplo do Lanche Simples e do Prato Feito.

4.5. A Concessionária deverá observar a temperatura ideal de serviço das bebidas, conforme especificação do Órgão Responsável na ordem de serviço ou, em caso de omissão, conforme a tradição e a cultura típica brasileira.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

4.6. Em almoços e jantares nas dependências da Câmara, somente serão aceitas comandas individuais com aposição de etiqueta impressa de pesagem, que deverá informar, entre outros dados, a data e o horário de realização da pesagem; além disso, no verso da comanda deverá constar o Órgão Responsável e o número da ordem de serviço a que se refere.

4.6.1. Salvo por justificativa escrita e aceita pelo Órgão Responsável, não serão consideradas as comandas com preenchimento a mão do peso dos alimentos, bem como aquelas cuja etiqueta informe data e/ou horário incompatíveis com a ordem de serviço.

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 2
DA CONTRATAÇÃO

1. DO CONTRATO

1.1. O Contrato, cujos termos constam do Anexo n. 6, deverá ser assinado pela(s) Adjudicatária(s) do presente Pregão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado da data da sua notificação.

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 dos Deputados.

1.2. Para a assinatura do Contrato, a Adjudicatária deverá 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 o e-mail que serão utilizados para contato.

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

1.3. A Concessionária deverá prestar garantia contratual, nos termos constantes do Anexo n. 6 (Minuta do Contrato).

1.4. O Edital e seus Anexos, bem como a proposta vencedora, integrarão o Contrato, como se nele estivessem transcritos.

1.5. 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, respeitada 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.

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 3
MODELO DA PROPOSTA COMPLETA

(Anexo disponível também em documento WORD (.doc), para edição.)

PREGÃO ELETRÔNICO N. 172/2023

OBJETO: Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses.

EMPRESA: _____

CNPJ: _____

ENDERECO: _____

TELEFONE: _____

E-MAIL: _____

À
CÂMARA DOS DEPUTADOS

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

I - TAXA DE UTILIZAÇÃO DAS ÁREAS CONCEDIDAS:

Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses.

VALOR MENSAL OFERTADO R\$ (A)	VALOR TOTAL ANUAL OFERTADO R\$ (B)
	$(B) = (A) \times 12$
VALOR TOTAL ANUAL OFERTADO (POR EXTERNO):	

Observação: A disputa de lances se dará pelo valor mensal referente à taxa de utilização. Para cotação desse valor no sistema eletrônico Comprasnet, deverá ser observado o disposto nos **Títulos 4, 6 e 10 do Edital.**



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

II – EVENTOS

DESCRÍÇÃO	UN.	QUANT. ANUAL ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
FORNECIMENTO DE LANCHES, COQUETEIS, COFFEE BREAK E REFEIÇÕES				
FORNECIMENTO DE LANCHES SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.120		
FORNECIMENTO DE COQUETEIS EM EVENTOS	SV	1.460		
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇO OU JANTAR)	KG	3.820		
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDAS E SOBREMESAS) EM EVENTOS	SV	7.640		
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS	SV	4.670		
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.500		
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS	SV	3.780		
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO "PRATO FEITO" PARA EVENTOS	SV	300		
PREÇO TOTAL ANUAL ESTIMADO REFERENTE A EVENTOS (R\$)				

Observação: Para cotação dos preços, deverá ser observado o disposto nos Títulos 4 e 10 do Edital e nos Anexos ns. 1-A e 4

III – ITENS REFERENTES AO CARDÁPIO MÍNIMO DAS LANCHONETES

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções, sendo uma isenta de glúten e lactose e uma sem adição de açúcar	100g	
Queijo quente	Com pão integral e queijo minas frescal	110g	
Pão francês na chapa (com manteiga)	-	60g	
Pão de queijo	-	30g	
Pizza	2 opções, sendo uma elaborada com massa	100g	



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base embutidos	integral e ingredientes a base de laticínio e vegetal		
Salada de frutas (composta, no mínimo, por 4 tipos de frutas e um suco) Obs.: a quantidade de suco deverá representar, no máximo, 30% do produto		250g	
Frutas porcionadas	2 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível	250g	
Saladas especiais (oferecidas já montadas ao cliente, entre 11h e 15h). A composição mínima deve ser: - um tipo de alface; - outro vegetal folhoso; - tomate cereja; - outros dois tipos de vegetais ou frutas; 1 tipo de proteína, a escolha do cliente: ovo cozido, peito de frango grelhado ou queijo minas frescal. Obs.: vedado o uso de embutidos Obs-2: os molhos deverão ser artesanais, sem adição de temperos industrializados Obs-3: outras opções de proteínas deverão ser previamente autorizadas pela fiscalização	3 opções	350g (sendo 100g de proteína)	
Salgados assados Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base de embutidos	4 opções, sendo uma isenta de lactose, uma isenta de glúten e de lactose e duas integrais	100g	
Tapiocas, omeletes e crepes	Recheios variados, a serem submetidos à aprovação do Órgão Responsável		
Sanduíche natural (com 2 fatias de pão integral e sem adição de embutidos)	2 opções, sendo uma isenta de lactose	120g	
Café coado		50 ml	
Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose)		200ml	



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Leite puro (integral, desnatado e zero lactose)		200ml	
Suco de frutas ou polpa	Suco natural de laranja, além de 3 outras opções, que deverão variar ao longo da semana	200ml	
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado, zero lactose e leite vegetal)	2 opções	300ml	
Iogurte natural (integral e desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar)	-	-	
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	1 opção dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, amêndoas torradas e noz mariposa 1 opção mista (podendo conter até 30% de amendoim torrado sem sal)	50g	

Observação: Para cotação dos preços, deverá ser observado o disposto nos Títulos 4 e 10 do Edital e nos Anexos ns. 1-A e 4

IV – ITENS REFERENTES AOS BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ COLONIAL

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufês por quilo (café da manhã e café colonial)	Conforme especificações do Edital	
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	
Oleaginosas (embaladas em porções individuais)	Conforme especificações do Edital	
Iogurtes (natural integral e natural desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar)	Conforme especificações do Edital	
Bebidas	3 opções de sucos de frutas (200ml), elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
	Leite de vaca integral (quente e frio) e desnatado (quente e frio) – 200ml	
	Leite de vaca isento de lactose – 200ml	
	Leite vegetal – 200ml	
	Café (com e sem açúcar)	
	Água mineral	
Embalagem descartável para transporte de refeições, feita em material 100% compostável ou com outro material eventualmente autorizado pela Fiscalização	Conforme especificações do Edital	

Observação: Para cotação dos preços, deverá ser observado o disposto nos Títulos 4 e 10 do Edital e nos Anexos n.s. 1-A e 4

V – ITENS REFERENTES AOS BUFÊS DE ALMOÇO

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufê por quilo – Restaurante do Térreo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	
Bufê por quilo – Restaurante do Subsolo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	
Bebidas	3 opções de sucos de frutas, elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	
	Água mineral com gás	
	Água mineral sem gás	
Embalagem descartável para transporte de refeições		

Observação: Para cotação dos preços, deverá ser observado o disposto nos Títulos 4 e 10 do Edital e nos Anexos n.s. 1-A e 4

Declaramos que os itens constantes desta proposta atendem às especificações descritas no Anexo 1-A e às condições de execução dos serviços descritas no Anexo n. 6 do Edital, às quais aderimos formalmente.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Observações:

- *Produtos que sejam comercializados tanto nas lanchonetes quanto nos bufês deverão ter os mesmos preços em todas as unidades.*
- *Os preços dos itens que não tenham valores máximos fixados no Anexo n. 6 do Edital deverão ser iguais ou menores aos preços praticados em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, à média de preços do mercado.*

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: _____ (por extenso) dias (observar o disposto no Título 10 do Edital).

VI - DECLARAÇÕES

Declaramos que:

- a) disponibilizaremos materiais, equipamentos e pessoal técnico adequados para realização do objeto da presente licitação;
- b) temos pleno conhecimento do disposto no Ato da Mesa n. 18/2003 da Câmara dos Deputados e aceitamos os seus termos;
- c) seremos responsáveis pelo descarte ambientalmente responsável de qualquer resíduo do serviço a ser prestado – incluindo consumíveis, peças usadas, embalagens – e temos conhecimento da legislação ambiental sobre o descarte de materiais, em especial a Lei n. 9.605/1998 e a Lei n. 12.305/2010, além da NBR 10.004.

É OBRIGATÓRIA A COMPROVAÇÃO A QUE SE REFERE O SUBITEM 4.8.3 DO TÍTULO 4 DO EDITAL.

DADOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO	
Nome do signatário	
Cargo	
Qualificação (naturalidade e domicílio)	

OBS.: O signatário deve possuir poderes de administração estabelecidos em contrato social e/ou possuir procuração com poderes para **assinar contratos** em nome da empresa.
A documentação comprobatória deverá ser encaminhada quando da assinatura do contrato.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Brasília, de 2024.

Assinatura do representante legal da empresa

Nome do representante legal da empresa

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 4
ORÇAMENTO ESTIMADO

1. DOS ITENS REFERENTES A CARDÁPIOS E BUFÊS

1.1. ITENS REFERENTES AO CARDÁPIO DOS EVENTOS

DESCRÍÇÃO	UN.	QUANT. ANUAL ESTIMADA	PREÇO UNITÁRIO R\$	PREÇO TOTAL R\$
FORNECIMENTO DE LANCHES, COQUETÉIS, COFFEE BREAK E REFEIÇÕES				
FORNECIMENTO DE LANCHES SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.120	13,29	41.464,80
FORNECIMENTO DE COQUETÉIS EM EVENTOS	SV	1.460	44,12	64.415,20
FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES EM EVENTOS (ALMOÇO OU JANTAR)	KG	3.820	50,25	191.955,00
FORNECIMENTO DE COMPLEMENTOS (BEBIDAS E SOBREMESAS) EM EVENTOS	SV	7.640	9,27	70.822,80
FORNECIMENTO DE CAFÉ DA MANHÃ OU CAFÉ DA TARDE EM EVENTOS	SV	4.670	25,51	119.131,70
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK SIMPLES EM EVENTOS	SV	3.500	15,81	55.335,00
FORNECIMENTO DE COFFEE BREAK COMPLETO EM EVENTOS	SV	3.780	32,03	121.073,40
FORNECIMENTO DE REFEIÇÃO TIPO "PRATO FEITO" PARA EVENTOS	SV	300	20,10	6.030,00
PREÇO TOTAL ANUAL MÁXIMO ACEITÁVEL REFERENTE A EVENTOS (R\$)				670.227,90

1.2. ITENS REFERENTES AO CARDÁPIO MÍNIMO DAS LANCHONETES

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bolos simples (sem recheio e/ou cobertura)	3 opções, sendo uma isenta de glúten e lactose e uma sem adição de açúcar	100g	4,40
Queijo quente	com pão integral e queijo minas frescal	110g	6,01
Pão com manteiga	-	60g	3,13
Pão de queijo	-	30g	1,13



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Pizza Obs: apenas uma opção poderá ter recheio a base embutidos	2 opções, sendo uma elaborada com massa integral e ingredientes a base de laticínio e vegetal	100g	4,86
Salada de frutas (composta, no mínimo, por 4 tipos de frutas e um suco) Obs.: a quantidade de suco deverá representar, no máximo, 30% do produto	-	250g	6,10
Frutas porcionadas	2 opções, privilegiando a sazonalidade sempre que possível	250g	6,28
Saladas especiais (oferecidas já montadas ao cliente). A composição mínima deve ser: - um tipo de alface; - outro vegetal folhoso; - tomate cereja; - outros dois tipos de vegetais ou frutas; 1 tipo de proteína, a escolha do cliente: ovo cozido, peito de frango grelhado ou queijo minas frescal. Obs.: vedado o uso de embutidos Obs 2: os molhos deverão ser artesanais, sem adição de temperos industrializados Obs 3: outras opções de proteínas deverão ser previamente pela Fiscalização	3 opções	350g (sendo 100g de proteína)	17,58
Salgados assados Obs: Apenas uma opção poderá ter recheio a base de embutidos	4 opções, sendo uma isenta de lactose, uma isenta de glúten e de lactose e duas integrais	100g	4,86
Tapiocas, omeletes e crepes	Recheios variados, a serem submetidos à aprovação da Fiscalização	-	Por quilo, correspondente ao valor do bufê de café da manhã



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PORÇÃO MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Sanduíche natural (com 2 fatias de pão integral e sem adição de embutidos)	2 opções, sendo uma isenta de lactose	120g	7,11
Café coado	-	50 ml	1,55
Leite com café (leite integral, desnatado e zero lactose)	-	200ml	3,20
Leite puro (integral, desnatado e zero lactose)	-	200ml	2,83
Suco de frutas ou polpa	Suco natural de laranja, além de 3 outras opções, que deverão variar ao longo da semana	200ml	3,17
Vitamina de frutas (com leite integral, leite desnatado, zero lactose ou leite vegetal)	2 opções	300ml	4,80
Iogurte natural (integral e desnatado, sem aditivos e sem adição de açúcar)	-	-	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável
Oleaginosas (embaladas em porções individuais, cobradas à parte)	1 opção dentre as seguintes: castanha de caju (torra natural e sem sal), castanha-do-pará, amêndoas torradas e noz mariposa 1 opção mista (podendo conter até 30% de amendoim torrado sem sal)	50g	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

1.3. ITENS REFERENTES AOS BUFÊS DE CAFÉ DA MANHÃ E CAFÉ COLONIAL

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufês por quilo (café da manhã e café colonial)	Conforme especificações do Edital	50,25
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	25,12
Oleaginosas (embaladas em porções individuais)	Conforme especificações do Edital	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável
logurtes (natural integral e natural desnatado, sem adição de açúcar)	Conforme especificações do Edital	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável
Bebidas	3 opções de sucos de frutas (200ml), elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3,17
	Leite de vaca integral (quente e frio) e desnatado (quente e frio) – 200ml	2,83
	Leite de vaca isento de lactose – 200ml	2,83
	Leite vegetal – 200ml	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável
	Café (com e sem açúcar)	1,55
	Água mineral	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável

1.4. ITENS REFERENTES AOS BUFÊS DE ALMOÇO



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

PRODUTO	VARIEDADE MÍNIMA	PREÇO UNITÁRIO (R\$)
Bufê por quilo – Restaurante do Térreo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	50,25
Bufê por quilo – Restaurante do Subsolo do Anexo III	Conforme especificações do Edital	71,78
Bufê por quilo (frutas)	Conforme especificações do Edital	25,12
	3 opções de sucos de frutas (200ml), elaborados a partir de frutas <i>in natura</i> ou de polpas congeladas, sem adição de açúcar	3,17
Bebidas	Água mineral com gás	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável
	Água mineral sem gás	Licitante submeterá proposta de preço à análise do Órgão Responsável

Quanto aos itens referentes a eventos, cardápios e bufês:

- *Observação 1: Os preços unitários constantes deste Anexo são os máximos aceitáveis e não constituem critério de julgamento para classificação da proposta.*
- *Observação 2: Produtos que sejam comercializados tanto nas lanchonetes quanto nos bufês deverão ter os mesmos preços em todas as unidades.*
- *Observação 3: Os preços dos itens que não tenham valores máximos fixados no Anexo n. 1-A do Edital deverão ser iguais ou menores aos preços praticados em unidade administrada pela licitante ou, caso não exista, à média de preços do mercado.*



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 5
DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

1. A **CONTRATANTE** e a **CONCESSIONÁRIA** se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, realizando o tratamento de dados pessoais disponibilizados pelas partes, em meios físicos ou digitais, em consonância e em cumprimento das disposições preconizadas pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, a Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018, regulamentada na Câmara dos Deputados pelo Ato da Mesa n. 152, de 16 de dezembro de 2020, assim como atenderão a suas respectivas atualizações e os padrões aplicáveis em seu segmento, vinculadas às seguintes disposições:

- a) O tratamento de dados pessoais dar-se-á exclusivamente de acordo com as bases legais previstas nas hipóteses dos artigos 7º, 11 e/ou 14 e do artigo 23 da Lei n. 13.709, de 2018, e para propósitos legítimos, específicos, explícitos e informados ao titular, limitado às atividades necessárias ao atingimento das finalidades de execução do CONTRATO, utilizando-os, quando seja o caso, em cumprimento de obrigação legal ou regulatória, no exercício regular de direito, por determinação judicial ou por requisição da Agência Nacional de Proteção de Dados;
- b) A CONCESSIONÁRIA compromete-se a tratar todos os dados pessoais como confidenciais, exceto se já eram de conhecimento público, devendo observar requisitos e práticas de segurança da informação para garantir a confidencialidade dos dados pessoais, inclusive no seu armazenamento, transmissão ou compartilhamento;
- c) Caso seja necessário coletar dados pessoais não abrangidos pelo item 1 e não previamente informados pela CONTRATANTE, indispensáveis para o atendimento de eventual demanda específica decorrente do CONTRATO, a coleta deverá ser realizada mediante a prévia autorização do Encarregado de Proteção de Dados da Câmara dos Deputados, responsabilizando-se a CONCESSIONÁRIA pela obtenção do consentimento dos titulares;
- d) Nas hipóteses em que a CONCESSIONÁRIA (operadora), por força de suas atividades, tenha que repassar dados pessoais para tratamento de outra empresa/entidade (suboperadora), obtidos em razão deste contrato, deve obter autorização formal da CONTRATANTE, responsabilizando-se ambas (operadora e suboperadora) de forma solidária, na forma do art. 42, §1º, I da Lei n. 13.709, de 2018;
- e) As partes devem permitir aos titulares o acesso aos seus respectivos dados pessoais, bem como a promover alterações e cancelamentos e



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

conceder informações quanto ao tratamento, quando solicitado expressamente;

- f) Não ocorrerá transferência da propriedade ou controle dos dados pessoais pela CONCESSIONÁRIA, sendo que os dados eventualmente gerados, obtidos ou coletados na execução contratual serão de propriedade dos respectivos titulares, sendo vedado o compartilhamento ou a comercialização de quaisquer elementos de dados, produtos ou subprodutos que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais, exceto para o caso de dados anonimizados, mediante expressa e específica autorização do Controlador;
- g) As partes não fornecerão ou compartilharão, em qualquer hipótese, dados pessoais sensíveis de seus colaboradores, prestadores de serviços e/ou terceiros, salvo se expressamente solicitado por uma parte à outra, caso o objeto do CONTRATO justifique o recebimento de tais dados pessoais sensíveis, estritamente para fins de atendimento de legislação aplicável;
- h) As partes informarão e instruirão os seus colaboradores, prestadores de serviços e/ou terceiros sobre o tratamento dos dados pessoais, observando todas as condições deste Termo, nunca cedendo ou divulgando tais dados a terceiros, salvo se expressamente autorizado pelo titular, por força de lei ou por determinação judicial; e garantindo a privacidade e a confidencialidade dos dados pessoais, mantendo controle rigoroso de acesso;
- i) A CONCESSIONÁRIA deverá implementar e manter controles e procedimentos específicos para detecção, coleta, registro, tratamento, preservação de evidências e resposta a incidentes de segurança da informação e de privacidade, bem como monitorar sua própria conformidade, de colaboradores, de prestadores de serviços e/ou de terceiros;
 - i.1) A CONCESSIONÁRIA deverá, ainda, fornecer à CONTRATANTE, sempre que lhe seja solicitado, relatório de impacto à proteção de dados pessoais, inclusive de dados sensíveis, referente às operações de tratamento de dados pessoais que realizar, com análise e avaliação de riscos aos quais a Solução de TIC está exposta, bem como as medidas adotadas de salvaguarda e de mitigação de riscos, mormente em relação à proteção de dados pessoais, conforme metodologia indicada pela CONTRATANTE;
 - i.2) A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar outros relatórios, sempre que solicitado pela CONTRATANTE, com informações como o “status” dos sistemas de processamento de dados pessoais, as medidas de segurança, o tempo de inatividade registrado das medidas técnicas de segurança, a conformidade estabelecida com



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

as medidas organizacionais, eventuais violações de dados e/ou incidentes de segurança, as ameaças percebidas à segurança e aos dados pessoais e as melhorias exigidas e/ou recomendadas;

- j) A CONTRATANTE, ou representantes por ela indicados, poderá acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade das obrigações de proteção de dados pessoais, sem que isso implique em qualquer diminuição de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, podendo, ainda, notificar e fornecer informações, para atendimento em 48 (quarenta e oito) horas, sobre qualquer não cumprimento (ainda que suspeito) das disposições legais ou contratuais relativas à proteção de dados pessoais, de qualquer violação de segurança ou de exposições/ameaças em relação à conformidade com a proteção de dados pessoais, ou em período menor, se necessário, para atender a qualquer ordem judicial, de autoridade pública ou de regulador competente;
- k) A CONCESSIONÁRIA corrigirá, completará, excluirá e/ou bloqueará os dados pessoais, quando solicitado pela CONTRATANTE, devendo, ainda, comunicar sobre reclamações e solicitações dos titulares de dados pessoais;
- l) A CONCESSIONÁRIA manterá registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizar, bem como implementará medidas técnicas e organizacionais necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação, transferência, difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente utilizado por ela (seja ele físico ou lógico) seja estruturados de forma a atender aos requisitos de segurança, aos padrões de boas práticas e de governança, aos princípios gerais previstos na Lei n. 13.709, de 2018, e às demais normas regulamentares aplicáveis, para garantir, além da segurança, a confidencialidade e a integridade dos dados pessoais;
- m) A CONCESSIONÁRIA deve informar à CONTRATANTE sobre qualquer incidente de segurança que implique violação ou risco de violação de dados pessoais, relacionado ao presente instrumento, em até 48 (quarenta e oito) horas, contadas do momento em que tomou conhecimento, por quaisquer meios, do respectivo incidente;
- n) A operadora excluirá, de forma irreversível, os dados pessoais retidos em seus registros, mediante solicitação da Controladora ou dos titulares dos dados, ressalvadas determinações legais ou judiciais;
- o) Os peticionamentos relacionados ao tratamento de dados serão endereçados à Diretoria-Geral da Câmara dos Deputados para apreciação do Encarregado de Proteção de Dados, através do correio



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

eletrônico dadospessoais@camara.leg.br, e serão atendidos dentro de prazo razoável;

- p) Encerrada a vigência do instrumento contratual ou não havendo mais necessidade de utilização dos dados pessoais, sejam eles sensíveis ou não, a CONCESSIONÁRIA interromperá o tratamento dos dados pessoais coletados no decorrer da execução contratual, bem como daqueles disponibilizados pela CONTRATANTE, e, em no máximo 30 (trinta) dias, eliminará completamente os dados pessoais e todas as cópias porventura existentes (seja em formato digital ou físico), salvo quando a CONCESSIONÁRIA tenha que manter os dados para cumprimento de obrigação legal, ou outra hipótese determinada pela Lei n. 13.709, de 2018;
- q) O tratamento dos dados coletados, somente quando autorizado pela Controladora, poderá ser conservado pelo período de 5 (cinco) anos após o término do CONTRATO, com sua posterior eliminação, sendo autorizada sua conservação nas hipóteses descritas no artigo 16 da Lei n. 13.709, de 2018;
- r) Os sistemas que servirão de base para o armazenamento dos dados pessoais coletados devem seguir o conjunto de premissas, políticas e especificações técnicas que regulamentam a utilização da Tecnologia de Informação e Comunicação na Câmara dos Deputados e, subsidiariamente, no que couber, no Governo Federal;
- s) Independentemente do disposto em qualquer outra cláusula deste Termo, a CONCESSIONÁRIA é a única responsável por todo e qualquer dano decorrente do descumprimento da Lei n. 13.709, de 2018, pela CONCESSIONÁRIA, por seus colaboradores, prepostos, subcontratados, parceiros comerciais, empresas afiliadas ou qualquer agente ou terceiro a ela vinculado ou que atue em seu nome;
- t) Eventuais responsabilidades das partes serão apuradas conforme estabelecido neste termo e também de acordo com o que dispõe a Seção III, Capítulo VI, da Lei n. 13.709, de 2018;
- u) Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, para decidir demandas judiciais decorrentes do cumprimento deste Termo.

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 6
MINUTA DO CONTRATO

Processo n. 1.629.713/2023

Pregão Eletrônico: 172/2023

Contrato n.

OBJETO

CONTRATANTE:

Denominação/Nome por extenso:
CÂMARA DOS DEPUTADOS

CNPJ/MF:
00.530.352/0001-59

Endereço:
PRAÇA DOS TRÊS PODERES S/N. EDIFÍCIO ANEXO I 13º ANDAR

Cidade: BRASÍLIA	UF: DF	CEP: 70160-900
---------------------	-----------	-------------------

Nome do Responsável:

Cargo/Função:

CONCESSIONÁRIA:

Denominação/Nome por extenso:

CNPJ/MF:

Endereço:

Cidade:	UF:	CEP:
---------	-----	------

Nome do Representante Legal:

Cargo

DADOS DO CONTRATO

Data da Proposta	Data de assinatura	Data de vigência
------------------	--------------------	------------------

Preço referente à Concessão (taxa de utilização): Preço referente aos Eventos:	Valor da Garantia:
---	--------------------

Nota(s) de Empenho:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

As partes, acima identificadas, 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 da licitação acima referenciada e seus Anexos, daqui por diante denominado EDITAL, observadas as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. DO OBJETO E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

1.1. O objeto do presente contrato é a concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses, de acordo com as quantidades e especificações técnicas descritas no EDITAL e nas demais exigências e condições expressas no referido instrumento e neste Contrato.

1.2. Fazem parte do presente Contrato, para todos os efeitos:

- a) Edital de Retificação Consolidado do Pregão Eletrônico n.172/2023 e seus Anexos;
- b) Ata da Sessão Pública do Pregão Eletrônico n. 172/2023;
- c) Proposta da CONCESSIONÁRIA.

2. DO VALOR DA CONTRATAÇÃO

2.1. No valor estimado da contratação estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3. DAS ALTERAÇÕES CONTRATUAIS

3.1. No interesse da CONTRATANTE, o valor deste Contrato poderá ser aumentado ou diminuído em até 25% (vinte e cinco por cento), em razão de acréscimos ou exclusões de componentes do objeto, nas mesmas condições contratuais da proposta, em conformidade com o parágrafo 1º do artigo 113 do REGULAMENTO.

3.1.1. As supressões além desse limite são facultadas por acordo entre as partes, em conformidade com o parágrafo 2º do artigo 113 do REGULAMENTO.

4. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

4.1. A despesa relativa a eventuais solicitações de prestação de serviços referentes a 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: 01.031.0034.4061.5664 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política (Comunicação Institucional)
e
- Programa de Trabalho: 01.031.0034.4061.5664 – Processo Legislativo, Fiscalização e Representação Política (Administração Legislativa)
- 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

5. DAS CONDIÇÕES DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar a prestação dos serviços em até 30 (trinta) dias, contados da data da assinatura deste Contrato.

5.1.1. Poderá ser concedida prorrogação do prazo previsto neste item 5.1, a critério da CEDENTE, quando requerida pela CONCESSIONÁRIA dentro do prazo originalmente estabelecido, mediante apresentação de justificativa.

5.1.2. Para unidade(s) de alimentação que, eventualmente, esteja(m) indisponível(is) por obras ou intervenções a cargo da CEDENTE, o prazo para início da prestação dos serviços na(s) respectiva(s) unidade(s) será contado da data em que a Fiscalização entregar à CONCESSIONÁRIA as chaves e a autorização de funcionamento, observado o disposto nos subitens 10.16.1.2 e 10.16.2 do Título 10 deste Contrato.

5.2. Durante a execução dos serviços objeto deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá obedecer rigorosamente às especificações técnicas e demais condições de execução dos serviços, constantes do Anexo n. 1-A ao EDITAL, dentre outras, as referentes a equipamentos, mobiliários e instalações, utensílios e acessórios, funcionários, cardápios, recebimento e armazenamento, preparo e distribuição de alimentos, atendimento, transporte de alimentos, boas práticas ambientais e fornecimento de refeições em eventos.

6. DOS EVENTOS

6.1. A CEDENTE poderá solicitar da CONCESSIONÁRIA a prestação de serviços de alimentação em lanches, coquetéis, almoços, jantares, para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, em Brasília-DF, incluindo a Residência Oficial da Presidência, de acordo com o disposto no Título 4 do Anexo n. 1-A ao EDITAL.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

7. DO RECEBIMENTO (EVENTOS)

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

8. DOS ÓRGÃOS RESPONSÁVEIS

8.1. Consideram-se órgãos responsáveis que designarão os respectivos fiscais responsáveis pelos atos de acompanhamento, controle e fiscalização da execução contratual:

- a) 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, por meio da Seção de Administração de Refeitórios e Orientação Nutricional da Coordenação de Administração de Edifícios;
- b) b) pela gestão dos serviços de fornecimento de lanches, coquetéis, almoços e jantares para eventos nas dependências da Câmara dos Deputados: a Diretoria Executiva de Comunicação e Mídias Digitais (DIREX); o Centro de Formação, Treinamento e Aperfeiçoamento (CEFOR) e o Departamento de Comissões (DECOM).

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1. Constituem obrigações da CONCESSIONÁRIA aquelas enunciadas no EDITAL e neste Contrato, observado o disposto neste Título.

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

9.3. Além do estatuído no EDITAL e neste Contrato, 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 locais de prestação dos serviços.

9.4. 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.

9.5. Os empregados da CONCESSIONÁRIA, por esta alocados na execução dos serviços, embora sujeitos às normas internas ou convencionais da CEDENTE, não terão com ela qualquer vínculo empregatício ou de subordinação.

9.5.1. Todas as obrigações tributárias, trabalhistas e sociais, inclusive aquelas relativas ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) e à Previdência Social,



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

são de exclusiva responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, como única empregadora da mão de obra utilizada para os fins estabelecidos neste Contrato.

9.5.2. A CONCESSIONÁRIA responderá integral e exclusivamente por eventuais reclamações trabalhistas de seu pessoal, mesmo na hipótese de ser a UNIÃO (Câmara dos Deputados) açãoada diretamente como Correclamada.

9.6. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a manter durante toda a execução do Contrato, todas as condições de habilitação exigidas no momento da licitação.

9.7. A CONCESSIONÁRIA fica obrigada a apresentar à CEDENTE, sempre que expire o prazo de validade, o Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), a Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) e a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT).

9.7.1. A não apresentação das certidões e do certificado, na forma mencionada neste Título, 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.

9.8. 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 na alínea "k" do item 10.4 do Título 10 deste Contrato.

9.9. 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.

9.10. A CEDENTE 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.

9.10.1. O empregado referido neste item deverá ser substituído pela CONCESSIONÁRIA no prazo máximo de 15 (quinze) dias, contados da solicitação formal.

9.11. Em todas as hipóteses de desligamento de empregado da CONCESSIONÁRIA que esteja alocado para a presente contratação, a CONCESSIONÁRIA deverá, no primeiro dia útil subsequente ao desligamento:

- a) informar ao Órgão Responsável o nome do empregado desligado, para fins de cancelamento do acesso aos recursos de informática da CEDENTE, quando for o caso;
- b) devolver ao Órgão Responsável o crachá fornecido pela CEDENTE e a credencial de estacionamento, se houver.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

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

9.12.2. A subcontratação dos serviços não exonerará a CONCESSIONÁRIA da responsabilidade pela supervisão e coordenação das atividades da(s) Subcontratada(s) e pelo cumprimento rigoroso de todas as obrigações, inclusive pelos eventuais inadimplementos contratuais.

9.12.3. Todo e qualquer prejuízo advindo das atividades da(s) Subcontratada(s) será cobrado de forma direta à CONCESSIONÁRIA que arcará com quaisquer ônus advindos de sua opção por subcontratar.

9.13. A CONCESSIONÁRIA ficará responsável por instalar equipamentos adequados às instalações elétricas e hidráulicas das áreas concedidas pela CEDENTE, conhecidas por meio da realização da vistoria de que trata o Título 3 do Anexo n. 1.

9.14. Na execução dos serviços, a CONCESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária vigente.

9.14.1. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária 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.

9.15. A CONCESSIONÁRIA se compromete a adotar e utilizar solução tecnológica que venha a ser disponibilizada pela CEDENTE, sem gerar custos adicionais diretos para a CONCESSIONÁRIA, para mensuração, controle e/ou monitoramento da produtividade da execução contratual.

9.16. A CONCESSIONÁRIA deverá, durante o desenvolvimento das atividades, adotar todas as medidas de controle cabíveis para evitar a ocorrência de acidentes com os seus trabalhadores, bem como de terceiros não envolvidos na atividade.

9.16.1. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar responsável pelos assuntos atinentes à Saúde e Segurança do Trabalho em até 15 (quinze) dias, a contar da data da assinatura do contrato.

9.16.2. A CONCESSIONÁRIA deverá atender às disposições legais e regulamentares sobre segurança e medicina do trabalho.

9.16.3. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos e necessários para as atividades que serão desenvolvidas, bem como fiscalizar o uso durante as atividades, responsabilizando-se integralmente pela segurança de seus funcionários.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

9.16.4. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela execução de todos os treinamentos previstos em Normas Regulamentadoras aplicáveis à sua atividade dentro dos estabelecimentos da CEDENTE.

9.16.5. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar ferramentas e equipamentos em condições adequadas e em conformidade com as normas aplicáveis.

9.16.6. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar os acidentes do trabalho (com ou sem afastamento) ocorridos à Previdência Social por meio da emissão da Comunicação de Acidente do Trabalho (CAT), nos termos do artigo 22 da Lei n.8.213/91, entregando uma cópia desta CAT à fiscalização da CEDENTE, no prazo de 15 (quinze) dias contados da data da ocorrência do acidente.

9.16.7. A CEDENTE poderá paralisar a execução do serviço, sempre que ficar caracterizada uma situação de grave e iminente risco à vida

10. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

10.1. Em relação à execução dos serviços:

10.1.1. Não permitir a presença, nas áreas internas, de:

- a) animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade;
- b) vetores ou pragas.

10.1.2. Providenciar a higienização adequada:

- a) dos pisos, incluindo ralos, grelhas e caixas coletores das grelhas;
- b) dos tetos e das paredes, incluindo as portas, janelas e luminárias.

10.1.3. Providenciar, nas instalações sanitárias e lavatórios:

- a) condições adequadas de higiene;
- b) 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;
- c) lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos;
- d) a coleta frequente do lixo por funcionários específicos;
- e) avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos.

10.2. Em relação aos equipamentos, mobiliários e às instalações:

- a) apresentar documento com os bens da CONCESSIONÁRIA no início das atividades e atualizá-lo sempre que houver alteração;
- b) providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papeleiras e dispensers, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais e às normas de



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

acessibilidade e garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados;

- b.1) a CONCEDENTE irá fornecer, após a assinatura do contrato, as informações sobre a localização dos equipamentos e dos espaços disponíveis para as atividades da concessão (cozinhas e salões), sendo que a CONCESSIONÁRIA deverá se adequar à rede de infraestrutura disponibilizada;
- b.2) por determinação do Órgão Responsável, poderão ser estabelecidos parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários.
- c) providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e de todas as instalações;
 - c.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;
 - c.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 certificados.
- d) providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientações da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;
- e) ressarcir (materiais e/ou serviços) à CONCEDENTE sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da CONCESSIONÁRIA, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato;
 - e.1) à CONCEDENTE será facultada a execução dos referidos serviços, conforme disponibilidade de materiais e de mão de obra;
- f) providenciar o conserto dos mobiliários, conforme orientação do Órgão Responsável;
- g) ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários efetuado pela CONCEDENTE;
- h) retirar bens disponibilizados pela CONCEDENTE somente com autorização da Coordenação de Patrimônio;
- i) utilizar os bens, as instalações e os espaços disponibilizados pela Câmara somente para os fins consignados neste Edital;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- j) responsabilizar-se pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pela CONCEDENTE, bem como por eventuais danos causados a esses;
 - j.1) quaisquer intervenções na estrutura física das unidades deverão ser previamente autorizadas pela CONCEDENTE;
- k) realizar a limpeza geral em caixas de gorduras e sistemas de exaustão (filtros, coifas e dutos) das unidades de alimentação, bem como testes de estanqueidade de gás, com a periodicidade e os requisitos estabelecidos pelo Departamento Técnico da Câmara dos Deputados;
- l) apresentar inventário dos bens disponibilizados pela CONCEDENTE, quando solicitado;
- m) 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;
- n) providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela Câmara, bem como a retirada de bens da CONCESSIONÁRIA antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável.

10.3. Em relação aos utensílios e acessórios:

- a) 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;
- b) providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços;
- c) facilita-se à Fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles materiais julgados inadequados;
- d) providenciar a higienização e o armazenamento adequados;
- e) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios;
- f) disponibilizar para os clientes utensílios de louça e copos de vidro ou outro material compatível com lavadoras industriais, bem como talheres de aço inoxidável;
- g) disponibilizar no início do balcão de distribuição dos refeitórios, bandejas para apoio de louças e talheres.

10.4. Em relação aos funcionários:

- a) manter em seu quadro de funcionários, nutricionistas registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1ª região em conformidade com as



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas n. 378 de 2005 e n. 600 de 2018, e alterações posteriores;

- b) manter nutricionista, diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades de alimentação;
 - b.1) com relação ao(s) nutricionista(s), a CONCESSIONÁRIA deverá apresentar à Fiscalização, no primeiro dia de prestação dos serviços, a seguinte documentação:
 - b.1.1) RG e CPF;
 - b.1.2) registro no CRN;
 - b.1.3) comprovação do vínculo do(s) profissional(is) indicado(s), com a CONCESSIONÁRIA, por meio da apresentação de original ou cópia autenticada de:
 - I. CTPS ou registro de empregado, quando o vínculo for de natureza trabalhista;
 - II. estatuto ou contrato social, quando o vínculo for societário ou
 - III. contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil, quando o vínculo for contratual.
 - b.1.3.1) qualquer alteração dos dados fornecidos deverá ser formalmente comunicada à Fiscalização;
- c) o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) deverá estabelecer e supervisionar as rotinas e os procedimentos operacionais padronizados das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação e supervisionar a execução dessas, dentre outras atividades privativas dessas categorias profissionais, sendo vedado o desvio de função para atividades operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras;
- d) manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representar a CONCESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato;
 - d.1) o preposto deverá ser capaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos neste Contrato;
- e) manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato;
- f) comunicar imediatamente à Fiscalização, e formalizar o comunicado à Fiscalização em até 2 (dois) dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- g) restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluir seu desligamento da empresa;
- h) manter quadro de pessoal suficiente para atender de forma satisfatória aos serviços objeto deste Contrato;
- i) apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável;
 - i.1) manipuladores de alimentos e quaisquer funcionários que exerçam alguma atividade nas áreas de armazenamento, preparação ou fornecimento de refeições, deverão realizar exames complementares de saúde (hemograma, parasitológico de fezes e coprocultura), com periodicidade anual ou conforme legislação sanitária em vigor;
- j) permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários devidamente uniformizados e com atestados de saúde ocupacional e exames complementares válidos e entregues à Fiscalização;
- k) 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);
 - l) exigir e garantir higiene pessoal adequada de funcionários;
- m) não permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara;
- n) apresentar, para avaliação e aprovação do Órgão Responsável, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive das nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado;
- o) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições;
- p) apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato e cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho nos prazos fixados pela CONCEDENTE;
- q) providenciar para que os manipuladores:
 - q.1) utilizem toucas adequadamente;
 - q.2) utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada;
 - q.3) utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- q.4) estejam barbeados;
- q.5) estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
- q.6) higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade;
- r) não permitir que os manipuladores:
 - r.1) utilizem adornos;
 - r.2) pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.

10.5. Em relação aos cardápios:

- a) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares;
- b) apresentar os cardápios mensais de almoço, café da manhã e café colonial, com a descrição de todas as preparações, ao Órgão Responsável para aprovação com, pelo menos, 10 (dez) dias úteis de antecedência;
- c) comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração no cardápio dos restaurantes, devidamente justificada e por escrito;
- d) 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 café colonial;
- e) cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios e servir porções em quantidade/peso conforme os estabelecidos neste Contrato e em documentos complementares;
- f) respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no Edital nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e café colonial, durante todo o horário de funcionamento;
- g) afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela CONCESSIONÁRIA, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte;
- h) submeter a tabela de preços à Fiscalização para ciência, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável.

10.6. Em relação ao recebimento e armazenamento:

- a) realizar o recebimento e o armazenamento adequados dos gêneros;
- b) providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- c) providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados;
- d) providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes;
- e) mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento, bem como manter os registros;
- f) impedir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almoxarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- g) identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, conforme determinado na legislação sanitária vigente.

10.7. Em relação ao preparo e à distribuição dos alimentos:

- a) 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;
- b) preparar todas as refeições constantes dos cardápios dos restaurantes nas dependências da Câmara;
- c) mediante apresentação de justificativa, e desde que aprovada pela Fiscalização, a CONCESSIONÁRIA poderá comercializar, nas lanchonetes e restaurantes, alimentos produzidos em outra unidade desta ou por outra empresa especializada;
 - c.1) a critério da Fiscalização, poderão ser realizadas diligências às empresas fornecedoras antes da aprovação e durante a execução deste Contrato.
 - c.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;
- d) utilizar apenas hortaliças comprovadamente orgânicas, salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização;
- e) utilizar matérias-primas isentas de gordura trans e que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, gordura vegetal, óleo hidrogenado e versões parcialmente hidrogenadas, sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado;
- f) não utilizar margarinhas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitoria do tipo “bate chantilly” e assemelhados na preparação dos alimentos;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- g) privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples e gorduras saturadas, escolhendo, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais;
 - g.1) temperos industrializados, tais como mostarda, ketchup, maionese, molho inglês, molho de soja, dentre outros, deverão ser submetidos à aprovação prévia da Fiscalização;
- h) bebidas açucaradas (refrigerantes, chás industrializados e similares) devem ser armazenadas em equipamentos que, pela sua localização ou características, não permitam a visualização pelos clientes;
 - h.1) os refrigeradores devem ser alocados em locais que não permitam o acesso direto pelo cliente, sendo necessário solicitar o produto ao atendente;
- i) providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus;
- j) utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas;
- k) providenciar o descongelamento adequado dos gêneros;
- l) providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração enquanto não estiverem sendo manipulados, bem como respeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente;
- m) providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura;
- n) expor preparações à venda, observando as condições adequadas de temperatura durante todo o serviço;
- o) 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;
- p) não permitir a presença de alimentos diretamente no chão;
- q) servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória;
- r) providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas;
- s) identificar as preparações expostas aos clientes de forma legível, em local visível e com, no mínimo, as seguintes informações:
 - s.1) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente da quantidade utilizada;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- s.2) informação se o produto contém ou não contém lactose;
- s.3) informação se o produto contém glúten ou se pode conter traços de glúten;
- s.4) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação;
- s.5) o leiaute da tarjeta de identificação das preparações será estabelecido pela Fiscalização, que determinará o modelo a ser seguido, tamanho e tipo de fonte;
- s.6) as unidades de alimentação deverão informar, em local visível, que as preparações podem conter traços de glúten, uma vez que são produzidas no mesmo ambiente em que se manipulam alimentos fonte de glúten.
- t) 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;
- u) 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;
- v) descartar os alimentos não embalados e expostos à venda após os serviços de autoatendimento, impedindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras, “freezers” ou outro local de armazenamento das unidades;
 - v.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;
- w) providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor;
- x) apresentar o leiaute da distribuição dos alimentos nas unidades de alimentação à Fiscalização para aprovação.

10.8. Em relação ao atendimento:

- a) instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelos órgãos competentes;
- b) utilizar, para os serviços com venda por peso, balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade correspondente ao número de linhas de distribuição;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- b.1) deverá haver balança exclusiva para as frutas disponibilizadas nos bufês de autoatendimento;
- b.2) a CONCESSIONÁRIA poderá implantar sistema de comandas eletrônicas ou outro que dispense a impressão de etiquetas, desde que previamente aprovado pela Fiscalização;
- c) garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste Contrato;
- d) deverá ser destinado, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos de entregas durante todo o período de funcionamento;
 - d.1) a linha telefônica deverá ser exclusiva para o serviço de tele-entrega;
- e) a CONCESSIONÁRIA deverá ampliar o número de atendentes e/ou caixas caso perceba aumento do fluxo de clientes;
- f) disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, e com quantidade mínima de quatro máquinas de cartão por restaurante e duas máquinas por lanchonete;
- g) fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento;
 - g.1) cada caixa deverá possuir ponto de emissão de notas fiscais com impressoras fiscais ou outros métodos legalmente aceitos;
- h) permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, somente de pessoas autorizadas pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, do Diretor-Geral da Câmara dos Deputados, e alterações posteriores.

10.9. Em relação ao transporte dos alimentos:

- a) empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da CONCESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente.

10.10. Em relação às boas práticas ambientais:

- a) apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Ecocâmara, em até 10 (dez) dias após o início da execução dos serviços, para aprovação pela Fiscalização;
- b) implementar o plano de manejo de resíduos em até 5 (cinco) dias após aprovação pela Fiscalização;
- c) proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- d) providenciar recipientes com tampa de açãoamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos;
- e) providenciar a higienização adequada das lixeiras;
- f) 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 ou pelas diretrizes do EcoCâmara;
- g) desenvolver, desde que previamente autorizado pela Fiscalização, ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros;
- h) adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela CONCESSIONÁRIA;
- i) disponibilizar, para o transporte de lanches e refeições, apenas materiais descartáveis 100% compostáveis ou outro eventualmente autorizado pela Fiscalização (sacolas, sacos, canudos, copos, talheres, recipientes, entre outros).

10.11. Em relação aos eventos:

- a) 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;
- b) encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, até às 16h do dia útil anterior ao evento, após a solicitação do Órgão Responsável, para aprovação;
 - b.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;
- c) fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável;
- d) privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, com denominações expressas em língua portuguesa ou com termos estrangeiros traduzidos, incluindo informações a respeito da presença dos principais ingredientes potencialmente alergênicos (conforme Anexo da Resolução RDC 26/2015 da Diretoria Colegiada da Agência Nacional de Vigilância Sanitária);



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- e) elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares;
- f) atender à solicitação de alimentação específica a título de dieta;
- g) não permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável;
- h) solicitar com antecedência, e por escrito, ao Órgão Responsável autorização para a troca de qualquer item proposto no cardápio previamente aprovado;
- i) fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, toalhas de mesas, bandejas, embalagens, suqueiras, e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado;
- j) 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 CONCESSIONÁRIA e obedecendo às normas fixadas pelo órgão competente;
- k) 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.

10.12. Outras obrigações:

- a) 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;
- b) cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades;
- c) não permitir, em qualquer hipótese, a presença de gêneros alimentícios, descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido nas unidades de alimentação;
- d) encaminhar à Fiscalização, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de clientes das unidades, conforme modelo a ser disponibilizado pela Fiscalização;
- e) apresentar, para aprovação, o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades;
- f) implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pela Fiscalização;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- g) não fornecer bebida alcoólica nem produtos de tabacaria;
- h) providenciar análises microbiológicas de alimentos, água, superfícies, manipuladores, utensílios e equipamentos sempre que solicitadas pela Fiscalização;
- i) responsabilizar-se pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços;
- j) providenciar desratização e desinsetização adequadas e manter registros dessas operações;
 - j.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;
- k) comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, após o ocorrido;
- l) realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital apenas após aprovação da Fiscalização;
- m) permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), bem como permitir estudos, pesquisas e ações educativas nas unidades sempre que solicitado pela Fiscalização;
- n) cumprir determinação formal ou instrução complementar da Fiscalização;
- o) dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados;
- p) não utilizar equipamentos, mobiliário e instalações das unidades de alimentação para fins publicitários (inclusive em equipamentos oferecidos em consignação), salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização;
- q) não divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários;
- r) efetuar a entrega de lanches de forma célere (até trinta minutos nos Anexos II e III da Casa e até quarenta e cinco minutos nos demais edifícios), respeitando as especificações dos pedidos e sem comprometer a segurança dos alimentos;
- s) não cobrar adicionais, além dos valores previstos neste Edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom;
- t) disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- u) garantir que o consumo de energia elétrica e de água restringir-se-á às atividades objeto deste Contrato;
- v) permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pela Fiscalização nas áreas de produção, armazenamento e distribuição das unidades;
- w) cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pela Fiscalização;
- x) respeitar as regras de comercialização de produtos previstas neste Edital.

10.13. 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 à:

- a) parcela mensal do valor da concessão (taxa de utilização), conforme valor adjudicado constante da proposta;
- b) utilização dos serviços de água e esgoto:
 - b.1) nos restaurantes do Edifício Anexo III e nas lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos II e III: conforme o consumo mensal mensurado pela Seção de Instalações Hidrossanitárias;
 - b.2) na lanchonete do Edifício Anexo I: nos termos da Portaria n. 69, de 2007 e alterações posteriores, até a instalação de medidores individuais nas unidades;
- c) utilização dos serviços de energia elétrica:
 - c.1) nos restaurantes e na lanchonete do Edifício Anexo III e nas lanchonetes dos Anexos I e II: conforme o consumo mensal mensurado pela Seção de Instalações Elétricas;
- d) despesas mensais pelo uso de linhas telefônicas particulares, pontos de rede e de acesso à internet instalados nas unidades da CONCESSIONÁRIA, nos termos da Portaria n. 69, de 2007 e alterações posteriores:
 - d.1) os ramais de propriedade da CONCEDENTE disponibilizados à CONCESSIONÁRIA não serão onerados, podendo receber ligações internas e externas, exceto ligações a cobrar, e efetuar ligações para outros ramais da central telefônica da CONCEDENTE ou ligações locais para telefones fixos;
- e) despesas mensais com a coleta e destinação dos resíduos sólidos gerados nas unidades de alimentação, conforme medições realizadas pela Coordenação de Administração de Edifícios;



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- e.1) a destinação dos resíduos orgânicos, seja para aterros sanitários, pátios de compostagem ou qualquer outro tratamento biológico será determinada pela Fiscalização;
- e.2) a critério da Administração, se identificadas as condições para tanto, a responsabilidade pela gestão de resíduos sólidos poderá ser transferida à CONCESSIONÁRIA;
- f) 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;
- g) no caso de atrasos injustificados no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA poderá ser punida com multa correspondente a 10% (dez por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Ato da Mesa n. 76, de 1997.

10.13.1. A falta de pagamento dos valores devidos, por 3 (três) meses em um período de 12 (doze) meses, poderá, a critério da Administração, ensejar a rescisão unilateral deste Contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação.

10.14. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados neste Título 10.

10.15. Da alteração dos cardápios e do reajuste dos preços

10.15.1. Qualquer alteração de cardápio (inclusão ou exclusão de produto) ou de preço deverá ser prévia e formalmente solicitada à Fiscalização.

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

10.16. Dos Possíveis Descontos

10.16.1. Descontos no valor mensal da concessão

10.16.1.1. Pesquisa de satisfação

10.16.1.1.1. O Órgão Responsável realizará, trimestralmente, **pesquisa de satisfação** junto aos clientes dos restaurantes e das lanchonetes objetos deste certame (conforme modelo constante do Anexo n. 8), cujo resultado poderá culminar em descontos de até 60% (sessenta por cento) sobre o valor mensal da concessão consignado na proposta da CONCESSIONÁRIA.

10.16.1.1.2. No formulário, cada item poderá ser avaliado como “péssimo”, “ruim”, “regular”, “bom” e “ótimo”, sendo pontuados de 1 a 5, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, nos termos da Tabela 3, a seguir:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Tabela 3 – Gradação dos descontos

Resultado da pesquisa (pontuação média)	Desconto
4,31 a 5,00	60%
4,21 a 4,30	55%
4,11 a 4,20	50%
4,01 a 4,10	45%
3,91 a 4,00	40%
3,81 a 3,90	35%
3,71 a 3,80	30%
3,61 a 3,70	25%
Abaixo de 3,60	Sem desconto

10.16.1.1.3. Todo o processo de avaliação será organizado e executado pelo Órgão Responsável, podendo ser feito de forma presencial (nas unidades de alimentação), virtual (com formulários eletrônicos) ou híbrida.

10.16.1.1.4. Caso o desempenho da CONCESSIONÁRIA em determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor mensal da concessão para o trimestre seguinte volta a ser aquele consignado na sua proposta.

10.16.1.1.5. Na série histórica de pesquisas de satisfação (setembro de 2013 a março de 2023), as empresas antecessoras auferiram pontuações que variaram entre 3,83 e 4,15, o que, pela gradação da Tabela 1, representariam descontos entre 35% e 50%.

10.16.1.2. Do início da prestação dos serviços em cada Unidade de Alimentação

10.16.1.2.1. Nos 6 (seis) meses iniciais de efetiva prestação de serviços em cada unidade de alimentação, a CONCESSIONÁRIA estará isentada do valor mensal da concessão consignado na proposta, após o que serão iniciadas as pesquisas trimestrais de satisfação para fins de aplicação de eventuais descontos.

10.16.1.3. Meses de janeiro, julho e dezembro

10.16.1.3.1. Nos meses de janeiro, julho e dezembro, períodos em que se observa queda significativa de demanda nas unidades de alimentação objeto deste Edital, serão concedidos à CONCESSIONÁRIA descontos adicionais de 30% (trinta por cento) sobre o valor de concessão contratado.

10.16.2. Obras e intervenções

10.16.2.1. Em casos de obras e outras intervenções, pela CEDENTE, que deem causa a paralisações dos serviços de alimentação objeto deste Contrato, a CONCESSIONÁRIA será isentada do pagamento das obrigações pecuniárias proporcionalmente ao período da paralisação e à área afetada.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

10.16.2.1.1. Entende-se como “obrigações pecuniárias” o valor mensal da concessão acrescido dos custos relativos a energia elétrica, água e esgoto, rede e telefonia e gestão de resíduos sólidos.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

11.1. A CEDENTE deverá:

- a) permitir o livre acesso dos funcionários da CONCESSIONÁRIA ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta da CEDENTE;
- b) colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA os móveis e equipamentos que compõem as instalações das lanchonetes e dos restaurantes listados no Anexo n. 7:
 - b.1) a CONCESSIONÁRIA poderá determinar a devolução desses bens quando considerados inadequados para uso;
- c) alterar o horário de funcionamento das unidades, mediante ofício à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas;
- d) fiscalizar os serviços por meio de vistorias *in loco*, monitoramento remoto (por câmeras) e outros procedimentos que se façam necessários;
- e) prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA ou pelos seus funcionários.

12. DA OCUPAÇÃO E DESOCUPAÇÃO DA ÁREA OBJETO DA CONCESSÃO

12.1. Na data em que a ocupação dos espaços cedidos for autorizada pela Administração, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar Termo de Ocupação, na forma definida pelo Órgão Responsável.

12.2. Ao final da vigência contratual, na data da efetiva restituição dos espaços cedidos à CONCEDENTE, a CONCESSIONÁRIA deverá assinar Termo de Restituição, conforme definido pelo Órgão Responsável.

12.2.1. 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 e manutenção das áreas físicas antes da data de vistoria para entrega do espaço.

13. DA REMUNERAÇÃO E DO PAGAMENTO

13.1. A remuneração dos serviços dos restaurantes e das lanchonetes será efetuado diretamente pelo usuário à CONCESSIONÁRIA, nos respectivos caixas.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

13.2. No caso de solicitação da CEDENTE de prestação de serviços relativos a eventos, com fornecimento de lanches, coquetéis, almoços, jantares ou similares, conforme disposto no Título 4 do Anexo n. 1-A, o pagamento à CONCESSIONÁRIA será efetuado pela CEDENTE, conforme o que se segue:

13.2.1. O pagamento será feito após a efetiva prestação dos serviços relativos a eventos, para a 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.

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

13.2.3. A nota fiscal/fatura deverá vir acompanhada do Certificado de Regularidade do FGTS (CRF), da Certidão Negativa de Débitos relativos a Créditos Tributários Federais e à Dívida Ativa da União (CND) e da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), todos dentro dos prazos de validade neles expressos.

13.2.4. O pagamento será feito com prazo não superior a trinta dias, contados do aceite dos serviços e dos produtos.

13.2.5. 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% a.a. (seis por cento ao ano), calculados diariamente em regime de juros simples, conforme a seguinte 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).

13.2.6. Quando aplicável, o pagamento efetuado pela CEDENTE 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.

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

13.2.8. 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 Secretaria Especial da 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.

14. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Pelo descumprimento de obrigações assumidas, considerada a gravidade da transgressão, serão aplicadas as sanções previstas no artigo 87 da LEI, a saber:

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

14.2. 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 total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, de acordo com a seguinte tabela:

Tabela 1:

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

14.3. Na hipótese de abandono da contratação, a qualquer tempo, ficará a CONCESSIONÁRIA sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total remanescente referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA,



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

nele incluído o valor total eventualmente requisitado e não entregue, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.

14.4. No caso de atrasos injustificados ou com justificativa não aceita pela CONCEDENTE no pagamento das obrigações contratuais pecuniárias, a CONCESSIONÁRIA poderá ser punida com multa correspondente a 2% (dois por cento) do valor da respectiva cobrança, por mês de atraso, além da atualização monetária estabelecida pelo Ato da Mesa n. 76, de 1997.

14.5. 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 cinco dias úteis, a partir da sua notificação por carta, ou ainda, cobrados na forma da legislação em vigor.

14.6. Pelo não cumprimento das obrigações contratuais, ou execução insatisfatória dos serviços, omissão e outras faltas não justificadas ou se a CEDENTE 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 total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, observados, sempre, a reprovabilidade da conduta da CONCESSIONÁRIA, dolo ou culpa e o disposto no item anterior e sopesados os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, de acordo com o disposto a seguir:

14.7. Para efeito de aplicação de multas à CONCESSIONÁRIA, serão atribuídos valores em reais pela ocorrência das irregularidades descritas na Tabela 2 constante deste Título.

14.7.1. A dosimetria de valores das multas obedecerá à seguinte graduação:

- a) infrações leves (grau 1): valor correspondente a R\$ 500,00 (quinhentos reais);
- b) infrações médias (grau 2): valor correspondente a R\$ 1.000,00 (mil reais);
- c) infrações graves (grau 3): valor correspondente a R\$ 1.500,00 (mil e quinhentos reais);
- d) infrações gravíssimas (grau 4): valor correspondente a 2.000 (dois mil reais).

14.7.2. As irregularidades descritas na Tabela 2 serão precedidas de comunicação escrita, na qual constará prazo para correção do problema. Decorrido o prazo (quando houver) estipulado pela Fiscalização e persistindo a irregularidade, poderão ser aplicadas penalidades de advertência e/ou de multa, observando-se a gravidade da ocorrência.

14.7.3. Reincidentes na mesma irregularidade prevista na Tabela 2, no prazo de 6 (seis) meses, contado da primeira ocorrência, poderão acarretar a aplicação de penalidades nas seguintes situações:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- a) na segunda ocorrência (primeira reincidência), poderá ser aplicada a penalidade de advertência, independentemente do prazo estipulado para correção do problema;
- b) a partir da terceira ocorrência (segunda reincidência), poderá ser aplicada a penalidade de advertência **ou** de multa, independentemente do prazo estipulado para correção do problema.

14.7.4. Sem prejuízo à ampla defesa e ao contraditório, as irregularidades gravíssimas (grau 4), devido à severidade de suas consequências, poderão dispensar a comunicação escrita prévia e a reincidência para a aplicação de penalidades.

Tabela 2 – Irregularidades Passíveis de Advertência e/ou de Multa

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
Permitir a presença, nas áreas internas, de:		
1	animais, plantas, objetos em desuso e outros focos de insalubridade, por ocorrência	1
2	vetores ou pragas, por ocorrência	2
Deixar de providenciar a higienização adequada:		
3	dos pisos, incluindo os ralos, as grelhas e caixas coletoras das grelhas, por ocorrência	2
4	dos tetos e das paredes, incluindo as portas e luminárias, por ocorrência	2
Deixar de providenciar, nas instalações sanitárias e nos lavatórios:		
5	condições adequadas de higiene, por ocorrência	2
6	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	2
7	lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos, por ocorrência	2
8	a coleta frequente do lixo por funcionários específicos, por ocorrência	2
9	avisos com procedimentos adequados de lavagem das mãos, por ocorrência	2
Em relação a equipamentos, mobiliários e instalações:		
10	não apresentar documento com os bens da CONCESSIONÁRIA no início das atividades e não atualizá-lo sempre que houver alteração, por ocorrência	1



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
11	não providenciar os equipamentos, mobiliários e todos os materiais, como papeleiras e dispensers, necessários à execução dos serviços com qualidade, de forma a atender às exigências legais, ou deixar de garantir a aparência adequada à estética do local onde serão alocados, por ocorrência	2
12	não submeter à aprovação da Fiscalização do contrato os equipamentos e mobiliário complementares necessários ao funcionamento dos restaurantes e das lanchonetes, até 10 (dez) dias antes do início das atividades na Câmara e sempre que houver acréscimo ou substituição de bens, por ocorrência	2
13	não respeitar os parâmetros de acessibilidade para os equipamentos e mobiliários estabelecidos pelo Órgão Responsável, por ocorrência	2
14	não providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações, por ocorrência	3
15	não empregar produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, por ocorrência	2
16	não utilizar produtos próprios, de grau alimentício e devidamente certificados para dar polimento, brilho e conservação aos equipamentos e mobiliários em inox ou alumínio, por ocorrência	3
17	não providenciar manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos disponibilizados pela CEDENTE, conforme as recomendações de cada fabricante, bem como orientação da Coordenação de Equipamentos do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	3
18	deixar de ressarcir (materiais e/ou mão de obra) a CEDENTE sempre que esta executar, em virtude de dolo ou omissão da CONCESSIONÁRIA, serviços de manutenção preventiva ou corretiva em equipamentos e instalações nas unidades de alimentação objeto do contrato, por ocorrência	4
19	não providenciar o conserto dos mobiliários conforme orientação do Órgão Responsável, por ocorrência	2
20	não ressarcir o serviço de conserto dos mobiliários que for efetuado pela CEDENTE, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
21	retirar bens disponibilizados pela CEDENTE sem autorização da Coordenação de Patrimônio, por ocorrência	2
22	utilizar os bens, instalações e espaços disponibilizados pela CEDENTE para outros fins que não os consignados neste Edital, por ocorrência	3
23	não se responsabilizar pela manutenção do patrimônio e das instalações disponibilizados pela CEDENTE, bem como por eventuais danos causados a esses, por ocorrência	3
24	não realizar periodicamente, e sempre que necessário, a limpeza geral em caixas de gorduras e nos sistemas de exaustão (filtros, coifas e dutos) das unidades de alimentação, bem como testes de estanqueidade de gás, conforme orientações do Departamento Técnico da Câmara dos Deputados, por ocorrência	3
25	não apresentar, quando solicitado, inventário dos bens disponibilizados pela CEDENTE, por ocorrência	2
26	não providenciar revisão geral dos bens disponibilizados até o último dia do prazo da vigência do contrato, por ocorrência	3
27	não providenciar a limpeza das instalações e dos bens disponibilizados pela CEDENTE, bem com a retirada de bens da CONCESSIONÁRIA antes da entrega dos espaços ao Órgão Responsável, por ocorrência	4
Em relação a utensílios e acessórios:		
28	não submeter à aprovação da Fiscalização, até 10 (dez) dias antes do início das atividades na Câmara, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas, jogos americanos e outros utensílios, por ocorrência	2
29	não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, em bom estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços, por ocorrência	2
30	não substituir, quando solicitado pelo Órgão Responsável, materiais julgados inadequados para a utilização em unidades de alimentação, por ocorrência	2
31	não providenciar higienização e o armazenamento adequados, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
32	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios, por ocorrência	2
33	não disponibilizar para os clientes utensílios de louça e copos de vidro (ou de outro material compatível com lavadoras industriais), bem como talheres de aço inoxidável, por ocorrência	3
Em relação aos funcionários:		
34	não manter, em seu quadro de funcionários, nutricionistas registrados junto ao Conselho Regional de Nutricionistas – 1 ^a região em conformidade com as Resoluções do Conselho Federal de Nutricionistas nº 378 de 2005 e nº 600 de 2018, e alterações posteriores.	3
35	não manter nutricionista (do quadro técnico), diariamente e durante todo o horário de funcionamento, nas unidades de alimentação, por ocorrência	2
36	permitir que o corpo técnico de nutrição (nutricionistas e técnicos em nutrição) seja desviado para funções operacionais, tais como: reposição de bufês, atendimento nos caixas, pesagem de pratos nas balanças, dentre outras, por ocorrência	2
37	deixar de manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representar a CONCESSIONÁRIA durante toda a execução do contrato ou manter preposto incapaz de gerenciar e tratar de todos os assuntos definidos no contrato, por ocorrência	2
38	não manter lista atualizada com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato, por ocorrência	2
39	não comunicar imediatamente à Fiscalização, ou deixar de formalizar o comunicado à Fiscalização em até 2 (dois) dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário, por ocorrência	2
40	deixar de restituir ao Órgão Responsável os cartões de identificação dos funcionários antes de concluir seu desligamento da empresa, por ocorrência	2
41	não manter pessoal em quantidade capaz de atender de forma satisfatória aos serviços, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
42	deixar de apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	3
43	permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários com uniformes inadequados ou com atestados de saúde ocupacional ou exames complementares vencidos ou não entregues à Fiscalização, por ocorrência	3
44	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	3
45	não exigir e garantir uma higiene pessoal adequada dos funcionários, por ocorrência	2
46	permitir a circulação de funcionários, com uniformes da empresa, fora das dependências da Câmara, por ocorrência	2
47	não apresentar, para avaliação e aprovação da Fiscalização, os programas de capacitação – periódico e admissional – dos funcionários (inclusive das nutricionistas), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, em até 15 (quinze) dias do início da prestação dos serviços e sempre que solicitado, por ocorrência	2
48	não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições, por ocorrência	3
49	não apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato e descumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho, nos prazos fixados pela CEDENTE, por ocorrência	2
Não providenciar para que os manipuladores:		
50	utilizem toucas adequadamente, por ocorrência	2
51	utilizem luvas, quando necessário e de forma adequada, por ocorrência	2
52	utilizem calçados antiderrapantes, fechados e de cor clara, em bom estado de conservação, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
53	estejam barbeados, por ocorrência	2
54	estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base, por ocorrência	2
55	higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar ou reiniciar qualquer atividade, por ocorrência	3
Permitir que os manipuladores:		
56	utilizem adornos, por ocorrência	2
57	praticuem atos que possam contaminar alimentos, por ocorrência	2
Em relação ao cardápio:		
58	não elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e contemplando as dietas com restrições alimentares, por ocorrência	3
59	não apresentar à Fiscalização, para aprovação, com pelo menos 10 (dez) dias úteis de antecedência, os cardápios semanais de almoço, café da manhã e café colonial, com a descrição de todas as preparações, por ocorrência.	3
60	não comunicar, com antecedência mínima de 2 (duas) horas, qualquer alteração nos cardápios dos restaurantes, devidamente justificada por escrito, por ocorrência	2
61	não solicitar à Fiscalização autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio das lanchonetes e dos serviços de café da manhã e café colonial, por ocorrência	2
62	cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios em desacordo com o contrato e documentos complementares, por ocorrência	3
63	servir porções em quantidade/peso inferiores dos estabelecidos no contrato e em documentos complementares, por ocorrência	3
64	não respeitar o cardápio autorizado nos restaurantes e o cardápio mínimo estabelecido no EDITAL nas lanchonetes e nos serviços de café da manhã e café colonial, durante todo o horário de funcionamento, por ocorrência	2
65	não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços dos produtos oferecidos, devidamente aprovada pela	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
	CEDENTE, ou incluir ou cobrar à parte taxas sobre os preços das tabelas, por ocorrência	
66	deixar de submeter a tabela de preços à Fiscalização para ciência, com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis para o início da prestação dos serviços e sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	2
Em relação ao recebimento e armazenamento:		
67	não realizar o recebimento ou o armazenamento adequados dos gêneros, por ocorrência	2
68	não providenciar o armazenamento dos gêneros sobre estrados distantes do chão e das paredes, por ocorrência	2
69	não providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados, por ocorrência	2
70	não providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes, por ocorrência	3
71	deixar de mensurar, diariamente e de forma adequada, as temperaturas dos equipamentos empregados no armazenamento e de manter os registros, por ocorrência	2
72	permitir a presença de materiais estranhos às atividades da unidade de alimentação nos almoxarifados, freezers, geladeiras e câmaras frigoríficas, por ocorrência.	2
73	não identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, por ocorrência	2
Em relação ao preparo e à distribuição dos alimentos:		
74	empregar, durante a execução do contrato, alimentos que não atendam à legislação em vigor, por ocorrência	3
75	preparar as refeições servidas nos restaurantes e lanchonetes, em locais diferentes dos disponibilizados pela CEDENTE, sem que tenha havido autorização prévia, por ocorrência	3
76	empregar, sem autorização da Fiscalização, alimentos produzidos em outra unidade da CONCESSIONÁRIA ou por outra empresa, por ocorrência.	3
77	deixar de substituir fornecedor ou de retomar a produção nas dependências da Câmara dos alimentos comercializados nas unidades de alimentação, quando solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
78	não utilizar apenas hortaliças comprovadamente orgânicas, salvo em casos expressamente autorizados pela Fiscalização, por ocorrência	3
79	deixar de utilizar matérias-primas isentas de gordura trans (ou seja, que não contenham, na relação de ingredientes: gordura vegetal hidrogenada, gordura hidrogenada, óleo hidrogenado e versões parcialmente hidrogenadas) sempre que essa alternativa estiver disponível no mercado, por ocorrência	3
80	utilizar margarinas, cremes vegetais, gorduras vegetais, gorduras para confeitoria do tipo “bate chantilly” e assemelhados na preparação dos alimentos, por ocorrência	3
81	deixar de privilegiar a utilização de temperos naturais e de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples e gorduras saturadas, ou não escolher, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com os melhores perfis nutricionais, por ocorrência	3
82	permitir que bebidas açucaradas (refrigerantes, chás industrializados e similares) sejam armazenadas em equipamentos que, pela sua localização ou características, permitam a visualização ou o acesso direto aos produtos pelos clientes, por ocorrência	2
83	não providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus, por ocorrência	3
84	não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização de hortaliças e frutas, por ocorrência	3
85	não providenciar o descongelamento adequado dos gêneros, por ocorrência	3
86	não providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente, ou desrespeitar o tempo máximo de manipulação preconizado pela legislação sanitária vigente, por ocorrência	3
87	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	3
88	expor preparações à venda sem observar a temperatura adequada para cada produto, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
89	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	3
90	permitir a presença de alimentos diretamente no chão, por ocorrência	3
91	servir alimentos com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória, por ocorrência	4
92	deixar de providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas, por ocorrência	2
93	não identificar as preparações expostas aos clientes de forma legível, em local visível e com, no mínimo, as seguintes informações: a) nome da preparação, com a descrição dos ingredientes principais, em ordem decrescente de quantidade utilizada; b) informação se o produto contém ou não contém lactose; c) informação se o produto contém glúten ou se pode conter traços de glúten; e d) informação, de forma destacada, sobre os ingredientes potencialmente alergênicos da preparação, por ocorrência	2
94	deixar de informar, em local visível aos clientes, que as preparações podem conter traços de glúten, uma vez que são produzidas no mesmo ambiente em que se manipulam alimentos fonte de glúten, por ocorrência	2
95	não providenciar a reposição eficiente dos alimentos em todos os serviços previstos no Edital, resultando no desabastecimento dos balcões de distribuição ou no descumprimento dos cardápios preconizados para cada serviço, por ocorrência	3
96	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	3
97	deixar de descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas após os serviços de autoatendimento, permitindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes ou, ainda, sua presença em geladeiras,	4



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
	“freezers” ou outro local de armazenamento das unidades, por ocorrência	
98	não providenciar coleta de amostra dos alimentos para análise, conforme legislação em vigor, por ocorrência	2
Em relação ao atendimento:		
99	deixar de instalar e manter em operação os equipamentos de pesagem e as máquinas registradoras, devidamente aferidos pelos órgãos competentes, por ocorrência	2
100	não utilizar, para os serviços com venda por peso, balanças eletrônicas digitais com módulo de impressão automática de etiquetas e visor duplo (operador e cliente), na quantidade correspondente ao número de linhas de distribuição, por ocorrência	2
101	não garantir atendimento eficiente, cortês e célere em todos os serviços previstos neste Edital, por ocorrência	3
102	não manter, no mínimo, 1 (um) atendente exclusivo para o recebimento de pedidos de delivery (serviço de entregas) durante todo o período de funcionamento, por ocorrência	3
103	não ampliar o número de atendentes e caixas quando ocorrer aumento do fluxo de clientes, por ocorrência	2
104	não disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, e com quantidade mínima de quatro máquinas de cartão por restaurante e uma máquina por lanchonete, por ocorrência	2
105	não fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento, ou deixar de garantir a quantidade necessária de impressoras fiscais em cada ponto de atendimento, por ocorrência	2
106	permitir a entrada, no restaurante localizado no subsolo, de pessoas não autorizadas pela Portaria n. 351, de 7/11/2014, e alterações posteriores, por ocorrência	2
Em relação ao transporte dos alimentos:		
107	não empregar veículos para transporte de alimentos, seja dos fornecedores ou da CONCESSIONÁRIA, que obedeçam aos critérios de higiene e temperatura previstos na legislação sanitária vigente, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
Em relação às boas práticas ambientais:		
108	não apresentar plano de manejo de resíduos conforme com as diretrizes do Ecocâmara, em até 10 (dez) dias após o início da execução dos serviços, para aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	2
109	não implementar o plano de manejo de resíduos em até 5 (cinco) dias após aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	2
110	não proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos nas unidades, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada, por ocorrência	2
111	não providenciar recipientes com tampa de açãoamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos, por ocorrência	2
112	não providenciar a higienização adequada das lixeiras, por ocorrência	2
113	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 ou pelas diretrizes do Ecocâmara, por ocorrência	2
114	não desenvolver ações e programas voltados para o uso racional de energia elétrica e água nas unidades de alimentação, tais como: campanhas educativas com funcionários e clientes, manutenção preventiva de equipamentos e instalações, uso de sensores de presença, entre outros, por ocorrência.	2
115	não adaptar-se às ações ambientais adotadas na Câmara, sempre que essas envolverem atividades ou materiais utilizados pela CONCESSIONÁRIA, por ocorrência	2
116	não disponibilizar, para o transporte de lanches e refeições, apenas materiais descartáveis 100% compostáveis ou outro eventualmente autorizado pela Fiscalização (sacolas, sacos, canudos, copos, talheres, recipientes, entre outros), por ocorrência	2
Em relação aos eventos:		
117	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	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
	julgados necessários ao esclarecimento dos fatos, por ocorrência	
118	não encaminhar as propostas de cardápios e quantidades a serem fornecidas, até às 16h do dia útil anterior ao evento, para aprovação do Órgão Responsável, por ocorrência	2
119	não fornecer as refeições de acordo com os cardápios aprovados pelo Órgão Responsável, por ocorrência	3
120	deixar de privilegiar, na elaboração dos cardápios, a culinária e a cultura brasileiras, e de identificar as preparações em língua portuguesa, incluindo informações a respeito da presença de ingredientes potencialmente alergênicos, por ocorrência	2
121	deixar de elaborar cardápios equilibrados do ponto de vista nutricional, incluindo os variados grupos alimentares e atendendo às dietas com restrições alimentares, por ocorrência	2
122	não atender à solicitação de refeição específica a título de dieta, por ocorrência	2
123	permitir, durante a realização do evento, a falta de qualquer um dos itens constantes do cardápio aprovado pelo Órgão Responsável, por ocorrência	3
124	deixar de comunicar com antecedência ao Órgão Responsável a troca de qualquer item do cardápio, e com justificativa aceita pela Fiscalização, por ocorrência	2
125	não fornecer utensílios e acessórios de boa qualidade, em bom estado e adequados aos serviços, tais como pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, guardanapos, paliteiros, toalhas de mesas, bandejas, embalagens, suqueiras e o que mais se fizer necessário para o serviço prestado, por ocorrência	3
126	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	2
127	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	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
128	Não disponibilizar atendentes para reposição dos alimentos e bebidas durante os eventos, na proporção de 1 para cada 30 (trinta) pessoas, por atendente e por ocorrência	2
129	Não disponibilizar garçons em coquetéis, almoços e jantares, quando solicitado pelo Órgão Responsável, por garçom e por ocorrência	2
130	deixar de acondicionar os alimentos de forma adequada, higiênica e segura, por ocorrência	2
131	não observar a temperatura ideal de serviço das bebidas, por ocorrência	2
132	atrasar a entrega ou o início da prestação dos serviços, conforme estipulado na ordem de serviço, por ocorrência	3
Outras irregularidades:		
133	não cumprir o horário de abertura e fechamento das unidades, por ocorrência	2
134	permitir a presença de gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	3
135	permitir a presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área das unidades, por ocorrência	2
136	não encaminhar à Fiscalização, mensalmente, até o quinto dia útil do mês subsequente, os controles de movimento de clientes das unidades, conforme modelo disponibilizado pela Fiscalização, por ocorrência	2
137	não apresentar o Manual de Boas Práticas em até 60 (sessenta) dias após início das atividades, por ocorrência	3
138	não implementar o Manual de Boas Práticas em até 30 (trinta) dias após sua aprovação pela Fiscalização, por ocorrência	3
139	servir alimento com contaminação microbiológica ou química, comprovada por laudo, ou deixar de realizar análises laboratoriais sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	4
140	não se responsabilizar pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços, por ocorrência	3
141	deixar de providenciar desratização e desinsetização adequada e de manter registros dessas operações, por ocorrência	3



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
142	deixar de comunicar, verbal e imediatamente, todas as ocorrências anormais verificadas, e de reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis, por ocorrência	2
143	realizar outros serviços adicionais aos especificados neste Edital sem aprovação da Fiscalização, por ocorrência	3
144	não permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações), ou não permitir a realização de estudos, pesquisas e ações educativas nas unidades, sempre que solicitado pela Fiscalização, por ocorrência	4
145	não dispor dos instrumentos de medição necessários para o controle dos processos produtivos realizados em suas instalações, tais como balanças, relógios, termômetros, entre outros, em quantidade suficiente e devidamente calibrados, por ocorrência	2
146	divulgar os ramais da Câmara para fins publicitários, por ocorrência	2
147	não efetuar a entrega de lanches de forma célere (até trinta minutos nos Anexos II e III da Casa e até quarenta e cinco minutos nos demais edifícios), desrespeitar as especificações dos pedidos ou comprometer a segurança dos alimentos, por ocorrência	2
148	cobrar adicionais, além dos valores previstos neste edital, pela entrega de lanches ou serviços de garçom, por ocorrência	2
149	não disponibilizar ao Departamento de Polícia Legislativa, para eventual intervenção em situações de emergência, todas as chaves de abertura das dependências dos restaurantes e lanchonetes, por ocorrência	3
150	não adotar providências para garantir que o consumo de energia elétrica e de água seja restrito às atividades objeto do contrato, por ocorrência	3
151	não permitir o monitoramento remoto - por câmeras de segurança - pelo Órgão Responsável nas áreas de produção, armazenamento e distribuição das unidades, por ocorrência	4
152	não cumprir as normas de acessibilidade que venham a ser exigidas pelo Órgão Responsável, por ocorrência	2



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Número	Irregularidade	Gravidade da Infração
153	utilizar equipamentos, mobiliários e instalações das unidades de alimentação para fins publicitários (inclusive em equipamentos oferecidos em consignação), exceto se expressamente permitido pela Fiscalização, por ocorrência	2
154	desrespeitar as legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela, por ocorrência	3
155	deixar de cumprir quaisquer dos itens deste Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de irregularidades, por ocorrência	2
156	não respeitar as regras de comercialização de produtos previstas neste Contrato, por ocorrência	2
157	servir bebida alcoólica e/ou produtos de tabacaria, por ocorrência	4
158	servir alimento com objetos ou agentes estranhos ao produto, tais como pedaço de metal, cabelo, unha, lagarta, pedaço de insetos, etc, por ocorrência	4
159	deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do Órgão Responsável, por ocorrência	4
160	não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos neste Contrato devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por responsabilidade da CONCESSIONÁRIA ou em decorrência de auto de infração, por ocorrência	4

15. DOS CRITÉRIOS DE REAJUSTE

15.1. Os preços das refeições e dos lanches poderão ser reajustados de 12 em 12 meses, contados da data proposta, nas seguintes situações:

- a) a maior, caso a Concessionária faça solicitação formal ao Órgão Responsável;
- b) a menor, caso a Administração comprove deflação no setor.

15.1.1. 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).

15.2. 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.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- 15.3. Os reajustes serão formalizados por meio de Termo de Apostila.
- 15.4. A Concessionária poderá solicitar o reajuste dos preços do contrato em até 6 (seis) meses, contados da data em que adquirir o direito.
- 15.4.1. Caso a Concessionária não solicite de forma tempestiva o reajuste, nos termos deste item 15.4, ou prorogue ou deixe encerrar o contrato sem resguardá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.
- 15.5. O reajuste produzirá efeitos:
- a partir do início da anualidade referida no item 15.1 deste Título, em relação aos preços constantes do Título 4 do Anexo n. 1-A (preços unitários referentes ao fornecimento de refeições em eventos) e em relação ao valor da concessão de uso (taxa de ocupação) e
 - a partir da autorização, em relação aos preços constantes dos Títulos 1 e 2 do Anexo n. 1-A (preços máximos a serem cobrados dos usuários).
- 15.6. Os valores constantes das alíneas “b.2” e “d” do item 10.13 do Título 10 deste Contrato serão reajustados nos termos da Portaria n. 69, de 2007, e alterações posteriores.

16. DA GARANTIA CONTRATUAL

16.1. Para segurança do cumprimento de suas obrigações, a CONCESSIONÁRIA prestará garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor total referente aos Eventos, constante da proposta da CONCESSIONÁRIA, de acordo com o artigo 56 da LEI, correspondente ao artigo 93 do REGULAMENTO, observando o disposto neste Título.

16.1.1. Para segurança dos bens efetivamente cedidos pela Administração, dos quais a CONCESSIONÁRIA ficará depositária, será prestada a garantia no valor total previsto no Anexo n. 7, observada a modalidade de garantia pertinente, inclusive quanto ao seguro específico.

16.2. As garantias, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurarão o pagamento de:

- prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato;
- multas moratórias e punitivas aplicadas pela CEDENTE à CONCESSIONÁRIA;
- prejuízos diretos causados à CEDENTE decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

16.3. As garantias serão prestadas no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da entrega da via do contrato e só poderá ser levantada, após o término do prazo da vigência contratual, observado o disposto no item 16.4 deste Título.

16.3.1. Poderão ser consideradas como a data da entrega:



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

- a) em caso de contrato assinado fisicamente: a data informada no documento de rastreamento de entrega de correspondências obtido no sítio eletrônico da Empresa Brasileira de Correios e Telégrafos – ECT, ou a data da retirada do instrumento *in loco*;
- b) em caso de contrato assinado eletronicamente: a data do envio, por e-mail, do instrumento assinado por ambas as partes.

16.3.2. Não serão aceitas minutas de garantias.

16.3.3. A garantia, ou os documentos que a representam, deverá ser apresentada na Coordenação de Contratos da CEDENTE, localizada no Edifício Anexo I, 13º andar, sala 1308.

16.4. A vigência da garantia deverá corresponder ao prazo contratual acrescido de, pelo menos, 90 (noventa) dias, contados a partir do término da vigência do contrato, devendo ser renovada a cada prorrogação contratual.

16.4.1. Não serão aceitas garantias concedidas de forma proporcional ao seu prazo de validade.

16.4.2. Não serão admitidas garantias contendo cláusula que fixe prazos prescricionais distintos daqueles previstos na lei civil.

16.4.3. A CONCESSIONÁRIA ficará obrigada a prorrogar a vigência da garantia apresentada sempre que a vigência contratual ultrapassar a data estimada na ocasião de sua assinatura, observado o prazo disposto no item 16.3 deste Título, considerando a via do aditivo contratual.

16.4.4. No caso de alteração do valor do contrato, a garantia deverá ser ajustada à nova situação, ainda que retroativamente.

16.5. Apresentada a garantia contratual e existindo qualquer pendência que impeça o seu recebimento definitivo, a CONCESSIONÁRIA será comunicada para regularizá-la ou substituí-la, sendo-lhe assinalado o prazo de 10 (dez) dias, contado da data da notificação, que poderá ser realizada por e-mail.

16.5.1. Recebida a garantia para reexame e remanescendo a necessidade de ajuste, a CONCESSIONÁRIA será novamente comunicada, sendo-lhe assinalado o prazo cabal de 5 (cinco) dias para sanear a(s) pendência(s), contado da data da notificação.

16.5.2. Ultimadas as medidas constantes deste item 16.5 sem que a garantia esteja em plenas condições de ser aceita definitivamente, serão tomadas as providências para a aplicação de sanções à CONCESSIONÁRIA, de acordo com as regras previstas no EDITAL e neste Contrato.

16.6. 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.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

16.7. A falta de prestação da garantia ou sua apresentação em desacordo com o exigido no EDITAL e neste Contrato, 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 16.6 deste Título.

16.7.1. No caso de acréscimo contratual, a base de cálculo para a aplicação de multa corresponderá ao montante incrementado ao valor da garantia anterior.

16.8. A falta de prestação da garantia no prazo de 60 (sessenta) dias, contados do dia útil imediato ao da entrega da via do contrato, ensejará a instauração de processo administrativo para apuração de responsabilidade, de que poderá resultar no impedimento de licitar e contratar com a União e no descredenciamento do Sicaf, pelo prazo de até 5 (cinco) anos e, ainda, a rescisão unilateral do contrato por inexecução da obrigação e a aplicação da multa prevista no item 16.7 deste Título.

16.9. O disposto no item 16.7 deste Título aplicar-se-á também nos casos dispostos nos subitens 16.4.3 e 16.4.4 e no item 16.10 deste Título.

16.10. Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, durante a vigência contratual, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de 15 (quinze) dias, contado da data da notificação.

16.11. No caso de rescisão do 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 neste Contrato.

16.12. Em caso de apresentação de seguro-garantia, é vedada a inclusão e/ou supressão de dispositivos nas condições gerais e especiais nele previstas que divirjam da redação original do anexo referente ao Seguro Garantia – Segurado Setor Público da Circular SUSEP n. 477, de 30 de setembro de 2013, ou norma que vier a substituí-la.

16.12.1. O seguro-garantia deve ser emitido por seguradora em situação regular na Superintendência de Seguros Privados.

16.12.2. No instrumento do seguro-garantia a CEDENTE deverá constar como beneficiária do seguro.

16.12.3. É vedada a inclusão de cláusulas particulares no seguro-garantia, salvo permissão expressa da CEDENTE, que poderá ocorrer em momento posterior ao efetivo recolhimento da garantia, mediante consulta da CONCESSIONÁRIA.

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

16.14. No caso de garantia apresentada na modalidade de fiança bancária, deverá constar do documento renúncia expressa aos benefícios da ordem previstos no artigo 827 da Lei n. 10.406, de 2002 (Código Civil).

16.14.1. A garantia na modalidade de fiança bancária deverá ser emitida por instituição financeira autorizada a operar pelo Banco Central do Brasil.

16.15. Se a garantia for prestada em títulos da dívida pública, a aceitação será condicionada à emissão sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

16.16. A garantia contratual será devolvida de acordo com o disposto na Ordem de Serviço n. 02, de 2013 da Diretoria-Geral da CEDENTE, conforme a seguir:

16.16.1. O Departamento de Material e Patrimônio, de ofício ou por solicitação da CONCESSIONÁRIA e, após concluídas as diligências necessárias, proporá à autoridade competente a devolução da garantia contratual.

16.16.2. Autorizada a devolução, o Departamento de Finanças, Orçamento e Contabilidade preparará o expediente necessário à entrega da garantia e solicitará o comparecimento da CONCESSIONÁRIA para a retirada dos documentos.

16.17. As garantias não retiradas pela CONCESSIONÁRIA, independentemente do disposto nos subitens 16.16.1 e 16.16.2 deste Título, terão o seguinte tratamento:

16.17.1. A garantia prestada nas modalidades seguro-garantia ou fiança-bancária será arquivada no processo de origem do respectivo contrato após 120 (cento e vinte) dias do término da sua vigência.

16.17.2. A garantia prestada na modalidade caução em dinheiro, após 5 (cinco) anos do término de sua vigência, será transferida para o Fundo Rotativo da CEDENTE, após notificação prévia da CONCESSIONÁRIA, mediante edital publicado no Diário Oficial da União.

16.17.3. A garantia prestada na modalidade caução em títulos da dívida pública, na forma escritural, transcorridos 120 (cento e vinte) dias do término da vigência e desde que haja manifestação favorável do Departamento de Material e Patrimônio, poderá ser desvinculada do contrato administrativo pela instituição financeira que a mantém em custódia.

16.18. Fica eleito o foro da Justiça Federal em Brasília, Distrito Federal, para decidir demandas judiciais decorrentes de questões referentes à garantia contratual.

17. DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

17.1. A CEDENTE e a CONCESSIONÁRIA, se comprometem a proteger os direitos fundamentais de liberdade e de privacidade e o livre desenvolvimento da personalidade da pessoa natural, realizando o tratamento de dados pessoais disponibilizados pelas partes, em meios físicos ou digitais, em consonância e em



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

cumprimento das disposições preconizadas pela Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais, a Lei n. 13.709, de 14 de agosto de 2018, regulamentada na Câmara dos Deputados pelo Ato da Mesa n. 152, de 16 de dezembro de 2020, assim como atenderão a suas respectivas atualizações e aos padrões aplicáveis em seu segmento, vinculadas às disposições constantes do Anexo n. 5 ao EDITAL.

18. DA VIGÊNCIA E DA RESCISÃO

18.1. O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, conforme datas definidas na Folha de Rosto, podendo ser prorrogado em conformidade com o artigo 57, inciso II da Lei n. 8.666, de 1993, e com o artigo 105, inciso II do REGULAMENTO, a critério da Câmara dos Deputados.

18.2. Este Contrato poderá ser rescindido nos termos das disposições contidas nos artigos 77 a 80 da LEI, correspondentes aos artigos 125 a 128 do REGULAMENTO.

19. DO FORO

19.1. 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 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito.

Brasília, de de 2024.

Pela CONTRATANTE:

Mauro Limeira Mena Barreto

Diretor Administrativo

Pela CONCESSIONÁRIA:

(nome)

(cargo)

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade

Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 7

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, na data em que a ocupação dos espaços cedidos for autorizada.

1.2. Antes da efetiva ocupação dos espaços, deverá, obrigatoriamente, ser realizada pela Concessionária, 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 Título, 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 Título.

2. DA INDENIZAÇÃO POR DANOS AOS BENS

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

	NRP	MATERIAL	VALOR (R\$)
1	17835	MESA INOX (11719)	285,00
2	54042	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	130,00
3	62932	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, CINZA (11713)	138,00
4	76100	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
5	76107	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
6	76114	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
7	76118	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
8	76119	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
9	76121	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
10	76122	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
11	76131	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	54,56
12	76204	MESA AÇO INOX (11238)	62,52
13	76216	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	16,00
14	76248	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	1.395,33
15	84174	MESA M-6 MADEIRA FREIJÓ 03GAV (11159)	390,00
16	93591	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	98,00
17	96472	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	350,00
18	101278	MESA M-6 MADEIRA/METAL FREIJÓ 03GAV (11166)	285,00
19	101428	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	120,00
20	113285	CLAVICULÁRIO, MADEIRA (11490)	180,00
21	127875	CADEIRA GIRATÓRIA P/DATILÓGRAFO METAL MARROM (11340)	158,00
22	157229	QUADRO DE AVISOS MADEIRA (11485)	88,00
23	169756	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	315,00
24	175238	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	99,75



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

	NRP	MATERIAL	VALOR (R\$)
25	175402	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	480,00
26	175403	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	480,00
27	177305	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	170,05
28	177306	BALCÃO P/ LANCHONETE (11717)	552,09
29	177814	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	134,00
30	177834	CADEIRA FIXA, MADEIRA (11323)	134,00
31	183275	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	186,54
32	206518	CARRINHO PARA TRANSPORTE DIVERSOS (12868)	28,23
33	206753	BANQUETA METAL (11607)	52,00
34	206754	BANQUETA METAL (11607)	52,00
35	206757	BANQUETA METAL (11607)	52,00
36	206759	BANQUETA METAL (11607)	52,00
37	206762	BANQUETA METAL (11607)	52,00
38	209268	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	163,64
39	209528	MESA AÇO INOX (11238)	1.250,00
40	209817	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	168,75
41	209818	CARRINHO PARA TRANSPORTE DE ALIMENTOS (12961)	208,13
42	209821	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
43	209822	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
44	209823	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
45	209824	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
46	209826	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
47	209827	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
48	209828	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
49	209829	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
50	209830	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
51	209831	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
52	209832	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
53	209833	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
54	209834	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
55	209835	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
56	209836	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
57	209837	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
58	209838	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
59	209839	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
60	209840	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
61	209841	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
62	209842	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
63	209843	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
64	209844	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

	NRP	MATERIAL	VALOR (R\$)
65	209845	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
66	209846	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
67	209847	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
68	209848	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
69	209850	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
70	209851	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
71	209852	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
72	209854	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
73	209855	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	645,00
74	209856	ESTANTE DE METAL PARA COZINHA (15167)	1.150,00
75	210519	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	86,68
76	210521	REFRIGERADOR INDUSTRIAL (12017)	86,68
77	214697	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	40,00
78	215005	ESTANTE DE AÇO (COMPONENTE) (11472)	1.365,00
79	215007	ESTRADO (11510)	417,00
80	215012	ESTRADO (11510)	417,00
81	215895	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	40,00
82	216166	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	434,00
83	238332	MESA, MADEIRA (11174)	21,76
84	238334	MESA, MADEIRA (11174)	21,76
85	254042	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	70,44
86	254051	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	70,44
87	254055	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	70,44
88	256565	ESTRADO (11510)	82,64
89	256566	ESTRADO (11510)	82,64
90	256567	ESTRADO (11510)	82,64
91	256568	ESTRADO (11510)	82,64
92	256569	ESTRADO (11510)	82,64
93	259945	FOGÃO INDUSTRIAL, 04 BOCAS (12047)	237,14
94	259976	BALCÃO REFRIGERADO PARA ALIMENTOS (12027)	1.300,24
95	259977	BALCÃO PARA PREPARO DE SANDUÍCHES (20992)	2.244,83
96	259979	PASS THROUGH (12041)	250,09
97	259980	PASS THROUGH (12041)	300,03
98	261378	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	100,82
99	261389	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	100,82
100	261402	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	93,72
101	261409	ARMÁRIO DE AÇO, TIPO GUARDA-ROUPA, BEGE (11712)	93,72



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

	NRP	MATERIAL	VALOR (R\$)
102	266527	MESA P/REFEITÓRIO, MADEIRA (11660)	28,64
103	273553	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	28,00
104	273595	FILTRO P/ÁGUA (12911)	2,44
105	311641	FILTRO P/ÁGUA (12911)	6,20
106	343169	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	265,00
107	344566	RELÓGIO DE PAREDE (12396)	1.095,15
108	344568	RELÓGIO DE PAREDE (12396)	1.095,15
109	344571	RELÓGIO DE PAREDE (12396)	1.095,15
110	344577	RELÓGIO DE PAREDE (12396)	1.095,15
111	348594	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	261,76
112	348598	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	176,80
113	361438	TELEVISOR (12618)	410,64
114	361457	TELEVISOR (12618)	410,64
115	361458	TELEVISOR (12618)	410,64
116	366780	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	228,00
117	367655	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	228,00
118	368718	APARELHO TELEFÔNICO C/TECLADO (12487)	206,72
119	396147	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	5.152,00
120	409277	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	1.566,26
121	409279	PURIFICADOR DE ÁGUA (12409)	1.566,26
122	409849	ARMÁRIO DE AÇO (11435)	5.600,12
PREÇO TOTAL R\$			59.757,04

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 resarcida, sem prejuízo das sanções administrativas previstas no contrato.

3.3.1. Caso haja necessidade de retirada de qualquer bem de propriedade da CONCESSIONÁRIA 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.

3.3.2. A autorização de saída, instrumento indispensável à retirada dos bens das dependências da Câmara dos Deputados, será solicitada pelo Órgão Responsável.



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 8
MODELO DO FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO



Câmara dos Deputados
Departamento Técnico
Coordenação de Administração de Edifícios
Seção de Administração de Refeitórios e Orientação Nutricional

Nº

Pesquisa de Satisfação

Unidade:

1. Limpeza das Instalações (refeitório, mesas, equipamentos, entre outros):

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

2. Utensílios e Acessórios (talheres, bandejas, guardanapos, entre outros):

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

3. Atendimento ao usuário (atendentes, caixas, gerentes, entre outros):

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

4. Variedade do Cardápio (itens dos cardápios, reposição dos bufês, entre outros):

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

5. Qualidade da comida (tempero, temperatura, textura, entre outros):

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

6. Serviço de entregas: (aplicável às lanchonetes que possuam o serviço)

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

SUGESTÕES/RECLAMAÇÕES:

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 9
MODELO DO TERMO DE VISTORIA

TERMO DE VISTORIA

OBJETO: Concessão administrativa de uso de espaço público, a título oneroso, para exploração mercantil das dependências dos restaurantes localizados no térreo e subsolo do Edifício Anexo III e das lanchonetes localizadas nos Edifícios Anexos I, II e III da Câmara dos Deputados; e fornecimento de alimentação para eventos realizados nas dependências da Câmara dos Deputados, ambos pelo período de 12 (doze) meses.

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. 172/23**.

Brasília, ____ de _____ de 20____.

Assinatura do Representante legal da licitante

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

(PARA USO DA SEÇÃO DE ADMINISTRAÇÃO DE REFEITÓRIOS E ORIENTAÇÃO NUTRICIONAL 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. 172/23**.

Brasília, DF, ____ de _____ de 20____.

Nome e ponto do servidor

Nome e ponto do servidor

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)
Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 10

**ESTIMATIVAS DE CUSTOS COM ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO E
GESTÃO DE RESÍDUOS SÓLIDOS**

Os valores informados a seguir referem-se às médias mensais de consumo aferidas no período de janeiro a outubro de 2023 e refletem o consumo real, à época, de água e esgoto e de energia elétrica aferidos nas unidades de alimentação objeto deste edital:

1. Energia elétrica: R\$ 24.539,77 (vinte e quatro mil quinhentos e trinta e nove reais e setenta e sete centavos).

Observação: a base de cálculo para os gastos com energia elétrica foram as tarifas da categoria “AS – Poder Público”, divulgada mensalmente pela Neoenergia – <https://agenciavirtual.neoenergiabrasilia.com.br/>.

2. Água e Esgoto: R\$ R\$ 13.273,02 (treze mil duzentos e setenta e três reais e dois centavos).

Observação: a base de cálculo para os gastos com água e esgoto é a tarifa da categoria “comercial e pública”, divulgada pela Companhia de Saneamento Ambiental de Brasília – www.caesb.df.gov.br.

3. Gestão de resíduos sólidos: R\$ 4.552,30 (quatro mil quinhentos e cinquenta e dois reais e trinta centavos).

Observação: a gestão de resíduos sólidos atualmente é realizada pela Câmara dos Deputados e os custos correspondentes aos resíduos gerados nas unidades de alimentação objeto deste edital são resarcidos mensalmente pela Concessionária. O valor informado a acima se refere à média mensal aferida no período de janeiro a outubro de 2023.

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ANEXO N. 11
MODELO DE 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:		
Ramo de Atividade:	Nº de Funcionários:	
Responsável Técnico:		
Responsável Legal / Proprietário:		
Funcionário da empresa:		
Data:		

ÁREA INTERNA

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

PISO

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável, antiderrapante e lavável			
Livre de rachaduras, trincas, defeitos ou outros			
Sistema de escoamento adequado (ralos, grelhas, etc.)			
Limpeza e higienização adequadas			

TETO



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável			
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros			
Cor clara			
Limpeza e higienização adequadas			
PAREDES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Revestimento liso, impermeável e lavável			
Livre de rachaduras, trincas, defeitos e/ou outros			
Cor clara			
Limpeza e higienização adequadas			
PORTAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Com superfície lisa, impermeável e lavável			
Ajustadas aos batentes			
Fechamento automático (molas ou sistema eletrônico) nas portas de entrada para as áreas de manipulação de alimentos			
Limpeza e higienização adequadas			
JANELAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ajustadas aos batentes			
Presença de telas protetoras			
Vidros íntegros			
Material de fácil higienização			
Limpeza e higienização adequadas			
ILUMINAÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Luminárias em número adequado			
Adequada à atividade desenvolvida			
Luminárias com proteção adequada			
Luminárias em condições adequadas de conservação			
INSTALAÇÕES ELÉTRICAS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Instalações elétricas embutidas			



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Instalações elétricas exteriores revestidas de tubulações isolantes e fixadas adequadamente			
Instalações externas higienizadas adequadamente			
VENTILAÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ventilação e circulação de ar adequadas ao conforto térmico			
Presença de gases, fumaças, condensação de vapores, dentre outros			
Condições de funcionamento e higiene dos equipamentos acessórios à ventilação			
Ambientes climatizados artificialmente			
Sistema de exaustão e/ou insuflamento capaz de prevenir contaminações			
Sistema de exaustão dotados de filtros adequados			
CONDIÇÕES DE USO DAS ESTRUTURAS AUXILIARES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Monta-cargas			
Elevadores			
Escadas e rampas (presença de corrimão, piso antiderrapante)			
INSTALAÇÕES SANITÁRIAS E VESTIÁRIOS PARA FUNCIONÁRIOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Localização adequada (ausência de comunicação direta com área de preparo, armazenamento ou refeitórios)			
Uso exclusivo para funcionários			
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 e 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.			



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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			
Exclusiva para visitantes ou clientes			

ABASTECIMENTO DE ÁGUA

ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Sistema de abastecimento ligado à rede pública			
Reservatório de água dotado de tampa, livre de vazamentos e infiltrações (registros de controle)			
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 atestada por laudos laboratoriais.			
Fabricação/utilização de gelo com água potável.			
Armazenamento adequado do gelo.			

HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

CONTROLE DE PRAGAS E VETORES			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Adoção de medidas preventivas no combate e controle de pragas e vetores, com registros			
Adoção de medidas corretivas no controle a pragas e vetores, com registros do controle químico			
LAVATÓRIOS NA ÁREA DE PRODUÇÃO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de lavatórios na área de produção/manipulação com água corrente, exclusivo para a higienização das mãos.			
Posicionamento adequado em relação ao fluxo de produção e serviço.			
Em número suficiente para atender toda a área de produção.			
Existência de sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico			
Existência de toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos			
Lixeira de acionamento sem uso das mãos			
MANEJO DE RESÍDUOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de recipientes com tampa para coleta de resíduos na área de produção			
Recipientes de fácil higienização e transporte			
Condições de higienização e limpeza dos recipientes			
Lixeira com acionamento da tampa sem uso das mãos			
Retirada frequente dos resíduos da área de processamento			
Existência de área adequada para estocagem dos resíduos			
ESGOTAMENTO SANITÁRIO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Existência de fossa sanitária			
Rede de esgoto conectada à rede pública			
Caixa de gordura existente e em local adequado			



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Registro de controle de controle de limpeza da caixa de gordura

ADEQUAÇÃO DO LEIAUTE AO PROCESSO PRODUTIVO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Ausência de fluxos cruzados			
Separação entre as diferentes áreas por meios físicos ou outros meios eficazes de forma a evitar a contaminação cruzada			
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 confeitoria			
Área de preparo			
Área de armazenamento e estocagem do produto final			

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

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

UTENSÍLIOS



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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			
Ausência de adornos (anéis, pulseiras, brincos)			
Manipuladores barbeados			
Unhas curtas			



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Ausência de esmaltes ou bases			
Controle da saúde dos manipuladores registrado e realizado de acordo com a legislação			

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

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

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

FLUXO			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Controle da circulação e acesso de pessoal			

PRODUÇÃO			
PREPARO DOS ALIMENTOS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Quando as matérias-primas não forem totalmente utilizadas são adequadamente acondicionadas e identificadas.			
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			
O resfriamento é feito em condições adequadas			
Há identificação adequada dos alimentos armazenados sob refrigeração e/ou congelamento			
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			

ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Identificação conforme legislação vigente			
Produto final acondicionado em embalagens adequadas e íntegras			
Controle adequado de temperatura do produto final			
Registro do controle de temperatura			



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Rede de frio adequada ao volume e diferentes tipos de produtos estocados			
Coleta de amostras para análise conforme legislação vigente			

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

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

DOCUMENTOS E REGISTROS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA
Dispõe de Manual de Boas Práticas e de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)			
Documentos acessíveis aos funcionários			
Documentos acessíveis à autoridade sanitária			
Os registros são mantidos por, no mínimo, 30 dias a partir da data de preparação dos alimentos.			

POP – HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS			
ITEM	ADEQUADO	NÃO ADEQUADO	NA



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

Está implementado			
Contém as seguintes informações: natureza da superfície a ser higienizada, método de higienização, princípio ativo selecionado e sua concentração, tempo de contato dos agentes químicos e/ou físicos utilizados na operação de higienização, temperatura			
São aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento			

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

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



CÂMARA DOS DEPUTADOS
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

Edital de Retificação - Pregão Eletrônico n. 172/2023
Processo n. 1629713/2023

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

SERVIDORES RESPONSÁVEIS PELA INSPEÇÃO	
Nome e assinatura do responsável Ponto:	Nome e assinatura do responsável Ponto:
RESPONSÁVEL PELA EMPRESA	
Nome e assinatura do responsável pelo estabelecimento	
LOCAL:	DATA: ____ / ____ / ____

(*) NA: Não se aplica

Brasília, 4 de janeiro de 2024.

(ASSINATURA ELETRÔNICA)

Daniel de Souza Andrade
Pregoeiro