

COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO
DIRETORIA ADMINISTRATIVA E FINANCEIRA
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO CONAB Nº 05/2017

PROCESSO N.º 21200.001077/2016-96

A Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB, mediante o Pregoeiro designado pela Portaria PRESI n.º 386, de 11.07.2016, torna público para conhecimento dos interessados que na data, horário e local abaixo indicados fará realizar licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo **MENOR OFERTA**, sob o regime de **emprego por preço global**, conforme descrito neste Edital e seus Anexos.

O procedimento licitatório se dará na forma da Lei n.º 10.520/2002, do Decreto n.º 5.450/2005, da Lei Complementar n.º 123/2006, e subsidiariamente, da Lei n.º 8.666/1993 e de outras normas aplicáveis ao objeto deste certame, mediante as condições estabelecidas neste edital.

DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DIA: 26 de Abril de 2017

HORÁRIO: 9:00h (horário de Brasília/DF)

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br

CÓDIGO UASG: 135100

1. DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a concessão administrativa de uso oneroso de área própria do edifício-sede da Companhia Nacional de Abastecimento - **CONAB** destinada à exploração comercial, por empresa do ramo pertinente, de serviços de preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas aos empregados, prestadores de serviços, estagiários e visitantes eventuais da Companhia, conforme especificações discriminadas no Termo de Referência – Anexo I, deste Edital.

1.1.1 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Catálogo de Serviço – CATSER do Comprasnet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

2. DA PARTICIPAÇÃO

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

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

2.1.2 O uso da senha de acesso pelo **licitante** é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a CONAB responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

2.2 Não poderão participar deste **Pregão**:

- a) empresário suspenso de participar de licitação e impedido de contratar com a CONAB, durante o prazo da sanção aplicada;
- b) empresário declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação;
- c) empresário impedido de licitar e contratar com a União, durante o prazo da sanção aplicada;
- d) sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- e) empresário cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste **Pregão**;
- f) empresário que se encontre em processo de dissolução, recuperação judicial, recuperação extrajudicial, falência, concordata, fusão, cisão, ou incorporação;
- g) sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;
- h) consórcio de empresa, qualquer que seja sua forma de constituição.

3. DA PROPOSTA DE PREÇOS

- 3.1 O **licitante** deverá encaminhar proposta, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando então encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.
- 3.2 Deverá constar da proposta sobre o valor mínimo da TAXA DE OCUPAÇÃO MENSAL, o valor correspondente ao resultado da seguinte fração: $1/pa\%$, onde " $p.a\%$ " equivale ao percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação.
- 3.3 Para elucidar, segue exemplo: se o licitante A pretende ofertar acréscimo de 5% sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação, deverá registrar no sistema o valor de 20,00, que corresponde ao resultado da fração: $1/pa\%$ ($pa = 5\%$; ou seja, $1/5\% = 20,00$ ou ainda $1/0,05 = 20,00$). Se o licitante B quiser aumentar o percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação 5% para 10% deverá registrar o valor de 10,00, que corresponde ao resultado da fração $1/10\%$ ou $1/0,10$. Se, posteriormente, o licitante A quiser ofertar maior percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação de 5% para 15% deverá registrar o valor de 6,67, que corresponde ao resultado da fração $1/15\%$ ou $1/0,15$.
- 3.4 Assim, o lote será arrematado para o licitante que registrar o menor valor no sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS, sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado sobre a Taxa mínima Mensal de Ocupação definido pela Administração e, conseqüentemente, a maior taxa mensal de utilização ofertada.
- 3.5 A simples participação neste certame implica:
- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e anexos;
 - b) que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, de modo que a Conab não admitirá declarações posteriores de desconhecimentos de fatos, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem a execução dos serviços ora licitados;
 - c) que nos preços finais propostos para os serviços estão inclusos todos os custos e despesas com mão de obra, insumos, encargos trabalhistas e sociais, tributos e quaisquer outras, ainda que explicitamente não discriminadas neste Termo de Referência, Edital e seus anexos, decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão do contrato a ser assinado, além dos materiais consumíveis e a depreciação dos equipamentos e bens duráveis;
 - d) que o prazo de validade da proposta é de pelo menos 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública, designada no preâmbulo do Edital;
 - e) para o encaminhamento da proposta de preços objeto desta licitação será exigido o preenchimento eletrônico via COMPRASGOVERNAMENTAIS das seguintes declarações:

- e.1) Declaração de ciência do Edital e de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- e.2) Declaração de inexistência de fato superveniente/impeditivo;
- e.3) Declaração de que não emprega trabalhadores nas situações previstas no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (menor de idade);
- e.4) Declaração de elaboração independente de proposta;
- e.5) Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte; (beneficiários LC 123/06);
- e.6) Declaração de não utilização de trabalho degradante ou forçado.

- 3.6 A proposta ainda deve conter:
- 3.6.1 Especificação clara, completa e minuciosa dos serviços a serem executados, em conformidade com o Termo de Referência.
 - 3.6.2 Declaração expressa de que no preço cotado estão inclusas todas as despesas, de qualquer natureza, incidentes sobre os serviços a serem contratados.
 - 3.6.3 Declaração expressa de que se responsabiliza pela execução do serviço nos moldes estabelecidos no Termo de Referência.
 - 3.6.4 Os seguintes dados da licitante: Razão Social, endereço, telefone/Fax, número do CNPJ/MF, banco, agência, número da conta-corrente e praça de pagamento.
- 3.7 O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências do Edital.
- 3.8 O **licitante** deverá declarar, em campo próprio do Sistema, sob pena de inabilitação, que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir dos quatorze anos.
- 3.9 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação, à conformidade da proposta ou ao enquadramento como microempresa ou empresa de pequeno porte sujeitará o **licitante** às sanções previstas neste Edital.
- 3.10 As propostas ficarão disponíveis no sistema eletrônico.
- 3.10.1 Qualquer elemento que possa identificar o **licitante** importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
 - 3.10.2 Até a abertura da sessão, o **licitante** poderá retirar ou substituir a proposta anteriormente encaminhada.
 - 3.10.3 As propostas terão validade mínima de **90 (noventa)** dias contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 3.11 Decorrido o prazo de validade das propostas, sem convocação para assinatura do Contrato, ficam os **licitantes** liberados dos compromissos assumidos.
- 3.12 No caso de empate, entre empresas não classificadas como Microempresas - ME ou Empresas de Pequeno Porte - EPP, far-se-á, obrigatoriamente, o desempate por sorteio, o qual se realizará em sessão pública, após a convocação por parte do pregoeiro.

4. DA ABERTURA DA SESSÃO

- 4.1 A abertura da sessão pública deste Pregão, conduzida pelo Pregoeiro, ocorrerá na data e na hora indicadas no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 4.2 Durante a sessão pública, a comunicação entre o **Pregoeiro** e os **licitantes** ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 4.3 Cabe ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

5. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 5.1 O **Pregoeiro** verificará as propostas apresentadas e desclassificará, motivadamente, aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital.
- 5.2 Somente os **licitantes** com propostas classificadas participarão da fase de **lances**.
- 5.3 **Aberta à etapa competitiva**, os licitantes poderão registrar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o licitante imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
- 5.4 Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observado o horário fixado para a abertura da sessão e as regras de aceitação dos mesmos, contendo cada lance **no máximo 02 (duas) casas decimais**, relativas à parte dos centavos, **sob pena de exclusão do lance**.

- 5.5 Os licitantes somente poderão oferecer lances inferiores aos últimos por eles ofertados e registrados pelo sistema.
- 5.6 Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
- 5.7 Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, dos valores dos menores lances registrados, vedada a identificação dos licitantes.
- 5.8 Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja manifestamente inexequível.
- 5.9 O encerramento da etapa de lances será decidido pelo **Pregoeiro**, que informará, com antecedência de 1 a 60 minutos, o prazo para início do tempo de iminência.
- 5.10 Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.
- 5.11 Na fase competitiva do pregão eletrônico, o intervalo entre lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a 20 (vinte) segundos.
 - 5.11.1 Os lances enviados em desacordo com o subitem anterior serão descartados automaticamente pelo sistema.

6. DO BENEFÍCIO ÀS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

- 6.1 Após a fase de lances, se a proposta mais bem classificada não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte, e houver proposta de microempresa ou empresa de pequeno porte que seja igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta mais bem classificada, proceder-se-á da seguinte forma:
 - 6.1.1 a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos, contados do envio da mensagem automática pelo sistema, apresentar uma última oferta, obrigatoriamente inferior à proposta do primeiro colocado, situação em que, atendidas as exigências habilitatórias e observado o valor estimado para a contratação, será adjudicado em seu favor o objeto deste **Pregão**;
 - 6.1.2 não sendo vencedora a microempresa ou a empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, o sistema, de forma automática, convocará os **licitantes** remanescentes que porventura se enquadrem na situação descrita neste item, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - 6.1.3 no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido neste item, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora para o encaminhamento da oferta final do desempate;
 - 6.1.4 o convocado que não apresentar proposta dentro do prazo de 5 (cinco) minutos, controlados pelo Sistema, decairá do direito previsto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123/2006;
 - 6.1.5 na hipótese de não contratação nos termos previstos neste item, o procedimento licitatório prossegue com os demais **licitantes**.

7. DA DESCONEXÃO

- 7.1 Se ocorrer a desconexão do **Pregoeiro** no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos **licitantes**, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 7.2 No caso de a desconexão do **Pregoeiro** persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do **Pregão** será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.

8. DA NEGOCIAÇÃO

- 8.1 O **Pregoeiro** poderá encaminhar contraproposta diretamente ao **licitante** que tenha apresentado o lance mais vantajoso, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação.
- 8.2 A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9. DO JULGAMENTO E DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

- 9.1 O **licitante classificado provisoriamente em primeiro lugar deverá encaminhar a proposta de preço adequada ao último lance**, em arquivo único, **até 2 (duas) horas após a solicitação do Pregoeiro**, por meio da opção “Enviar Anexo” no sistema Compras Governamentais, **devendo observar, para tanto, o disposto no item 9.2.4 deste Edital.**

9.1.1 Os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Compras Governamentais poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento, em prazo a ser estabelecido pelo **Pregoeiro**.

9.1.2 Os originais ou cópias autenticadas, caso sejam solicitados, deverão ser encaminhados a Comissão Permanente de Licitações - CPL da CONAB, situada no Setor de Grandes Áreas Sul - SGAS, quadra 901, Conjunto “A”, lote 69, sala 41, CEP 70390-010, Brasília-DF.

9.1.3 O **licitante** que abandonar o certame, deixando de enviar a documentação solicitada, será desclassificado e sujeitar-se-á às sanções previstas neste Edital.

- 9.2 **Para fins de julgamento, o Pregoeiro, pelo critério da menor oferta, examinará a proposta mais bem classificada quanto à compatibilidade do preço ofertado com o valor de referência e à compatibilidade da proposta com as especificações técnicas do objeto.**

9.2.1 O **Pregoeiro** poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal da CONAB ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

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

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

9.2.4 **Como critério de aceitabilidade, não serão aceitas propostas com preços manifestamente inexequíveis ou com valores unitários e global divergentes da composição exemplificada no item 13 do Termo de Referência.**

9.2.4.1 Considerar-se-á inexequível a proposta que 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. DA HABILITAÇÃO

- 10.1 A habilitação da licitante será verificada por meio do SICAF e dos documentos complementares elencados neste tópico.

- 10.2 **Para a habilitação**, a licitante detentora da melhor oferta, deverá apresentar os seguintes **documentos complementares, observando-se, para tanto, a exceção prevista no item 10.3:**

10.2.1 Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) no caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- b) ato constitutivo, estatuto ou Contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;
 - b.1) os documentos de que trata a alínea anterior, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

- c) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser a participante sucursal, filial ou agência;
- d) inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício; e
- e) No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

10.2.2 Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas - CNPJ;
- b) prova de regularidade com a Fazenda Federal (Certidão Negativa ou Positiva com efeito de Negativa de Débitos de Tributos e Contribuições Federais, emitida pela Secretaria da Receita Federal – SRF e Certidão quanto à Dívida Ativa da União emitida pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional – PGFN);
- c) prova de regularidade perante a Fazenda Estadual e a Municipal, do domicílio ou sede da licitante, na forma da lei; e
- d) prova de regularidade perante a Seguridade Social (INSS) e perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS) demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.
- e) **prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1o de maio de 1943. (Lei 12.440, de 8/7/2011).**

10.2.2.1 As microempresas, empresas de pequeno porte e cooperativas deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

10.2.2.1.1 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do(s) item(ns) do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa;

10.2.2.1.2 A não-regularização da documentação no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no item 17 deste Edital, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação de cada item, para assinatura do contrato ou revogar a licitação.

10.2.3 Relativos à Qualificação Econômico – Financeira:

- a) **certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da licitante;**
 - a.1) a certidão, referida na alínea anterior, que não estiver mencionando explicitamente o prazo de validade, somente será aceita com o prazo máximo de 30 (trinta) dias, contados da data de sua emissão.
- b) para as empresas não inscritas no SICAF, balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;
- c) a boa situação financeira da licitante será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), maiores que 1 (um), resultantes da

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

aplicação das fórmulas abaixo, com os valores extraídos de seu balanço patrimonial ou apurados mediante consulta “on line” no caso de empresas inscritas no SICAF:

Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo

LG = -----

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Total

SG = -----

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

Ativo Circulante

LC = -----

Passivo Circulante

c.1) a licitante que apresentar índices econômicos iguais ou inferiores a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral, Solvência Geral e Liquidez Corrente, deverá comprovar que possui patrimônio líquido de no mínimo 10% (dez por cento) do valor total estimado do item, por meio de Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios.

10.2.5 Relativo à Qualificação Técnica:

- Registro como Pessoa Jurídica, referente ao exercício, dentro do prazo de validade, expedido pelo Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede da licitante, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto da presente licitação, nos termos do parágrafo único do Art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978.
- Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, mediante atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade competente (Conselho Regional de Nutrição – CRN) comprovando que a empresa prestou ou vem prestando serviços similares ao objeto desta licitação, com relevância, preparo e fornecimento de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) refeições, tipo “self-service”.
- Declaração de que manterá em seu quadro de empregados, durante o período de vigência do contrato e a serviço exclusivo deste, nutricionista devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto da licitação.
- Certificado de Registro no Cadastro do Programa de Alimentação ao Trabalhador – PAT.
- Credenciamento atualizado no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho e Emprego, que deverá ser exibido sempre que solicitado pela Conab, como fornecedor de alimentação coletiva.

10.2.6 Declarações a serem enviadas via sistema:

- declaração, sob as penalidades cabíveis, da inexistência de fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;
- declaração de que a empresa cumpre o disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e no inciso XVIII do art. 78 da Lei nº 8.666/93, conforme o inciso VI do art. 14 do Decreto nº 5.450/2005, ou seja, que não utiliza mão-de-obra direta ou indireta de menores;
- declaração de que é Microempresa, Empresa de Pequeno Porte ou Cooperativa, de acordo com o art. 11 do Decreto nº 6.204/07, se for o caso; e
- declaração de elaboração independente de proposta, de acordo com o determinado na IN 02/2009, de 16/09/2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação

do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, publicada no DOU do dia 17/09/2009.

- 10.3 **A licitante já regularmente cadastrada e habilitada parcialmente no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ficará dispensada de apresentar os documentos relacionados nos subitens 10.2.1 e 10.2.2, exceto a declaração constante na alínea “e” do subitem 10.2.2.**
- 10.4 **Em atendimento à determinação do Tribunal de Contas da União, constante do Acórdão nº 1.793/2011 do Plenário, também serão realizadas as consultas abaixo elencadas quanto à regularidade dos licitantes:**
- ao **Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - (Ceis)** do Portal da Transparência;
 - ao **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa disponível no Portal do CNJ;** e
 - à **composição societária das empresas no sistema SICAF, a fim de se certificar se entre os sócios há servidores do próprio órgão contratante.**
- 10.5 Os documentos, dentro de seus prazos de validade, poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente, ou por servidor da CONAB mediante a apresentação dos originais, ou cópia da publicação em órgão da imprensa oficial.
- 10.6 **Será inabilitada a licitante que deixar de apresentar, de acordo com o exigido, qualquer documento solicitado, ou apresentá-lo em desacordo com o estabelecido neste Edital.**
- 11. DO RECURSO, DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO**
- 11.1 Declarado o vencedor, o **Pregoeiro** abrirá prazo de 30 minutos, durante o qual qualquer **licitante** poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.
- 11.1.1 A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o **Pregoeiro** a adjudicar o objeto ao **licitante vencedor**.
 - 11.1.2 O **Pregoeiro** examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.
 - 11.1.3 O **licitante** que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias, ficando os demais **licitantes**, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
 - 11.1.4 Para efeito do disposto no § 5º do artigo 109 da Lei nº 8.666/1993, fica a vista dos autos do Processo que cuida desta licitação franqueada aos interessados.
- 11.2 Os recursos rejeitados pelo **Pregoeiro** serão apreciados pela autoridade competente.
- 11.3 O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.4 O objeto deste **Pregão** será **adjudicado** pelo **Pregoeiro**, salvo quando houver recurso, hipótese em que a adjudicação caberá a autoridade competente para homologação.
- 11.5 A **homologação** deste **Pregão** compete ao Diretor da DIAFI.
- 11.6 **O objeto deste Pregão será adjudicado integralmente ao licitante vencedor.**
- 12. DO INSTRUMENTO, ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO CONTRATUAL**
- 12.1 As obrigações decorrentes do Pregão serão formalizadas por meio de Contrato celebrado entre a Conab e a Licitante vencedora, que observará os termos da Lei n.º 8.666/1993, e alterações posteriores e demais normas pertinentes.
- 12.2 A Licitante vencedora será convocada para, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, celebrar o termo de Contrato.
- 12.3 Antes da assinatura do Contrato será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no Termo de Referência e no Edital de Licitação, **as quais deverão ser mantidas pela Licitante durante a vigência contratual.**
- 12.4 Se a Licitante vencedora não fizer a comprovação referida no item anterior, ou se recusar a assinar o Contrato, será convocada outra Licitante para celebrá-lo, observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

- 12.5 Antes da contratação será feita consulta ao CADIN – Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal, nos termos do Inciso III do Art. 6º da Lei 10.522, de 19/07/2002, para verificação da regularidade da contratada.
- 12.6 **Não será cabível a subcontratação, por parte da Contratada, dos serviços especificados no Termo.**
- 12.7 O acompanhamento e a fiscalização dos aspectos administrativos inerentes ao contrato será exercida por empregados da Conab formalmente indicados, conforme dispõe o Art. 67 da Lei n 8.666/93.
- 12.8 Será um acompanhamento realizado em conjunto por 3 áreas complementares – Gerência de Benefícios, Segurança e Medicina do Trabalho – GEBEM (gestão e administrativa contratual), Gerência de Apoio Administrativo - GERAD (administrativa predial e infraestrutura) e Gerência de Parcerias Institucionais – GEPRI (higiene e nutricional), visando a qualidade do serviço prestado, conforme Portaria específica.
- 12.9 Compete a ambos nas respectivas áreas de atuação:
- a) representar a Conab no trato com a empresa vencedora;
 - b) aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto, semanalmente;
 - c) aprovar as alterações dos cardápios/planilha de preços conforme o prazo previsto (anual);
 - d) fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos “Manual de Boas Práticas” e “Procedimento Operacional Padrão”, conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra que venha substituí-lo. A empresa deverá elaborar e apresentar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação aplicado ao restaurante/lanchonete da Conab em até 90 (noventa) dias corridos do início do contrato. Também será exigido, no mesmo prazo acima, a Ficha Técnica de Preparo (FTP) das refeições, instrumento gerencial de apoio operacional que auxilia a prever o rendimento final dos alimentos, evita desperdícios e estima custos, além de padronizar o processo de produção das refeições e otimizar o trabalho dos profissionais envolvidos;
 - e) fiscalizar o cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;
 - f) exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
 - g) verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da empresa;
 - h) sugerir à Conab a aplicação de penalidades;
 - i) realizar vistorias periódicas (check list) para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela Conab;
 - j) verificar se o lixo gerado está sendo tratado de forma correta;
 - k) disponibilizar Check List (Anexo VI e VII do Termo de Referência) para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas mediante vistorias realizadas;
 - l) disponibilizar, aos usuários do Restaurante e Lanchonete, Livro de Registro de Reclamações, Críticas e Sugestões, a ser checado diariamente, que conterà, subsequentemente aos registros, resposta/satisfação/solução sugerida pelo Nutricionista da empresa ou pelo Responsável pelo estabelecimento;
 - m) realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Contrato, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá ter como base a motivação ao elogio, a rescisão ou penalidades do contrato, a critério da Conab;
 - m.1) a pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez anualmente, em datas não conhecidas previamente pela empresa;
 - m.2) a pesquisa será coordenada pela GEBEM, juntamente com os fiscais e substitutos designados, que deverá fazer a apresentação do relatório para conhecimento da empresa no que ela possa melhorar;
 - a) a Conab reserva-se o direito de, por meio de seu fiscal de contrato formalmente indicado, tratar diretamente com o nutricionista contratado pela empresa vencedora questões relativas à elaboração dos cardápios, qualidade dos produtos “*in natura*” e manipulados, apresentação dos pratos, higiene das instalações e equipamentos, dentre outros aspectos pertinentes a todos os serviços prestados;
 - b) a contratação e a demissão do(a) nutricionista e do(a) gerente deverá ser previamente comunicada à Conab por meio de comunicação formal.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

13. DA GARANTIA E VIGÊNCIA CONTRATUAL

- 13.1. Atendendo ao Art. 56, § 2o da Lei no. 8.666/93, a empresa deverá recolher, em até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato (e eventuais aditivos), em nome da Conab, a garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor da taxa mensal de ocupação (multiplicado por doze meses), acrescido o valor dos bens patrimoniais da Conab, conforme disposto na lei 8.666/93, Art.56, § 5º.
- 13.2. A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades, conforme Art. 56, § 1o da Lei no. 8.666/93:
 - a) caução em dinheiro ou em Títulos da dívida pública, que deverão ser emitidos 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, na forma do art. 56, § 1o, Inc. I, da Lei 8.666/93 (redação dada pela Lei nº 11.079, de 2004);
 - b) seguro-garantia;
 - c) fiança bancária.
- 13.3. A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual e mais 3 (três) meses após o término do contrato e não poderá conter cláusula que elida a cobertura no caso de quaisquer sanções de efeito pecuniário que, eventualmente, venham a ser aplicadas à empresa.
- 13.4. Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado, obrigatoriamente, em instituição financeira oficial, credenciada pela Conab, em conta remunerada que poderá ser movimentada somente por ordem da Conab.
- 13.5. Quando a garantia for prestada sob forma de fiança bancária, ou seguro garantia, não podendo conter qualquer restrição de cobertura, além de conter declaração expressa de renúncia do fiador aos benefícios do Art. 827 do Código Civil Brasileiro, assim como conter cláusula de prorrogação automática, até que a Conab confirme o cumprimento integral das obrigações da empresa, após o fim do Contrato.
- 13.6. A garantia prestada por meio de seguro bancário e/ou fiança bancária deverá indicar o número do Contrato firmado com a Conab, o início e fim de sua validade, o valor da cobertura, o nome do segurado/afiançado e do beneficiário (Conab).
- 13.7. A garantia deverá ser entregue à Conab até 30 (trinta) dias corridos.
- 13.8. No caso de eventual procedimento de aplicação de sanção a empresa, e conseqüentemente, utilização pela Conab da garantia depositada, o prazo de notificação à instituição garantidora terá como termo inicial o primeiro dia útil subsequente ao trânsito em julgado da decisão administrativa.
- 13.9. No caso da utilização da garantia pela Conab, em função de quaisquer penalidades aplicadas, a empresa deverá fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data em que for utilizada.
- 13.10. A não apresentação da garantia no prazo fixado ou sua apresentação em desacordo com o Edital ensejará a aplicação das sanções cabíveis.
- 13.11. Na ocorrência de alteração no valor do Contrato e/ou de prorrogação de sua vigência a empresa deverá, na ocasião da celebração do termo aditivo, providenciar a devida adequação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do Contrato.
- 13.12. O prazo da concessão objeto da licitação terá duração inicial de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, após avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos preços praticados no mercado, limitados a 60 (sessenta) meses, conforme Art. 57, Inciso II da lei 8.666/93 e suas alterações, mediante manifestação expressa das partes.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE.

- 14.1 Garantir o fornecimento de água e luz necessários ao expediente do restaurante / lanchonete.
- 14.2 Permitir à Contratada instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para atendimento das demandas internas e suas comunicações externas.
- 14.3 Acompanhar e fiscalizar os serviços prestados pela Contratada.
- 14.4 Receber todas as documentações exigidas no Termo de Referência – Anexo I do Edital.
- 14.5 Gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para o pagamento da Taxa Mensal de Ocupação.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

- 14.6 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 14.7 Permitir, durante a vigência do Contrato, o acesso dos representantes, funcionários ou prepostos da Contratada às dependências da Conab, desde que devidamente identificados.
- 14.8 Assegurar-se da boa prestação e do bom desempenho dos serviços.
- 14.9 Designar Gestor e Agente de Fiscalização para acompanhamento e fiscalização do Contrato.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 15.1. Cumprir e fazer cumprir, independente de transcrição, o Código de Defesa do Consumidor (CDC), as Resoluções CNNPA nº 33/77, RDC ANVISA nº 216/04 e CFN nº 380/05, além de outras normas e regulamentos pertinentes que vierem a ser instituídos.
- 15.2. Eventuais diferenças entre o estabelecido pela legislação, normas e regulamentos vigentes e o disposto neste instrumento prevalecerá a primeira.
- 15.3. Atender no sistema "Self-service" cobrando a quilo e, "Executivo" e Lanchonete cobrando a preço de tabela.
- 15.4. As refeições servidas no sistema "Self-service" serão pesadas individualmente em balança eletrônica de propriedade da empresa vencedora, descontando-se previamente o peso do prato (tara), mediante ajuste na balança de pesagem.
- 15.5. Deverá utilizar pratos com peso uniforme. O peso dos pratos deverá ser conferido regularmente e afixado em local de fácil visualização pelos usuários.
- 15.6. Atender no sistema "Executivo" servindo, diariamente, no mínimo duas opções de prato especial seguindo as sugestões constantes do Anexo II do Termo de Referência.
- 15.7. Praticar na Lanchonete os preços estabelecidos na "Planilha de Preços", constante no Anexo III do Termo de Referência.

15.8. Quanto aos empregados, a empresa deverá:

- a) manter em seu quadro de pessoal, prestando serviços exclusivamente ao restaurante/lanchonete, nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, a quem caberá, dentre outras responsabilidades correlatas, as atribuições de que trata a Lei nº 8.234/91, que regulamentou a profissão de nutricionista, a Resolução CNNPA nº 33, de 09/11/77, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimentos, a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Resolução CFN nº 380/2005, que dispõe sobre definições das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições;
- b) ter uma Gerência exercida por um ou mais sócios ou funcionário devidamente registrados, credenciados perante a Conab, que comprovem experiência anterior no ramo de restaurantes e lanchonetes de porte igual ou superior. A apresentação do currículo do gerente deve ser entregue na GEBEM até 5 (cinco) dias após a contratação;
- c) manter no estabelecimento funcionários habilitados e em quantidade necessária para o bom atendimento dos usuários, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo acatar sugestão da Conab quando esta constatar que o número de pessoal e a capacitação destes estiver insuficiente;
- d) apresentar até 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação (currículo) dos funcionários que executarão os serviços e o horário de trabalho de cada um;
- e) notificar a Conab, em até 3 (três) dias úteis a contar da ocorrência, a substituição, exclusão ou inclusão de funcionários. Exclui-se desta exigência a contratação e a substituição do nutricionista e do gerente, que deverá ser comunicada previamente a GEBEM.
- f) manter disciplina nos locais de serviço, substituindo no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após solicitação da Conab o empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento é considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações da Conab;

- g) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados à Conab e/ou a seus empregados, prestadores de serviços, estagiários e visitantes em decorrência de ação ou omissão da própria, de seus funcionários ou prepostos;
- h) responsabilizar-se pelos ônus ou encargo decorrente da exploração dos serviços de restaurante e lanchonete; por ônus decorrentes da prestação dos serviços, inclusive encargos sociais, trabalhistas e eventuais ações civis ou criminais relacionadas com o objeto do contrato;
- i) responsabilizar-se pelos acidentes de trabalho que possam ser vítima a mão-de-obra fornecida, durante os períodos que estiverem desempenhando os serviços decorrentes do contrato, bem como por todo e qualquer dano que seus funcionários ou equipamentos venham a causar às instalações da Conab;
- j) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados aos usuários da lanchonete e restaurante em decorrência de ação ou omissão da empresa, de seus funcionários ou prepostos;
- k) apresentar à GEBEM, até 5 (cinco) dias úteis após a contratação, cópia da carteira de trabalho de seus funcionários devidamente assinadas. Mensalmente, os comprovantes de pagamento de salário, benefícios e encargos e anualmente (quando o funcionário for admitido, ao completar cada ano trabalhado e o demissional) os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO;
- l) cuidar para que seus funcionários se apresentem no restaurante/lanchonete devidamente identificados por crachás com fotografias recentes e usando vestuários condizentes e adequados com a função que exercem, como calça, camisa, avental, gorro, touca, luvas, máscaras e calçados, conservados e em correta condição de higiene e segurança, conforme normas estabelecidas pelos órgãos competentes, que deverão ser imediatamente substituídos se forem considerados fora destas condições pela Conab;
 - l.1 aqueles que trabalham nas áreas de pré-preparo, preparo e cocção na cozinha e na lanchonete deverão usar uniformes de cor branca, luva, touca, máscara, avental e calçado apropriado, podendo nos demais setores serem adotadas outras cores, porém sempre em tons claros;
 - l.2 os que exercem atividades de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados na manipulação de alimentos;
 - l.3 o uso de luva, touca, máscara e avental é obrigatório durante todo o processo de manipulação de alimentos e durante a limpeza das dependências do restaurante/lanchonete, inclusive as sanitárias;
 - l.4 a troca de luvas para manuseio de alimentos deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento e, em especial, quando deixar de preparar ou manipular carnes e alimentos crus, passando a manipular carne e alimentos cozidos, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria, como, por exemplo, rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita, seguindo a legislação e as normas específicas;
- m) os uniformes dos funcionários deverão ser substituídos a cada 06 (seis) meses ou a qualquer tempo, sempre que não atenderem as condições mínimas de apresentação.
- n) fornecer e fiscalizar o uso correto dos equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos pela legislação e normas vigentes;
- o) comprovar perante a Conab a condição de saúde dos funcionários por meio do ASO antes de iniciarem suas atividades;
 - o.1) os funcionários deverão se submeter a reavaliação anual de saúde, inclusive coprocultura de fezes, copro parasitológico de fezes, hemograma completo e outros que a área médica da Conab decidir como necessário;
 - o.2) considera-se apto para o trabalho na área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias;
 - o.3) não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

15.9. Quanto ao preparo das refeições e lanches, a empresa deverá:

- a) preparar e servir os lanches e as refeições nas próprias instalações do restaurante / lanchonete, sob orientação e supervisão de nutricionista. Responsável, também, pela supervisão de todas as atividades do estabelecimento;
- b) oferecer aos usuários alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários na prática dos serviços de alimentação (inclusive no que se refere ao controle de temperatura dos alimentos quentes e frios), sendo expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas e produtos fumageiros nas dependências da Conab;
- c) servir alimentos preparados somente em cada expediente. Os alimentos preparados e não servidos deverão ser retirados do local até o final de cada expediente. Dispensa-se o cumprimento desta exigência quanto aos alimentos preparados e mantidos sob refrigeração ou congelados (desde que não dispostos anteriormente nas rampas de distribuição), dentro do prazo de validade. O prazo de validade deverá estar fixado e visível na embalagem destes produtos;
- d) utilizar, preferencialmente, temperos e aromatizantes comuns, evitando-se os excessos, ressaltando-se os casos de pratos típicos. Será vedado o emprego de qualquer aditivo para facilitar o cozimento ou alterar a textura ou paladar dos alimentos;
- e) proteger os alimentos pelas tampas das próprias panelas/cubas ou por filme de pvc, e mantê-los aquecidos ou sobre refrigeração, conforme o caso, na medida em que forem sendo preparados, enquanto aguardam a hora de serem servidos;
- f) fixar em local de destaque, visível a todos os usuários, quadro (s) de acrílico medindo 420 mm por 297 mm contendo, em fonte 28, informações sobre o cardápio a ser seguido durante a semana pelo restaurante e lanchonete. Na rampa de distribuição, ao lado de cada preparação, deverá constar informação sobre a presença de glúten, lactose e pimenta, além do valor médio calórico para cada porção de 100g;
- g) toda alteração no cardápio submeter à apreciação da Conab com, no mínimo, 1 (um) dia de antecedência;
- h) quando constatada a insatisfação dos usuários com relação a determinados alimentos, apresentar à Conab cardápios alternativos;
- i) refazer ou substituir, em parte ou no todo, refeições ou lanches impugnados fundamentadamente pela Conab;
- j) disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário durante todo o horário de atendimento;
- k) repor as preparações expostas para consumo antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido. A reposição será por meio de troca das cubas por outras já preparadas e organizadas na cozinha. Não será permitida a reposição dos alimentos diretamente nas cubas do balcão;
- l) manter, por 72 (setenta e duas) horas, amostra de refeições e lanches servidos, guardados em recipiente e local apropriado conforme determinação da Vigilância Sanitária do Distrito Federal. Estas amostras deverão ser encaminhadas para análise em caso de intoxicação/infecção alimentar coletiva, ocasionada pelos alimentos servidos no restaurante / lanchonete. Em caso de análise positiva, será de exclusiva responsabilidade da empresa vencedora o tratamento de saúde aos usuários acometidos por doenças transmitidas por alimentos produzidos pelo estabelecimento;
- m) arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas nas amostras, sempre que for detectada qualquer tipo de irregularidade nos produtos disponibilizados.

15.10 Do Descarte do lixo e óleo de cozinha, a empresa deverá:

- a) separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme legislação e normas vigentes;
 - a1) para o lixo seco observar a rota da coleta seletiva implantada pelo GDF e as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente. Quanto ao descarte deste material se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Brasília – SLU;
- b) disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres com tampa para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;
- c) retirar diariamente, tantas vezes quanto for necessário, o lixo resultante de suas atividades;

- d) utilizar carrinhos com tampa e demais equipamentos e materiais necessários para transporte do lixo, fazendo a manutenção ou a substituição destes sempre que necessário ou por solicitação da Conab;
- e) proceder à separação, o armazenamento e o descarte do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, de forma ambientalmente correta, seguindo as normas e a legislação vigente. O armazenamento deverá ser realizado em recipientes de plástico, sendo expressamente proibido o descarte na rede de esgoto.

15.11 Da Higienização do Espaço, a empresa deverá:

- a) manter todas as áreas do restaurante e lanchonete, os equipamentos, os utensílios, pisos, vidros, paredes, mesas etc, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições, a cozinha e a lanchonete serem higienizados diariamente, sempre que necessário, e obrigatoriamente ao final do expediente. As mesas e cadeiras serão limpas sistematicamente durante o seu funcionamento;
- b) instalar recipiente com sabonete líquido ou similar na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, que não tenha efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus funcionários e usuários;
- c) disponibilizar porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos para os funcionários e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão;
- d) disponibilizar dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus funcionários e usuários nos locais designados pela Conab;
- e) utilizar somente produtos de limpeza biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;
- f) efetuar a lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) fora das dependências da Conab;
- g) limpar até a completa remoção de toda a gordura acumulada, mensalmente, os filtros dos terminais do sistema de exaustão;
- h) mensalmente, ou sempre que necessário, realizar desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão. É obrigatório que a empresa contratada seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a Conab. A dedetização e a desratização deverão ser feitas sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados;
 - h.1) O certificado emitido pela empresa que realizou o serviço deverá ser apresentado a Conab do termo de concessão 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.

15.12 Dos Móveis e utensílios a serem fornecidos, a empresa deverá:

- a) fornecer todos o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços da lanchonete e restaurante;
- b) antes do início das atividades a empresa submeterá à aprovação da Conab amostras dos materiais e utensílios a serem utilizados:
 - I) talheres de aço inoxidável de superfície lisa e sem material que retenha resíduos, odores e/ou sabores, inclusive para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
 - II) pratos brancos de louça (cerâmica ou porcelanato) e peso uniforme, de boa qualidade;
 - III) copos e xícaras de boa qualidade e tamanhos uniforme;
 - IV) paliteiros e galheteiros de aço inoxidável;
 - V) toalhas de mesa no padrão liso e de boa qualidade;
 - VI) guardanapos de papel lisos, não reciclados, não sedosos, medindo 24x24 cm; Não será permitido o uso de pratos, xícaras e talheres de plásticos, salvo os descartáveis exclusivamente para sobremesa. Também não será permitido o uso de louças e copos danificados;
 - VII) Os talheres dos usuários deverão estar acondicionados em sacos de papel apropriado, acompanhados de 01 (um) guardanapo de papel de 24 x 24 cm;

- c) manter as mesas e cadeiras em quantidades suficientes ao atendimento dos usuários, repondo sempre as que forem sendo danificadas. Estas serão descartadas, conforme legislação aplicada, sendo proibido o seu descarte em áreas da Conab;
- d) manter higienizadas e cobertas todas as mesas por toalhas em tecido branco. Sobre esta toalha deverá ser colocado uma outra, sobreposta, em tecido ou papel manteiga ou em outro material previamente aprovado pela Conab. A substituição, obrigatoriamente, deverá ser realizada diariamente ou sempre que houver necessidade, mesmo que a troca seja necessária inúmeras vezes em um mesmo dia;
- e) manter, exclusivamente em ponto específico do restaurante, preferencialmente ao lado da balança eletrônica, bem como no balcão principal da lanchonete, recipiente contendo sachês individuais e de uso único como palito, sal, açúcar, adoçante dietético, catchup, mostarda, maionese, pimenta e azeite de oliva, bem como canudos para sucos e refrigerantes embalados individualmente.

15.13 Dos Equipamentos e das Instalações, a empresa deverá:

- a) disponibilizar todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços e a melhor forma de atendimento aos usuários do restaurante e lanchonete. Antes do início da prestação dos serviços a empresa se obriga apresentar à Conab a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados;
- b) se responsabilizar pela empresa a instalação e a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente;
- c) instalar as balanças eletrônicas digitais, em numero suficiente, para atender o restaurante e a lanchonete;
- d) utilizar máquinas registradoras nas operações dos caixas para emissão de nota ou cupom fiscal. Estes equipamentos estarão disponíveis até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato;
- e) manter o imóvel da Conab nas mesmas condições que o recebeu, abstando-se de efetuar qualquer adaptação ou modificação, inclusive melhoria útil ou necessária, sem o consentimento prévio e expresso da Conab;
- f) modificar ou melhorar o imóvel, sem a anuência da Conab, não passará a fazer parte integrante do mesmo, vedada a sua retirada, antes, durante ou depois da rescisão do termo;
- g) é vedada à empresa pedir ou exigir indenização por qualquer melhoria introduzida no imóvel, mesmo com a anuência prévia da Conab;
- h) é igualmente vedado instalar novos equipamentos elétricos sem a comprovação de capacidade da rede elétrica e autorização prévia da Conab;
- i) retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da Conab somente com autorização expressa desta;
- j) permitir vistoria das instalações e nos serviços, quando a Conab julgar conveniente. Verificada qualquer irregularidade, a empresa terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos para a correção. Expirado este prazo a Conab poderá aplicar as penalidades estabelecidas em contrato;
- k) ser responsável pelo reparo de qualquer bem constante do inventário ou de instalações que for avariado ou extraviado pelo seu pessoal, ou pela reposição, se for o caso, a critério da Conab;
- l) comunicar imediatamente, por escrito, sempre que ocorrer quebra ou defeito nos equipamentos instalados nas dependências de prestação de serviços;
- m) realizar a manutenção dos equipamentos e instalações por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a Conab;
- n) é obrigada a colocar os equipamentos, imprescindíveis ao atendimento do público, em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado da detecção do defeito com os serviços de manutenção que compreendem os reparos e substituições de peças. Para equipamentos que não estejam relacionados diretamente ao atendimento do público, o reparo deverá ser realizado no máximo de 5 (cinco) dias corridos, contado da detecção do defeito; n.1 no caso do reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, este deverá ser comunicado à SUPAD/GERAD e a GEBEM, visando a justificativa de tal fato;
- o) comprometer-se a indenizar os danos causados à Conab e a seus bens. Caso a empresa não pague tal indenização, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após ser exigida, responderá,

independentemente da responsabilidade civil e penal, pelos danos que vier a causar aos empregados da Conab e a terceiros;

- p) manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndios e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos;

q) ser responsável pela manutenção da infraestrutura do prédio, a dizer: instalações elétricas, hidráulicas e estrutural (civil)

- 15.14 Acatar a fiscalização da Contratante levada a efeito por pessoa devidamente designada para tal fim, e cujas solicitações deverão ser atendidas imediatamente, comunicando-a de quaisquer irregularidades detectadas durante a execução dos serviços.
- 15.15 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à Companhia Nacional de Abastecimento ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.
- 15.16 Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto do Termo de Referência, sem prévia autorização da Companhia Nacional de Abastecimento.

16. DAS DESPESAS E DO PAGAMENTO

- 16.1. Este contrato não gera despesa para a Conab.
- 16.2. O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a Conab qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 16.3 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à empresa, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
- 16.4 A Contratada deverá aceitar o pagamento em moeda corrente, por meio eletrônico – cartões de crédito e débito, e por cartão refeição disponibilizado pela Conab aos empregados.
- 16.5 A Contratante não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.
- 16.6 A Contratada deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de ocupação, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab.**

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da Conab ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à empresa, garantida a prévia defesa, serão:
- advertência por escrito;
 - multa;
 - suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a CONAB;
 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 17.2 Diante dos motivos que se seguem a licitante estará sujeita às penalidades tratadas acima, pela (o):
- recusa injustificada em assinar o contrato;
 - não apresentação da garantia e do seguro de que tratam o contrato;
 - atraso injustificado no início da execução dos serviços;
 - execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo Termo.
- 17.3 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Conab, em relação a um dos eventos arrolados acima, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 17.4 Pelo descumprimento dos serviços acordados, sujeitar-se-á a empresa ao pagamento de multa tendo como base o valor da Taxa de Ocupação Mensal, a menos que haja justificativa formal apresentada pela empresa e aceita pelo fiscal e gestor do contrato (GEBEM).
- 17.5 Em caso de inadimplemento da Taxa de Ocupação Mensal por parte da empresa contratada será aplicada multa de até 10% (dez por cento) sobre a Taxa de Ocupação Mensal, mais juros de 1% (um por cento) ao dia de atraso.
- 17.6 Em caso de descumprimento por parte da empresa contratada, de quaisquer das cláusulas ou condições do contrato, será aplicada multa de acordo com a gravidade que a situação representa.
- 17.7 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

- 17.8 A empresa será notificada e terá um prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de notificação, para apresentar defesa prévia à Conab/GEBEM.
- 17.9 O fiscal e o gestor (GEBEM) do termo irá analisar a justificativa apresentada e formulará subsídios técnicos com base no Contrato, Termo de Referência, Edital e seus anexos.
- 17.10 Após nota técnica do fiscal e do gestor do contrato sobre a justificativa da empresa contratada, será encaminhado à Procuradoria Jurídica da Conab, que procederá ao seu exame dos elementos jurídicos.
- 17.11 Com base no parecer jurídico e na nota técnica do fiscal/gestor do contrato, o recurso será apreciado primeiramente pela Diretoria de Gestão de Pessoas – DIGEP, caso seja mantido o entendimento pela aplicação da sanção, será enviado para análise da Presidência da Conab e, caso necessário, pela Diretoria Colegiada, que poderão avaliar a penalidade ou não a empresa contratada.
- 17.12 Independentemente de relevância da multa, a Conab se reserva o direito de cobrar perdas e danos porventura cabíveis em razão do inadimplemento de outras obrigações, não constituindo a relevância na renovação contratual e nem desistência dos direitos que lhe forem assegurados.
- 17.13 Caso a Diretoria Colegiada indefira o recurso e mantenha a multa a ser aplicada, não caberá novo recurso administrativo, pois já terá passado pelas 3 (três) instâncias que a Lei n 9.784/99, atr. 56 a 59, determina.
- 17.14 Caso sugestão da multa seja mantida pela Diretoria Colegiada, a Gerência de Cadastro e Cobrança, da Superintendência de Orçamento e Finanças – SUOFI/GECOB, deverá efetuar a cobrança da multa.
- 17.15. Ocorrido o descumprimento por parte da empresa contratada, e a finalização do processo de análise da aplicação da multa pela Conab, a multa poderá ser aplicada das seguintes formas:
- recolher o valor total da multa, via Guia de Recolhimento da União, no prazo de 10 (dez) dias corridos contados a partir da cientificação da aplicação da multa pela empresa, ou;**
 - descontar da garantia prestada pela empresa o valor total da multa, ou;**
 - se o valor da multa seja de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a empresa pela sua diferença, sendo convocada para complementação do seu valor no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da data da comunicação.**
- 17.16 A advertência deverá ser aplicada quando ocorrer:
- descumprimento das obrigações do Termo de Referência, Editalícias ou contratuais que não acarretem prejuízos para a Conab;
 - execução insatisfatória, ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços desde que sua gravidade não recomende a aplicação de multa, da suspensão temporária ou declaração de inidoneidade.

17.17 Especificamente para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme segue:

Ocorrências		
Item	Descrição	Ponto
1	Suspender ou interromper (salvo motivo de força maior ou caso fortuito) os serviços contratuais por dia	1,0
2	Manter empregado sem a qualificação exigida para executar os serviços contratados, por funcionário e por dia	0,5
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia	1,5
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrado gorjeta pelos serviços prestados nas dependências da Conab, por ocorrência	2,0
5	Servir alimentos contaminados, estragados ou com data de validade vencida	3,0
6	Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência	1,5
7	Alterar o horário de funcionamento sem justificativa e aviso prévio	1,0
8	Empregado sem uniforme de acordo com o cargo exercido	1,0
9	Empregado com uniforme sem as devidas condições de saúde e higiene	1,0
Para os itens seguintes, deixar de:		
10	Cumprir determinação formal ou instrução do fiscalizador, por ocorrência	1,0
11	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por funcionário e por dia	1,0
12	Efetuar o pagamento de salários, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do Contrato, por dia e por ocorrência	1,0
13	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, por item e por ocorrência	1,0
14	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e Anexo não previstos nesta tabela de multas,	2,0

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

	após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência	
15	Providenciar a higienização diárias das instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência	1,5
16	Oferecer o cardápio básico aprovado pela fiscalização sem justificativa, por ocorrência	1,5
17	Remover o lixo, por dia	1,5

Pontuação acumulada por mês	Sanção
1 a 2 pontos	Advertência escrita
3 a 4 pontos	Multa correspondente a 2% (dois por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
5 a 6 pontos	Multa correspondente a 5% (cinco por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
7 a 9 pontos	Multa correspondente a 8% (oito por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
Acima de 10 pontos	Multa correspondente a 10% (dez por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal

- 17.18 Caso a Contratada acumule mais de 15 (quinze) pontos, a multa prevista na tabela acima será aplicada sem prejuízo da rescisão unilateral do Contrato.
- 17.19 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Conab/SUOFI/GECOB.
- 16.20 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e a sua cobrança não isentará a empresa contratada da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.
- 17.21 A multa aplicada à empresa contratada e os prejuízos por ela causados à Conab serão deduzidos de qualquer crédito a ela devido, cobrados diretamente ou judicialmente.
- 17.22 A Suspensão Temporária deverá ser aplicada quando ocorrer:
- apresentação de documentos falsos ou falsificados;
 - retirada da proposta, após a fase de habilitação, sem que a Comissão de Licitação tenha aceito as justificativas apresentadas;
 - recusa injustificada em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela Conab;
 - reincidência de execução insatisfatória dos serviços contratados;
 - atraso, injustificado, na execução/conclusão dos serviços, contrariando o disposto no Contrato;
 - reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;
 - irregularidades que ensejem a frustração da licitação ou a rescisão contratual;
 - condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - prática de atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação ou prejudicar a execução do Contrato;
- 17.23 A sanção de Declaração de Inidoneidade é de competência exclusiva do Senhor Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis da abertura de vistas, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 17.24 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

18. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 18.1 Não se Aplica, pois a contratação não gera despesas para a Conab.

19. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 19.1 Até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa, física ou jurídica, poderá impugnar o ato convocatório deste **Pregão** mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@conab.gov.br, até as 18 horas, no horário oficial de Brasília-DF.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

- 19.1.1 O **Pregoeiro**, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 19.2 Acolhida a impugnação contra este Edital, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.
- 19.3 Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao **Pregoeiro** até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico cpl@conab.gov.br.
- 19.4 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos solicitados serão disponibilizadas no sistema eletrônico para os interessados.

20 DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL E VISTORIA

- 20.1 Compete à Contratada, no que couber, atender os critérios de sustentabilidade ambiental previstos na IN SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010.
- 20.2 A Contratada se responsabiliza administrativamente, civilmente e penalmente por qualquer dano causado pelo seu produto ao meio ambiente, podendo responder, inclusive, perante a Conab, pelos eventuais prejuízos causados à Companhia.
- 20.3 As empresas licitantes deverão marcar vistoria as dependências diretamente na **Gerencia de Apoio Administrativo** da Conab (**GERAD**), pelos telefones **(61) 3312-6155 / 6066** no horário de 9h às 11h e de 14h às 16h, de segunda a sexta-feira.
- 20.3.1 A vistoria prévia é facultativa, porém será de responsabilidade da empresa contratada a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da omissão na verificação dos locais de instalação. Recomenda-se a vistoria prévia para que o licitante tenha a real noção das condições do espaço objeto da concessão, planejamento das necessidades de móveis, equipamentos e mão de obra, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.

21. DISPOSIÇÕES FINAIS

- 21.1 Ao Diretor da DIAFI da **CONAB** compete anular este **Pregão** por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e revogar o certame por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 21.1.1 A anulação do **Pregão** induz à do Contrato.
- 21.1.2 Os **licitantes** não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do contratado de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do contrato.
- 21.2 É facultado ao **Pregoeiro** ou à autoridade superior, em qualquer fase deste **Pregão**, promover diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam ter sido apresentados para fins de classificação e habilitação.
- 21.3 No julgamento das propostas e na fase de habilitação, o **Pregoeiro** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas e dos documentos e a sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação e habilitação.
- 21.4 Caso os prazos definidos neste Edital não estejam expressamente indicados na proposta, eles serão considerados como aceitos para efeito de julgamento deste **Pregão**.
- 21.5 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2, de 24 de agosto de 2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 21.6 Aplicam-se às cooperativas enquadradas na situação do art. 34 da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, todas as disposições relativas às microempresas e empresas de pequeno porte.
- 21.7 Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão aquelas.
- 21.8 Este **Pregão** poderá ter a data de abertura da sessão pública transferida por conveniência da CONAB, sem prejuízo do disposto no art. 4, inciso V, da Lei nº 10.520/2002.

21.9 O Edital e seus Anexos estarão disponibilizados, na íntegra, nos endereços: www.comprasgovernamentais.gov.br e www.conab.gov.br. O Edital, ainda, será fornecido pela **CONAB** a qualquer interessado, por meio da CPL, situada no andar Térreo do Ed. Matriz, SGAS Qd. 901, Conj. A, Lote 69, nesta Capital, devendo para isso o mesmo recolher junto ao Banco do Brasil, o valor de **R\$ 10,00 (dez reais)**, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, em nome da Companhia Nacional de Abastecimento - CONAB, a ser emitida através do site www.stn.fazenda.gov.br ([SIAFI/GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO/IMPRESSÃO DE GRU](http://www.stn.fazenda.gov.br)), **Unidade Gestora-UG: 135100 – Gestão: 22211, Código de Recolhimento n.º 28830-6.**

21.10 Integram este Edital os seguintes Anexos:

- a) **Anexo I** - Termo de Referência;
- b) **Anexo II** - Minuta de Contrato; e
- c) **Anexo III** - Recibo de Retirada de Edital pela Internet.

22. DO FORO

22.1 As questões decorrentes da execução deste Instrumento, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, salvo nos casos previstos no art. 102, inciso I, alínea “d” da Constituição Federal.

Brasília-DF, 10 de Abril de 2017.

Raimilson Fernandes da Silva
Pregoeiro

ANEXO I DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

Licitação na modalidade de **Pregão Eletrônico, tipo menor oferta, sob o regime de empreitada por preço global**, para concessão administrativa de uso oneroso de área própria do edifício sede da Companhia Nacional de Abastecimento - Conab destinada à exploração comercial, por empresa do ramo pertinente, de serviços de preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas aos empregados, prestadores de serviços, estagiários e visitantes eventuais da Companhia.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A presente concessão administrativa de uso oneroso de área se faz necessária para atender a demanda de lanches e refeições com qualidade aos colaboradores da Conab, com uma alimentação de qualidade e nutricionalmente equilibrada, a preços atrativos aos praticados nas proximidades da Matriz. Outro ponto é a qualidade de vida que proporciona ao empregado a facilidade e economicidade de poder realizar suas refeições no ambiente da empresa, gerando mais tempo útil para demais questões do dia-a-dia. Além da perspectiva de Segurança do Trabalho que busca evitar o deslocamento dos empregados no horário de trabalho, nas intermediações para fazer lanches e refeições, diminuindo as possibilidades de Acidentes de Trabalho – CAT.

2.2. Com a intenção de melhorar a qualidade dos serviços prestados, proporcionar maior atratividade comercial ao contrato e harmonizar o relacionamento entre a fiscalização e a contratada, a área do restaurante e lanchonete será cedida apenas a uma empresa com base no resultado do certame.

2.3. O referido contrato deverá ser de natureza continuada, considerando as informações do item 2.1, tendo em vista que sua interrupção pode prejudicar diretamente o bem estar e qualidade de vida dos empregados, indiretamente ao bom desenvolvimento das atividades da Companhia e aumentar os riscos de Acidentes de Trabalho, já que o maior índice de CAT registrada na Matriz é no percurso Sede – Shopping Pátio Brasil.

3. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

- a) Lanchonete
- b) Serviço “Self-Service”
- c) Serviço “Executivo”

3.1. O cardápio mínimo para o **Restaurante “Self-Service”** deverá seguir as sugestões do cardápio por quilo, constantes do Anexo I deste Termo de Referência. No **Restaurante “Executivo”** deverá ser oferecida, no mínimo, duas opções de prato especial seguindo as sugestões constantes do Anexo II. Por sua vez, o cardápio mínimo para a **Lanchonete** deverá seguir as sugestões constantes do Anexo III.

3.2. Em caso de sugestões para alteração no cardápio do Anexo III (Lanchonete) deverá ser solicitado pela empresa contratada à GEBEM, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, visando à aprovação das Nutricionistas e pesquisa de mercado para definição do preço a ser cobrado.

4. DESCRIÇÃO GERAL DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados nas dependências do Edifício Matriz da Conab, no SGAS Quadra 901 - Bloco "A" - Lote 69 - Cep 70.390-010 - Brasília-DF.

4.2. A área útil ofertada é de 358,54 m² e compreende:

- d) 2 (dois) ambientes para uso misto pelo restaurante e lanchonete;
- e) área de preparação e fornecimento de lanches e bebidas não alcoólicas;
- f) cozinha/serviços internos;
- g) 2 (dois) depósitos destinados a gêneros secos e refrigerados;
- h) sanitários feminino, masculino e para deficientes.

4.3. A empresa contratada não da licitação não poderá desativar ou restringir a utilização da área para outros fins e prestará os serviços de preparo, distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto quando não houver expediente na Conab, nos seguintes horários:

- ✓ Lanchonete - das 7h30 às 17h30
- ✓ Serviço “Self-Service” - das 11h30 às 14h30
- ✓ Serviço “Executivo” - das 11h30 às 14h30

4.4. Estima-se o público alvo para utilização da Lanchonete - 500 (quinhentas) pessoas. O Restaurante “Self-Service” - 300 (trezentas) pessoas, com potencial para crescimento. E não há estimativa de público para o serviço “Executivo” - pois será um serviço novo oferecido.

4.5. A lanchonete deverá funcionar, inclusive, no horário do almoço, disponibilizando todo o cardápio. O horário de funcionamento da lanchonete poderá ser prorrogado com a autorização da Fiscalização do Contrato, desde que seja solicitado com a antecedência de 3 (três) dias úteis.

4.6. Esta clientela é constituída por empregados da Conab, funcionários de empresas prestadoras de serviços, estagiários e público externo. O atendimento ao público externo poderá ser permitido, a critério da Conab, desde que não comprometa a qualidade de atendimento aos empregados, em horário e condições estabelecidos pela Companhia. O público externo não pode utilizar o estacionamento da Conab.

4.7. A indicação destes quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Conab, que não poderá ser responsabilizada, também, por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa.

4.8. É de responsabilidade da empresa contratada as reformas e adaptações que se fizerem necessárias para a melhor execução dos serviços, não competindo a Conab qualquer ressarcimento ou indenização pelas obras realizadas. Toda reforma e adaptação depende de prévia autorização da Conab/SUPAD/GERAD. As reformas autorizadas se incorporarão ao patrimônio da área destinada ao Restaurante.

4.9. Será de responsabilidade da empresa contratada a montagem do espaço, no tocante a mobiliários, equipamentos, utensílios e vasilhames necessários ao bom funcionamento dos serviços.

4.10. É de responsabilidade da empresa contratada apresentar, até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, o Alvará de funcionamento do estabelecimento na exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

4.11. A empresa contratada deverá manter, durante toda vigência do contrato, o seguro contra incêndio, que deverá ser entregue a apólice até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato.

4.12. A empresa contratada deverá executar exclusivamente os serviços inerentes à produção e comercialização de produtos alimentícios e não poderá utilizar o espaço para o exercício de atividade que não esteja especificada neste Termo de Referência. Não será permitida também a comercialização de artigos e materiais de

procedência duvidosa, considerados ilegais e/ou de alguma forma antiéticos, nem a promoção de eventos que não seja da Conab.

4.13. Caso a Conab necessite utilizar o espaço para algum evento interno, deverá solicitar a empresa contratada com até 5 (cinco) dias corridos e deverá consumir a alimentação / bebidas que o restaurante e a lanchonete já dispõem.

4.14. A empresa contratada deverá fornecer aos empregados da Conab ou clientes um cartão fidelidade para que a cada 10 a 15 refeições (com validade de no mínimo 3 meses) o empregado ganhe uma refeição baseada no consumo deste cartão, buscando assim a satisfação da clientela.

4.15. O serviço de “Self-Service” poderá ser realizado com “ilhas” de salada, massas, grelhados, churrasco, sobremesas, ou da melhor forma que a empresa disponibilizar os alimentos visando atrair o público consumidor e aumentando a qualidade dos serviços prestados.

5. DO VALOR DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO E DO REAJUSTE

5.1. A proposta ofertada pelas empresas para a Taxa Mensal de Ocupação terá como valor mínimo o valor de R\$ 19,35/m² – totalizando R\$ 6.937,75.

5.2. Este valor corresponde a 50% (cinquenta por cento) do preço médio de locação por metro quadrado na região onde se localiza a Conab (Asa Sul). Baseado no Boletim “Conjuntura Imobiliária” - 67^a - Edição Comercial – Janeiro de 2016 – do SECOVI/DF, em conjunto com a UNB e ECONSULT e na avaliação realizada pelo Engenheiro e Arquiteto da Conab/SUPAD/GERAD, conforme consta no processo administrativo nº 21.200.001450/2016-17.

5.3. O valor da Taxa Mensal de Ocupação corresponde à taxa de uso do espaço para a prestação do serviço, já inclusos as despesas de água/esgoto, energia elétrica, limpeza externa, conservação e vigilância da área externa já disponibilizada pela Conab.

5.4. A utilização de 50% (cinquenta por cento) para o valor do espaço licitado, visa o cumprimento de todas as exigências legais, efetuar as reformas necessárias e adequações da infraestrutura (caso necessário), a montagem do restaurante com móveis, equipamentos e utensílios de qualidade, além de manter os preços atrativos e com qualidade de produtos e serviços prestados.

5.5. Os preços propostos para os produtos servidos na lanchonete e para as refeições servidas no Restaurante “Self-Service” e no “Executivo” não constituirão critério de julgamento das propostas. Os preços relacionados no Anexo V, são a referência

máxima para os itens da lanchonete. O Restaurante “Self-Service” que possui valor determinado pelo valor facial do PAT da Conab.

5.6. A aceitação da proposta será sobre a Taxa Mensal de Ocupação, de acordo com as especificações do item 13 deste Termo de Referência. A Planilha de Valores - Anexo V – deverá ser encaminhada com as propostas de preço, visando o desempate e análise dos preços baseada na média da pesquisa de mercado. A Planilha de Valores Proposta deverá ser seguida pela empresa contratada e será corrigida anualmente de acordo com o item 6.5, desde que formalmente solicitado pela empresa contratada.

5.7. São de responsabilidade da empresa contratada as despesas de manutenção preventiva e corretiva predial, elétrica, hidráulica, conservação, inclusive a caixa d’água e limpeza do espaço interno durante toda a vigência do contrato de concessão. O espaço externo é de responsabilidade da Conab.

5.8. O reajustamento do valor da Taxa Mensal de Ocupação ofertado pela empresa será corrigido anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M no período. Se este índice vier a ser extinto ou não puder ser utilizado, adotar-se-á o índice que vier a substituí-lo. Contudo, na ausência de previsão quanto ao índice substituto as partes elegerão, cada uma, um índice oficial correlato, adotando-se para reajustamento da Taxa Mensal de Ocupação a média aritmética entre ambos.

5.9. A nova Taxa Mensal de Ocupação prevalecerá a partir do primeiro mês subsequente ao período vencido.

6. DO PREÇO DOS ALIMENTOS, DAS BEBIDAS E DO REAJUSTE

6.1. Para estabelecer a média dos preços praticados nos pratos servidos no cardápio “Executivo” e pelos lanches, bebidas e demais itens servidos pela lanchonete será considerado aqueles preços que são praticados por estabelecimentos do gênero localizados próximos da Conab, pesquisa de mercado realizada nos restaurantes *in loco*, por empregado da GEBEM e/ou na *internet*.

6.2. Para o valor do quilo do Restaurante serviço “Self-Service” deverá sempre ser considerado como parâmetro o valor do vale-refeição fornecido aos empregados da Conab, correspondente na data desta licitação a R\$ 30,65 (trinta reais e sessenta e cinco centavos), que é ajustado anualmente, conforme Acordo Coletivo de Trabalho – ACT. O quilo será o valor facial do vale-refeição da Conab.

6.3. Eventuais inclusões, exclusões e alterações de itens contemplados nesta “Planilha de Preços” somente serão permitidas mediante prévia comunicação e aprovação do fiscal e gestor do contrato pela Conab, inseridos no processo para

validação dos itens oferecidos e realizada pesquisa de preço para estabelecimento do valor a ser cobrado.

6.4. Poderá ser cobrado o custo de embalagens para transporte de alimento.

6.5. Todos os preços praticados e inseridos na “Planilha de Preços” serão reajustados após 1 (um) ano pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA- Série Especial (de alimentos e bebidas), a partir da data de apresentação da proposta, ou do orçamento a que essa proposta se referir. Se este índice vier a ser extinto ou não puder ser utilizado, adotar-se-á o índice que vier a substituí-lo. Contudo, na ausência de previsão quanto ao índice substituto as partes elegerão, cada uma, um índice oficial correlato, adotando-se para o reajustamento a média aritmética entre ambos. O reajuste deve ser solicitado pela empresa contratada com a renovação anual.

6.6. Os novos preços prevalecerão a partir do primeiro mês subsequente ao período vencido, após a assinatura do Termo Aditivo.

7. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDA PARA CONTRATAÇÃO

7.1. Registro como Pessoa Jurídica, referente ao exercício, dentro do prazo de validade, expedido pelo Conselho Regional de Nutrição do domicílio ou sede da licitante, comprovando habilitação para o desempenho dos serviços objeto da presente licitação, nos termos do parágrafo único do Art. 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978.

7.2. Comprovação de aptidão para desempenho de atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, mediante atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado(s) na entidade competente (Conselho Regional de Nutrição – CRN) comprovando que a empresa prestou ou vem prestando serviços similares ao objeto desta licitação, com relevância, preparo e fornecimento de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) refeições, tipo “self-service”.

7.3. A Conab poderá realizar diligências caso entenda necessário confirmar o conteúdo dos Atestados ou Declarações apresentadas.

7.4. Declaração de que manterá em seu quadro de empregados, durante o período de vigência do contrato e a serviço exclusivo deste, nutricionista devidamente registrado(a) no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e detentor de atestado de responsabilidade técnica relativo à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto da licitação.

7.5. Certificado de Registro no Cadastro do Programa de Alimentação ao Trabalhador – PAT.

7.6. Credenciamento atualizado no Programa de Alimentação do Trabalhador – PAT, do Ministério do Trabalho e Emprego, que deverá ser exibido sempre que solicitado pela Conab, como fornecedor de alimentação coletiva.

7.7. Estar em condições de habilitação e qualificação exigida pela Lei de Licitações e manter as condições durante toda a vigência do contrato.

7.8. As empresas licitantes deverão marcar vistoria as dependências diretamente na **Gerencia de Apoio Administrativo** da Conab (**GERAD**), pelos telefones **(61) 3312-6155 / 6066** no horário de 9h às 11h e de 14h às 16h, de segunda a sexta-feira.

7.9. A vistoria prévia é facultativa, porém será de responsabilidade da empresa CONTRATADA a ocorrência de eventuais prejuízos em virtude da omissão na verificação dos locais de instalação. Recomenda-se a vistoria prévia para que o licitante tenha a real noção das condições do espaço objeto da concessão, planejamento das necessidades de móveis, equipamentos e mão de obra, seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.

7.10. Não será admitida em nenhuma hipótese a subcontratação ou a sub-rogação do contrato.

8. OBRIGAÇÕES DA EMPRESA VENCEDORA

8.1. Cumprir e fazer cumprir, independente de transcrição, o Código de Defesa do Consumidor (CDC), as Resoluções CNNPA nº 33/77, RDC ANVISA nº 216/04 e CFN nº 380/05, além de outras normas e regulamentos pertinentes que vierem a ser instituídos.

8.2. Eventuais diferenças entre o estabelecido pela legislação, normas e regulamentos vigentes e o disposto neste instrumento prevalecerá a primeira.

8.3. Atender no sistema “Self-Service” cobrando a quilo e, “Executivo” e Lanchonete cobrando a preço de tabela.

8.4. As refeições servidas no sistema “Self-Service” serão pesadas individualmente em balança eletrônica de propriedade da empresa vencedora, descontando-se previamente o peso do prato (tara), mediante ajuste na balança de pesagem.

8.5. Deverá utilizar pratos com peso uniforme. O peso dos pratos deverá ser conferido regularmente e afixado em local de fácil visualização pelos usuários.

8.6. Atender no sistema “Executivo” servindo, diariamente, no mínimo duas opções de prato especial seguindo as sugestões constantes do Anexo II.

8.7. Praticar na Lanchonete os preços estabelecidos na “Planilha de Preços”, constante no Anexo III.

8.8. Quanto aos empregados, a empresa deverá

a) manter em seu quadro de pessoal, prestando serviços exclusivamente ao restaurante/lanchonete, nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, a quem caberá, dentre outras responsabilidades correlatas, as atribuições de que trata a Lei nº 8.234/91, que regulamentou a profissão de nutricionista, a Resolução CNNPA nº 33, de 09/11/77, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimentos, a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Resolução CFN nº 380/2005, que dispõe sobre definições das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições;

b) ter uma Gerência exercida por um ou mais sócios ou funcionário devidamente registrados, credenciados perante a Conab, que comprovem experiência anterior no ramo de restaurantes e lanchonetes de porte igual ou superior. A apresentação do currículo do gerente deve ser entregue na GEBEM até 5 (cinco) dias após a contratação;

c) manter no estabelecimento funcionários habilitados e em quantidade necessária para o bom atendimento dos usuários, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo acatar sugestão da Conab quando esta constatar que o número de pessoal e a capacitação destes estiver insuficiente;

d) apresentar até 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação (currículo) dos funcionários que executarão os serviços e o horário de trabalho de cada um;

e) notificar a Conab, em até 3 (três) dias úteis a contar da ocorrência, a substituição, exclusão ou inclusão de funcionários. Exclui-se desta exigência a contratação e a substituição do nutricionista e do gerente, que deverá ser comunicada previamente a GEBEM.

f) manter disciplina nos locais de serviço, substituindo no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após solicitação da Conab o empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento é considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações da Conab;

g) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados à Conab e/ou a seus empregados, prestadores de serviços, estagiários e visitantes em decorrência de ação ou omissão da própria, de seus funcionários ou prepostos;

h) responsabilizar-se pelos ônus ou encargo decorrente da exploração dos serviços de restaurante e lanchonete; por ônus decorrentes da prestação dos serviços, inclusive encargos sociais, trabalhistas e eventuais ações civis ou criminais relacionadas com o objeto do contrato;

i) responsabilizar-se pelos acidentes de trabalho que possam ser vítima a mão-de-obra fornecida, durante os períodos que estiverem desempenhando os serviços decorrentes do contrato, bem como por todo e qualquer dano que seus funcionários ou equipamentos venham a causar às instalações da Conab;

J) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados aos usuários da lanchonete e restaurante em decorrência de ação ou omissão da empresa, de seus funcionários ou prepostos;

k) apresentar à GEBEM, até 5 (cinco) dias úteis após a contratação, cópia da carteira de trabalho de seus funcionários devidamente assinadas. Mensalmente, os comprovantes de pagamento de salário, benefícios e encargos e anualmente (quando o funcionário for admitido, ao completar cada ano trabalhado e o demissional) os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO;

l) cuidar para que seus funcionários se apresentem no restaurante/lanchonete devidamente identificados por crachás com fotografias recentes e usando vestuários condizentes e adequados com a função que exercem, como calça, camisa, avental, gorro, touca, luvas, máscaras e calçados, conservados e em correta condição de higiene e segurança, conforme normas estabelecidas pelos órgãos competentes, que deverão ser imediatamente substituídos se forem considerados fora destas condições pela Conab;

1.1 aqueles que trabalham nas áreas de pré-preparo, preparo e cocção na cozinha e na lanchonete deverão usar uniformes de cor branca, luva, touca, máscara, avental e calçado apropriado, podendo nos demais setores serem adotadas outras cores, porém sempre em tons claros;

1.2 os que exercem atividades de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados na manipulação de alimentos;

1.3 o uso de luva, touca, máscara e avental é obrigatório durante todo o processo de manipulação de alimentos e durante a limpeza das dependências do restaurante/lanchonete, inclusive as sanitárias;

1.4 a troca de luvas para manuseio de alimentos deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento e, em especial, quando deixar de preparar ou manipular carnes e alimentos crus, passando a manipular carne e alimentos cozidos, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria, como, por exemplo, rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita, seguindo a legislação e as normas específicas;

m) os uniformes dos funcionários deverão ser substituídos a cada 06 (seis) meses ou a qualquer tempo, sempre que não atenderem as condições mínimas de apresentação.

n) fornecer e fiscalizar o uso correto dos equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos pela legislação e normas vigentes;

o) comprovar perante a Conab a condição de saúde dos funcionários por meio do ASO antes de iniciarem suas atividades;

o.1 os funcionários deverão se submeter a reavaliação anual de saúde, inclusive coprocultura de fezes, coproparasitológico de fezes, hemograma completo e outros que a área médica da Conab decidir como necessário;

o.2 considera-se apto para o trabalho na área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias;

o.3 não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

8.9. Quanto ao preparo das refeições e lanches, a empresa deverá:

a) preparar e servir os lanches e as refeições nas próprias instalações do restaurante / lanchonete, sob orientação e supervisão de nutricionista. Responsável, também, pela supervisão de todas as atividades do estabelecimento;

b) oferecer aos usuários alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários na prática dos serviços de alimentação (inclusive no que se refere ao controle de temperatura dos alimentos quentes e frios), sendo expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas e produtos fumageiros nas dependências da Conab;

c) servir alimentos preparados somente em cada expediente. Os alimentos preparados e não servidos deverão ser retirados do local até o final de cada expediente. Dispensa-se o cumprimento desta exigência quanto aos alimentos preparados e mantidos sob refrigeração ou congelados (desde que não dispostos anteriormente nas rampas de distribuição), dentro do prazo de validade. O prazo de validade deverá estar fixado e visível na embalagem destes produtos;

d) utilizar, preferencialmente, temperos e aromatizantes comuns, evitando-se os excessos, ressaltando-se os casos de pratos típicos. Será vedado o emprego de qualquer aditivo para facilitar o cozimento ou alterar a textura ou paladar dos alimentos;

e) proteger os alimentos pelas tampas das próprias panelas/cubas ou por filme de pvc, e mantê-los aquecidos ou sobre refrigeração, conforme o caso, na medida em que forem sendo preparados, enquanto aguardam a hora de serem servidos;

f) fixar em local de destaque, visível a todos os usuários, quadro (s) de acrílico medindo 420 mm por 297 mm contendo, em fonte 28, informações sobre o cardápio a ser seguido durante a semana pelo restaurante e lanchonete. Na rampa de

distribuição, ao lado de cada preparação, deverá constar informação sobre a presença de glúten, lactose e pimenta, além do valor médio calórico para cada porção de 100g;

g) toda alteração no cardápio submeter à apreciação da Conab com, no mínimo, 1 (um) dia de antecedência;

h) quando constatada a insatisfação dos usuários com relação a determinados alimentos, apresentar à Conab cardápios alternativos;

i) refazer ou substituir, em parte ou no todo, refeições ou lanches impugnados fundamentadamente pela Conab;

j) disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário durante todo o horário de atendimento;

k) repor as preparações expostas para consumo antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido. A reposição será por meio de troca das cubas por outras já preparadas e organizadas na cozinha. Não será permitida a reposição dos alimentos diretamente nas cubas do balcão;

l) manter, por 72 (setenta e duas) horas, amostra de refeições e lanches servidos, guardados em recipiente e local apropriado conforme determinação da Vigilância Sanitária do Distrito Federal. Estas amostras deverão ser encaminhadas para análise em caso de intoxicação/infecção alimentar coletiva, ocasionada pelos alimentos servidos no restaurante / lanchonete. Em caso de análise positiva, será de exclusiva responsabilidade da empresa contratada o tratamento de saúde aos usuários acometidos por doenças transmitidas por alimentos produzidos pelo estabelecimento;

m) arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas nas amostras, sempre que for detectada qualquer tipo de irregularidade nos produtos disponibilizados.

8.10 Do Descarte do lixo e óleo de cozinha, a empresa deverá:

a) separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme legislação e normas vigentes;

b) Para o lixo seco observar a rota da coleta seletiva implantada pelo GDF e as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente. Quanto ao descarte deste material se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Brasília – SLU;

c) disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres com tampa para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;

d) retirar diariamente, tantas vezes quanto for necessário, o lixo resultante de suas atividades;

e) utilizar carrinhos com tampa e demais equipamentos e materiais necessários para transporte do lixo, fazendo a manutenção ou a substituição destes sempre que necessário ou por solicitação da Conab;

f) proceder à separação, o armazenamento e o descarte do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, de forma ambientalmente correta, seguindo as normas e a legislação vigente. O armazenamento deverá ser realizado em recipientes de plástico, sendo expressamente proibido o descarte na rede de esgoto.

8.11 Da Higienização do Espaço, a empresa deverá:

a) manter todas as áreas do restaurante e lanchonete, os equipamentos, os utensílios, pisos, vidros, paredes, mesas etc, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições, a cozinha e a lanchonete serem higienizados diariamente, sempre que necessário, e obrigatoriamente ao final do expediente. As mesas e cadeiras serão limpas sistematicamente durante o seu funcionamento;

b) instalar recipiente com sabonete líquido ou similar na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, que não tenha efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus funcionários e usuários;

c) disponibilizar porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos para os funcionários e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão;

d) disponibilizar dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus funcionários e usuários nos locais designados pela Conab;

e) utilizar somente produtos de limpeza biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;

f) efetuar a lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) fora das dependências da Conab;

g) limpar até a completa remoção de toda a gordura acumulada, mensalmente, os filtros dos terminais do sistema de exaustão;

h) mensalmente, ou sempre que necessário, realizar desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão. É obrigatório que a empresa contratada seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a Conab. A dedetização e a desratização deverão ser feitas sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados;

h.1) O certificado emitido pela empresa que realizou o serviço deverá ser apresentado a Conab do termo de concessão 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.

8.12 Dos Móveis e utensílios a serem fornecidos, a empresa deverá:

a) fornecer todos o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços da lanchonete e restaurante;

b) Antes do início das atividades a empresa submeterá à aprovação da Conab amostras dos materiais e utensílios a serem utilizados:

1. talheres de aço inoxidável de superfície lisa e sem material que retenha resíduos, odores e/ou sabores, inclusive para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
2. pratos brancos de louça (cerâmica ou porcelanato) e peso uniforme, de boa qualidade;
3. copos e xícaras de boa qualidade e tamanhos uniforme;
4. paliteiros e galheteiros de aço inoxidável;
5. toalhas de mesa no padrão liso e de boa qualidade;

6. guardanapos de papel lisos, não reciclados, não sedosos, medindo 24x24 cm; Não será permitido o uso de pratos, xícaras e talheres de plásticos, salvo os descartáveis exclusivamente para sobremesa. Também não será permitido o uso de louças e copos danificados;
 7. Os talheres dos usuários deverão estar acondicionados em sacos de papel apropriado, acompanhados de 01 (um) guardanapo de papel de 24 x 24 cm;
- c) manter as mesas e cadeiras em quantidades suficientes ao atendimento dos usuários, repondo sempre as que forem sendo danificadas. Estas serão descartadas, conforme legislação aplicada, sendo proibido o seu descarte em áreas da Conab;
- d) manter higienizadas e cobertas todas as mesas por toalhas em tecido branco. Sobre esta toalha deverá ser colocado uma outra, sobreposta, em tecido ou papel manteiga ou em outro material previamente aprovado pela Conab. A substituição, obrigatoriamente, deverá ser realizada diariamente ou sempre que houver necessidade, mesmo que a troca seja necessária inúmeras vezes em um mesmo dia;
- e) manter, exclusivamente em ponto específico do restaurante, preferencialmente ao lado da balança eletrônica, bem como no balcão principal da lanchonete, recipiente contendo sachês individuais e de uso único como palito, sal, açúcar, adoçante dietético, catchup, mostarda, maionese, pimenta e azeite de oliva, bem como canudos para sucos e refrigerantes embalados individualmente.

8.13 Dos Equipamentos e das Instalações, a empresa deverá:

- a) disponibilizar todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços e a melhor forma de atendimento aos usuários do restaurante e lanchonete. Antes do início da prestação dos serviços a empresa se obriga apresentar à Conab a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados;
- b) se responsabilizar pela empresa a instalação e a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente;
- c) instalar as balanças eletrônicas digitais, em numero suficiente, para atender o restaurante e a lanchonete;

- d) utilizar máquinas registradoras nas operações dos caixas para emissão de nota ou cupom fiscal. Estes equipamentos estarão disponíveis até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato;
- e) manter o imóvel da Conab nas mesmas condições que o recebeu, abstendo-se de efetuar qualquer adaptação ou modificação, inclusive melhoria útil ou necessária, sem o consentimento prévio e expresso da Conab;
- f) modificar ou melhorar o imóvel, sem a anuência da Conab, não passará a fazer parte integrante do mesmo, vedada a sua retirada, antes, durante ou depois da rescisão do termo;
- g) É vedada à empresa pedir ou exigir indenização por qualquer melhoria introduzida no imóvel, mesmo com a anuência prévia da Conab;
- h) É igualmente vedado instalar novos equipamentos elétricos sem a comprovação de capacidade da rede elétrica e autorização prévia da Conab;
- i) retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da Conab somente com autorização expressa desta;
- j) permitir vistoria das instalações e nos serviços, quando a Conab julgar conveniente. Verificada qualquer irregularidade, a empresa terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos para a correção. Expirado este prazo a Conab poderá aplicar as penalidades estabelecidas em contrato;
- k) Ser responsável pelo reparo de qualquer bem constante do inventário ou de instalações que for avariado ou extraviado pelo seu pessoal, ou pela reposição, se for o caso, a critério da Conab;
- l) comunicar imediatamente, por escrito, sempre que ocorrer quebra ou defeito nos equipamentos instalados nas dependências de prestação de serviços;
- m) realizar a manutenção dos equipamentos e instalações por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a Conab;
- n) é obrigada a colocar os equipamentos, imprescindíveis ao atendimento do público, em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado da detecção do defeito com os serviços de manutenção que compreendem os reparos e substituições de peças. Para equipamentos que não estejam relacionados

diretamente ao atendimento do público, o reparo deverá ser realizado no máximo de 5 (cinco) dias corridos, contado da detecção do defeito;

n.1 No caso do reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, este deverá ser comunicado à SUPAD/GERAD e a GEBEM, visando a justificativa de tal fato;

o) comprometer-se a indenizar os danos causados à Conab e a seus bens. Caso a empresa não pague tal indenização, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após ser exigida, responderá, independentemente da responsabilidade civil e penal, pelos danos que vier a causar aos empregados da Conab e a terceiros;

p) manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndios e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos;

q) ser responsável pela manutenção da infraestrutura do prédio, a dizer: instalações elétricas, hidráulicas e estrutural (civil)

9. OBRIGAÇÕES DA CONAB

9.1. Garantir o fornecimento de água e luz necessários ao expediente do restaurante / lanchonete.

9.2. Permitir à empresa contratada instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para atendimento das demandas internas e suas comunicações externas.

9.3. Acompanhar e fiscalizar os serviços prestados pela empresa vencedora.

9.4. Receber todas as documentações exigidas neste Termo de Referência.

9.5. Gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para o pagamento da Taxa Mensal de Ocupação.

10. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DOS SERVIÇOS

10.1. O acompanhamento e a fiscalização dos aspectos administrativos inerentes ao contrato será exercida por empregados da Conab formalmente indicados, conforme dispõe o Art. 67 da Lei n 8.666/93.

10.2. Será um acompanhamento realizado em conjunto por 3 áreas complementares – Gerência de Benefícios, Segurança e Medicina do Trabalho – GEBEM (gestão e administrativa contratual), Gerência de Apoio Administrativo - GERAD (administrativa predial e infraestrutura) e Gerência de Parcerias Institucionais – GEPRI (higiene e nutricional), visando a qualidade do serviço prestado, conforme Portaria específica.

10.3. Compete a ambos nas respectivas áreas de atuação:

- a) representar a Conab no trato com a empresa vencedora;
- b) aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto, semanalmente;
- c) aprovar as alterações dos cardápios/planilha de preços conforme o prazo previsto (anual);
- d) fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos “Manual de Boas Práticas” e “Procedimento Operacional Padrão”, conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra que venha substituí-lo. A empresa deverá elaborar e apresentar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação aplicado ao restaurante/lanchonete da Conab em até 90 (noventa) dias corridos do início do contrato. Também será exigido, no mesmo prazo acima, a Ficha Técnica de Preparo (FTP) das refeições, instrumento gerencial de apoio operacional que auxilia a prever o rendimento final dos alimentos, evita desperdícios e estima custos, além de padronizar o processo de produção das refeições e otimizar o trabalho dos profissionais envolvidos;
- e) fiscalizar o cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;
- f) exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- g) verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da empresa;
- h) sugerir à Conab a aplicação de penalidades;
- i) realizar vistorias periódicas (check list) para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos instrumentos disponibilizados pela Conab;
- j) verificar se o lixo gerado está sendo tratado de forma correta;

- k) disponibilizar para a empresa contratada **Check List** (Anexo VI e VII) para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas mediante vistorias realizadas;
- l) disponibilizar, aos usuários do Restaurante e Lanchonete, Livro de Registro de Reclamações, Críticas e Sugestões, a ser checado diariamente, que conterà, subsequentemente aos registros, resposta/satisfação/solução sugerida pelo Nutricionista da empresa ou pelo Responsável pelo estabelecimento;
- m) realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Contrato, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá ter como base a motivação ao elogio, a rescisão ou penalidades do contrato, a critério da Conab;
- m.1) a pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez anualmente, em datas não conhecidas previamente pela empresa;
- m.2) a pesquisa será coordenada pela GEBEM, juntamente com os fiscais e substitutos designados, que deverá fazer a apresentação do relatório para conhecimento da empresa no que ela possa melhorar;
- n) a Conab reserva-se o direito de, por meio de seu fiscal de contrato formalmente indicado, tratar diretamente com o nutricionista contratado pela empresa vencedora questões relativas à elaboração dos cardápios, qualidade dos produtos “*in natura*” e manipulados, apresentação dos pratos, higiene das instalações e equipamentos, dentre outros aspectos pertinentes a todos os serviços prestados;
- o) a contratação e a demissão do(a) nutricionista e do(a) gerente deverá ser previamente comunicada à Conab por meio de comunicação formal.

11. DOCUMENTAÇÃO A SER APRESENTADA À CONAB

11.1. A empresa vencedora deverá apresentar, até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos funcionários que executarão os serviços nas dependências da Conab, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado.

11.2. Toda substituição, exclusão ou inclusão de empregados deverá ser notificada à fiscalização do contrato em até 48 horas a contar da ocorrência. Exclui-se desta exigência a contratação e a dispensa do(a) nutricionista e do gerente, que deverá ser previamente comunicada à Conab.

11.3. A empresa deverá apresentar a comprovação das condições de saúde dos funcionários por meio do ASO.

11.4. Apresentar no início das atividades a relação dos materiais, utensílios, móveis e equipamentos a serem instalados no restaurante.

11.5. Durante a execução do contrato, toda instalação e/ou substituição de novos equipamentos elétricos deverá ser previamente comunicada à Conab acompanhada de documento que comprove a capacidade da rede elétrica.

11.6. A empresa deverá apresentar, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, o Contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva para os equipamentos e infraestrutura do restaurante.

11.7. A empresa deverá apresentar à Conab o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço de desinsetização e desratização, em 48 horas após a realização do serviço, mensalmente.

11.8. A empresa deverá informar a Conab, na semana anterior, o cardápio a ser servido durante toda a semana seguinte para as refeições do tipo “Self-Service” e “Executivo” objetivando a aprovação prévia.

11.9. A alteração do conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da Conab com, no mínimo, 1 (um) dia de antecedência.

11.10. A empresa deverá apresentar outras documentações sempre que solicitado pela Conab durante a execução do contrato.

11.11. É de responsabilidade da empresa contratada apresentar, até 30 (trinta) dias corridos após a assinatura do contrato, o Alvará de funcionamento do estabelecimento na exploração do restaurante e da lanchonete, emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária.

12. DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

12.1. Este contrato não gera despesa para a Conab.

12.2. O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a Conab qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

12.3. Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à empresa, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

12.4. A empresa deverá aceitar o pagamento em moeda corrente, por meio eletrônico – cartões de crédito e débito, e por cartão refeição disponibilizado pela Conab aos empregados.

12.5. A Conab não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.

12.6. A empresa deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de ocupação, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab.

13. ACEITAÇÃO DAS PROPOSTAS

13.1. Deverá constar da proposta sobre o valor mínimo da TAXA DE OCUPAÇÃO MENSAL, o valor correspondente ao resultado da seguinte fração: **$1/p.a\%$** , onde “ **$p.a\%$** ” equivale ao percentual de **acréscimo** oferecido sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação.

13.2. Para elucidar, segue exemplo: se o licitante **A** pretende ofertar acréscimo de **5%** sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação, deverá registrar no sistema o valor de **20,00**, que corresponde ao resultado da fração: **$1/p.a\%$ ($p.a = 5\%$; ou seja, $1/5\% = 20,00$ ou ainda $1/0,05 = 20,00$)**. Se o licitante **B** quiser aumentar o percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação **5% para 10%** deverá registrar o valor de **10,00**, que corresponde ao resultado da fração **$1/10\%$ ou $1/0,10$** . Se, posteriormente, o licitante **A** quiser ofertar maior percentual de acréscimo oferecido sobre o valor mínimo mensal de taxa de ocupação de **5% para 15%** deverá registrar o valor de **6,67**, que corresponde ao resultado da fração **$1/15\%$ ou $1/0,15$** .

13.3. **Assim, o lote será arrematado para o licitante que registrar o menor valor no sistema COMPRASGOVERNAMENTAIS, sendo que esse valor corresponderá ao maior percentual de acréscimo ofertado sobre a Taxa mínima Mensal de Ocupação definido pela Administração e, conseqüentemente, a maior taxa mensal de utilização ofertada.**

13.4. A simples participação neste certame implica em:

- a) aceitação de todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, Edital e anexos;
- b) que a licitante tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações objeto desta licitação, de modo que a Conab não admitirá declarações posteriores de desconhecimentos de fatos, no todo ou em parte, que dificultem ou impossibilitem a execução dos serviços ora licitados;
- c) que nos preços finais propostos para os serviços estão inclusos todos os custos e despesas com mão de obra, insumos, encargos trabalhistas e sociais, tributos e quaisquer outras, ainda que explicitamente não discriminadas neste Termo de Referência, Edital e seus anexos, decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão do contrato a ser assinado,

além dos materiais consumíveis e a depreciação dos equipamentos e bens duráveis;

d) que o prazo de validade da proposta é de pelo menos 60 (sessenta) dias contados da data de abertura da sessão pública, designada no preâmbulo do Edital;

e) para o encaminhamento da proposta de preços objeto desta licitação será exigido o preenchimento eletrônico via COMPRASGOVERNAMENTAIS das seguintes declarações:

- Declaração de ciência do Edital e de cumprimento dos requisitos de habilitação;
- Declaração de inexistência de fato superveniente/impeditivo;
- Declaração de que não emprega trabalhadores nas situações previstas no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal (menor de idade)
- Declaração de elaboração independente de proposta;
- Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte; (beneficiários LC 123/06);
- Declaração de não utilização de trabalho degradante ou forçado.

14. DA GARANTIA

14.1. Atendendo ao Art. 56, § 2o da Lei no. 8.666/93, a empresa deverá recolher, em até 30 (trinta) dias corridos, em nome da Conab, a garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor da taxa mensal de ocupação (multiplicado por doze meses), acrescido o valor dos bens patrimoniais da Conab, conforme disposto na lei 8.666/93, Art.56, § 5º.

14.2. A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades, conforme Art. 56, § 1o da Lei no. 8.666/93:

- a) caução em dinheiro ou em Títulos da dívida pública, que deverão ser emitidos 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, na forma do art. 56, § 1o, Inc. I, da Lei 8.666/93 (redação dada pela Lei nº 11.079, de 2004);
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária.

14.3. A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual e mais 3 (três) meses após o término do contrato e não poderá conter cláusula que elida a cobertura no

caso de quaisquer sanções de efeito pecuniário que, eventualmente, venham a ser aplicadas à empresa.

- 14.4. Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado, obrigatoriamente, em instituição financeira oficial, credenciada pela Conab, em conta remunerada que poderá ser movimentada somente por ordem da Conab.
- 14.5. Quando a garantia for prestada sob forma de fiança bancária, ou seguro garantia, não podendo conter qualquer restrição de cobertura, além de conter declaração expressa de renúncia do fiador aos benefícios do Art. 827 do Código Civil Brasileiro, assim como conter cláusula de prorrogação automática, até que a Conab confirme o cumprimento integral das obrigações da empresa, após o fim do Contrato.
- 14.6. A garantia prestada por meio de seguro bancário e/ou fiança bancária deverá indicar o número do Contrato firmado com a Conab, o início e fim de sua validade, o valor da cobertura, o nome do segurado/afiançado e do beneficiário (Conab).
- 14.7. A garantia deverá ser entregue à Conab até 30 (trinta) dias corridos.
- 14.8. No caso de eventual procedimento de aplicação de sanção a empresa, e conseqüentemente, utilização pela Conab da garantia depositada, o prazo de notificação à instituição garantidora terá como termo inicial o primeiro dia útil subsequente ao trânsito em julgado da decisão administrativa.
- 14.9. No caso da utilização da garantia pela Conab, em função de quaisquer penalidades aplicadas, a empresa deverá fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data em que for utilizada.
- 14.10 A não apresentação da garantia no prazo fixado ou sua apresentação em desacordo com o Edital ensejará a aplicação das sanções cabíveis.
- 14.11 Na ocorrência de alteração no valor do Contrato e/ou de prorrogação de sua vigência a empresa deverá, na ocasião da celebração do termo aditivo, providenciar a devida adequação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do Contrato.

15. DO PRAZO DE VALIDADE DO CONTRATO

15.1. O prazo da concessão objeto desta licitação terá duração inicial de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, após avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos preços praticados no mercado, limitados a 60 (sessenta) meses, mediante manifestação expressa das partes.

16. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1. Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da Conab ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à empresa, garantida a prévia defesa, serão:
- advertência por escrito;
 - multa;
 - suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a CONAB;
 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.
- 16.2. Diante dos motivos que se seguem a licitante estará sujeita às penalidades tratadas acima, pela (o):
- recusa injustificada em assinar o contrato;
 - não apresentação da garantia e do seguro de que tratam o contrato;
 - atraso injustificado no início da execução dos serviços;
 - execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo Termo.
- 16.3. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Conab, em relação a um dos eventos arrolados acima, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.
- 16.4. Pelo descumprimento dos serviços acordados, sujeitar-se-á a empresa ao pagamento de multa tendo como base o valor da Taxa de Ocupação Mensal, a menos que haja justificativa formal apresentada pela empresa e aceita pelo fiscal e gestor do contrato (GEBEM).
- 16.5. Em caso de inadimplemento da Taxa de Ocupação Mensal por parte da empresa CONTRATADA será aplicada multa de até 10% (dez por cento) sobre a Taxa de Ocupação Mensal, mais juros de 1% (um por cento) ao dia de atraso.
- 16.6. Em caso de descumprimento por parte da empresa CONTRATADA, de quaisquer das cláusulas ou condições do contrato, será aplicada multa de acordo com a gravidade que a situação representa.
- 16.7. Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.
- 16.8. A empresa será notificada e terá um prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de notificação, para apresentar defesa prévia à Conab/GEBEM.
- 16.9. O fiscal e o gestor (GEBEM) do termo irá analisar a justificativa apresentada e formulará subsídios técnicos com base no Contrato, Termo de Referência, Edital e seus anexos.

- 16.10. Após nota técnica do fiscal e do gestor do contrato sobre a justificativa da empresa CONTRATADA, será encaminhado à Procuradoria Jurídica da Conab, que procederá ao seu exame dos elementos jurídicos.
- 16.11. Com base no parecer jurídico e na nota técnica do fiscal/gestor do contrato, o recurso será apreciado primeiramente pela Diretoria de Gestão de Pessoas – DIGEP, caso seja mantido o entendimento pela aplicação da sanção, será enviado para análise da Presidência da Conab e, caso necessário, pela Diretoria Colegiada, que poderão avaliar a penalidade ou não a empresa CONTRATADA.
- 16.12. Independentemente de relevância da multa, a Conab se reserva o direito de cobrar perdas e danos porventura cabíveis em razão do inadimplemento de outras obrigações, não constituindo a relevância na renovação contratual e nem desistência dos direitos que lhe forem assegurados.
- 16.13. Caso a Diretoria Colegiada indefira o recurso e mantenha a multa a ser aplicada, não caberá novo recurso administrativo, pois já terá passado pelas 3 (três) instancias que a Lei n 9.784/99, atr. 56 a 59, determina.
- 16.14. Caso sugestão da multa seja mantida pela Diretoria Colegiada, a Gerência de Cadastro e Cobrança, da Superintendência de Orçamento e Finanças – SUOFI/GECOB, deverá efetuar a cobrança da multa.
- 16.15 Ocorrido o descumprimento por parte da empresa CONTRATADA, e a finalização do processo de análise da aplicação da multa pela Conab, a multa poderá ser aplicada das seguintes formas:
- recolher o valor total da multa, via Guia de Recolhimento da União, no prazo de 10 (dez) dias corridos contados a partir da cientificação da aplicação da multa pela empresa, ou;
 - descontar da garantia prestada pela empresa o valor total da multa, ou;
 - se o valor da multa seja de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a empresa pela sua diferença, sendo convocada para complementação do seu valor no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da data da comunicação.
- 16.16. A advertência deverá ser aplicada quando ocorrer:
- descumprimento das obrigações do Termo de Referência, Editalícias ou contratuais que não acarretem prejuízos para a Conab;
 - execução insatisfatória, ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços desde que sua gravidade não recomende a aplicação de multa, da suspensão temporária ou declaração de inidoneidade.
- 16.17. Especificamente para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme segue:

Item	Descrição	Ponto
1	Suspender ou interromper (salvo motivo de força maior ou caso fortuito) os serviços contratuais por dia	1,0
2	Manter empregado sem a qualificação exigida para executar os serviços contratados, por funcionário e por dia	0,5
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia	1,5
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrado gorjeta pelos serviços prestados nas dependências da Conab, por ocorrência	2,0
5	Servir alimentos contaminados, estragados ou com data de validade vencida	3,0
6	Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência	1,5
7	Alterar o horário de funcionamento sem justificativa e aviso prévio	1,0
8	Empregado sem uniforme de acordo com o cargo exercido	1,0
9	Empregado com uniforme sem as devidas condições de saúde e higiene	1,0
Para os itens seguintes, deixar de:		
10	Cumprir determinação formal ou instrução do fiscalizador, por ocorrência	1,0
11	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por funcionário e por dia	1,0
12	Efetuar o pagamento de salários, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do Contrato, por dia e por ocorrência	1,0
13	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, por item e por ocorrência	1,0
14	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e Anexo não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência	2,0
15	Providenciar a higienização diárias das instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência	1,5
16	Oferecer o cardápio básico aprovado pela fiscalização sem justificativa, por ocorrência	1,5
17	Remover o lixo, por dia	1,5

Pontuação acumulada por mês	Sanção
1 a 2 pontos	Advertência escrita
3 a 4 pontos	Multa correspondente a 2% (dois por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
5 a 6 pontos	Multa correspondente a 5% (cinco por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal

7 a 9 pontos	Multa correspondente a 8% (oito por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
Acima de 10 pontos	Multa correspondente a 10% (dez por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal

16.18. Caso a Contratada acumule mais de 15 (quinze) pontos, a multa prevista na tabela acima será aplicada sem prejuízo da rescisão unilateral do Contrato.

16.19. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Conab/SUOFI/GECOB.

16.20. A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e a sua cobrança não isentará a empresa contratada da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.

16.21. A multa aplicada à empresa contratada e os prejuízos por ela causados à Conab serão deduzidos de qualquer crédito a ela devido, cobrados diretamente ou judicialmente.

16.22. A Suspensão Temporária deverá ser aplicada quando ocorrer:

- a) apresentação de documentos falsos ou falsificados;
- b) retirada da proposta, após a fase de habilitação, sem que a Comissão de Licitação tenha aceito as justificativas apresentadas;
- c) recusa injustificada em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela Conab;
- d) reincidência de execução insatisfatória dos serviços contratados;
- e) atraso, injustificado, na execução/conclusão dos serviços, contrariando o disposto no Contrato;
- f) reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;
- g) irregularidades que ensejem a frustração da licitação ou a rescisão contratual;
- h) condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- i) prática de atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação ou prejudicar a execução do Contrato;

16.23. A sanção de Declaração de Inidoneidade é de competência exclusiva do Senhor Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis da abertura de vistas, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

16.24. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

17. DA RESCISÃO

17.1. Fica assegurado à Conab, o direito a rescisão do termo nos seguintes casos:

- b) inadimplemento, por parte da empresa, no pagamento da Taxa Mensal de Ocupação;
- c) interrupção dos serviços por qualquer período, sem aviso prévio e autorização da Conab;
- d) lentidão no cumprimento do objeto deste Termo de Referência, em desacordo com as necessidades peculiares aos serviços a serem prestados;
- e) atraso injustificado no início do cumprimento dos serviços contratados;
- f) a paralisação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Conab;
- g) perda da qualidade da refeição oferecida;
- h) deixar de atender as exigências de limpeza, higiene e conservação do local objeto da presente concessão;
- i) o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações e prazos;
- j) a subcontratação total ou parcial do serviço, a associação do contrato com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afetem a boa execução deste, sem prévio conhecimento e anuência da Conab;
- k) o cometimento reiterado de faltas registradas durante a prestação do serviço;
- l) a decretação de falência, o pedido de concordata ou a instauração de insolvência civil;
- m) a dissolução da empresa vencedora;
- n) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa vencedora que, a juízo da Conab, prejudique a execução do Contrato;
- o) o protesto de títulos ou a emissão, pela empresa contratada de cheques sem suficiente provisão de fundos, que caracterizem a sua insolvência;
- p) o interesse administrativo, devidamente justificado, quando por exigência técnica ou conveniência dos usuários;
- q) o não cumprimento de qualquer das obrigações da empresa relacionadas no Termo de Referência.

18. DISPOSIÇÕES GERAIS

18.1. Não serão admitidas como proponentes, pessoas jurídicas reunidas em consórcio.

18.2. Os casos omissos neste Termo de Referência serão dirimidos pela GEBEM / SURET que deverá levar à Diretoria Colegiada os fatos e argumentos para apreciação/decisão.

Elaborado:

Aprovado:

Julia Nunes Oliveira de Liscio

Gerência de Benefícios, Segurança e
Medicina do Trabalho

Gerente

Agustinho Soares Neto

Superintendência de Relações do Trabalho
Superintendente

ANEXO I
SERVIÇO “SELF-SERVICE”
TABELA BÁSICA DE ALIMENTOS
OPÇÕES DIÁRIAS

1. SALADAS - composição mínima

- a) Alface e tomate;
- b) 5 tipos de vegetais do grupo “A” (folhosas e não-folhosas);
- c) 4 tipos de vegetais cozidos/refogados do grupo “B”;
- d) 1 tipo de salada composta por mais de três componentes, com ou sem maionese: salpicão, salada russa, tabule, etc;
- e) 2 opções de frutas à francesa;
- f) Queijo ralado;
- g) 3 tipos de sementes (girassol, linhaça, gergelim, chia, etc).

2. TEMPEROS

- a) Sal, pimenta, azeite de oliva extra-virgem, vinagre comum e aceto balsâmico.

MOLHOS

- b) Mínimo de três opções: Vinagrete – Rosé – Bechamel – Mostarda – Francês – Iogurte – Queijo – Ervas – Pesto.

3. ACOMPANHAMENTOS QUENTES - composição mínima

- Arroz branco (longo fino tipo 1)
- Arroz composto ou risoto (com legumes, brócolis, colorido, à grega, galinhada, carreteiro etc) – No mínimo 3 (três) vezes por semana;
- Arroz integral;
- Feijão cores simples;
- Feijão especial – preto, tropeiro ou tutu;
- Às sextas-feiras deverá ser servida Feijoada, como prato principal – contendo em quantidades proporcionais, no mínimo, os seguintes ingredientes, dispostos separadamente: feijão, carnes (seca, costelinha), paio, linguiça, orelha, pé, rabo, evitando o excesso de gordura nos ingredientes. Acompanhamento: farofa, torresmo, molho de feijão picante, cheiro verde e couve.

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

4. GUARNIÇÕES/ACOMPANHAMENTOS - no mínimo 7 (sete) opções:

- Farofa (variada);
- Purês (de batata, abóbora etc);
- Vegetais dos grupos A, B ou C refogados, fritos, cozidos ou recheados;
- Banana (assada, frita ou a milanesa);
- Suflês (de queijo, de legumes, cenoura etc);
- Tortas, empadas e empadões (de legumes, frango, palmito, camarão, goiano etc);
- Bolinhos (de carne, frango, peixe, camarão, queijo etc);
- Omeletes, ovo frito, cozido ou pochê

5. CARNES – deverão ser servidas, no mínimo, 3 opções, em preparações diversas, sendo a primeira de carne vermelha, a segunda de frango, carne suína sem osso ou peixe, e a terceira de carnes com osso, vísceras, entre outras. A terceira opção será obrigatória de segunda a quinta-feira.

- Carne bovina: contra-filé, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto;
- Frango: coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé;
- Peixe: filé ou posta, servido OBRIGATORIAMENTE pelo menos duas vezes por semana;
- Terceira opção: pernil, lombo, bisteca ou costelinha suínas (pelo menos, 1 vez por semana); costela bovina com ou sem mandioca, rabada, fígado ou língua bovinos e lingüiça.

De forma meramente exemplificativa, disponibilizamos distribuição das opções de carne ao longo dos dias da semana:

	DIAS DA SEMANA				
OPÇÕES DE CARNES	SEGUNDA-FEIRA	TERÇA-FEIRA	QUARTA-FEIRA	QUINTA-FEIRA	SEXTA-FEIRA
PRIMEIRA	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA	CARNE BOVINA	FEIJOADADA
SEGUNDA	FRANGO	PEIXE	FRANGO	PEIXE	CARNE BOVINA
TERCEIRA	LINGÜIÇA	BISTECA	COSTELINHA SUÍNA	RABADA	FRANGO

6. PROTEINA VEGETAL - no mínimo uma opção de prato por dia.

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

7. **MASSA** - no mínimo uma opção dentre as seguintes: lasanha, rondele, canelone e panqueca (recheios diversos), nhoque e macarrão de formatos diversos etc.
8. **MOLHOS** - alho e óleo, ao sugo, bolonhesa, quatro queijos, al mare, com legumes, dentre outros.
9. **SOBREMESAS** - mínimo de 3 (três) opções, sendo pelo menos 1 (uma) sem adição de açúcar.
 - Doces elaborados, tipo pavê, tortas, pudim, musses etc;
 - Doces caseiros de leite, mamão, banana, abóbora etc;
 - Salada de frutas e frutas diversas (no mínimo 1 fruta, diariamente, sem repetições durante a semana);
 - Gelatina e Sorvetes, etc.

10. QUADRO DE CLASSIFICAÇÃO DE ALIMENTOS

VEGETAIS DO GRUPO “A” - Abobrinha, acelga, agrião, aipo, alface, aspargo, berinjela, bertalha, brócolis, broto de bambu, chicória, cebola, cebolinha, coentro, couve, couve-flor, espinafre, hortelã, jiló, maxixe, palmito, pepino, pimentão, rabanete, repolho, salsa, taioba e tomate.

VEGETAIS DO GRUPO “B” - Abóbora ou jerimum, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha-verde, nabo, quiabo e vagem.

VEGETAIS DO GRUPO “C” - Aipim, batata, batata-baroa, cara, inhame, mandioca e milho verde.

FRUTAS - Abacaxi, ameixa, amora, banana, cajá, caju, carambola, caqui, cereja, damasco, figo, framboesa, fruta do conde, graviola, goiaba, laranja, lima, limão, maçã, mamão, manga, maracujá, melancia, melão, morango, nêspera, pêra, pêssego, tangerina e uva.

11. OUTRAS POSSIBILIDADES

11.1 A empresa vencedora poderá utilizar de outros produtos e serviços visando a atratividade da clientela e diferencial para os empregados da Conab, propondo novos produtos e serviços, desde que seja aprovado pelo Fiscal do Contrato e não comprometa o serviço essencial do contrato.

11.2. Como sugestões de opções poderão ser incluídos:

- a) Caldos e sopas no fim do dia (durante o inverno);



Conab

Companhia Nacional de Abastecimento

CONAB - CPL			
Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica

- b) Kit Festa visando atender as confraternizações internas da Companhia;
- c) Comidas congeladas ou comidas light;
- d) Café colonial no café da manhã;
- e) Outras opções de carne: carne moída, dobradinha, moqueca, pescado, caldeirada, chambaril, mocotó, buchada, camarão, frutos do mar, dentre outros.

ANEXO II

PRATO “EXECUTIVO”

TABELA BASICA DE ALIMENTOS

OPÇÕES DIARIAS

Deverão ser servidos, diariamente, pelo menos 2 (dois) tipos de pratos especiais, “**Executivo**”, com os respectivos acompanhamentos e guarnições.

Além destes poderão ser oferecidas opções de Pratos light.

Considera-se Prato “**Executivo**” o prato servido pronto, contendo num mesmo recipiente (prato) todos os ingredientes oferecidos: guarnições, acompanhamentos, algum tipo de carne e vegetais sob a forma de salada ou cozidos.

O preço dos pratos deve variar conforme o tipo de serviço e os ingredientes utilizados.

Sugestões de pratos “Executivo”

Cada prato deve conter um ingrediente principal (carne, frango, peixe ou massa), guarnição e acompanhamento.

- b) Saladas especiais;
- c) Pratos com grelhados de cortes especiais de aves, bovinos, suínos ou peixes;
- d) Pratos ao molho com cortes especiais de aves, bovinos, suínos e peixes;
- e) Pratos ao molho com peixes e frutos do mar, tipo moquecas, ensopados, caldeiradas etc;
- f) Pratos com bacalhau;
- g) Pratos Orientais;
- h) Massas;
- i) Risotos.

ANEXO III

PLANILHA BÁSICA DE PRODUTOS QUE DEVERÃO SER SERVIDOS PELA LANCHONETE - OPÇÕES DIÁRIAS :

Salada de frutas	300g
Sanduíches naturais	400g
Queijo quente/frio	100g
Misto quente/frio	100g
Pão com ovo	100g
Tapioca	350g
Cuscuz	500g
Croissant recheado	150g
Pastel	200g
Empadas	200g
Enroladinho de queijo, presunto	200g
Pão de queijo	80g
Bolos e tortas com e sem leite	100g
Leite integral, desnatado ou de soja	300ml
Café com Leite	70ml
Leite com achocolatados	70ml
Iogurtes (mínimo 4 variedades)	300ml
Sucos naturais de frutas (mínimo 4 variedades)	300ml
Sucos naturais de polpa (mínimo 4 qualidades)	300ml
Açaí na tijela	300g
Café gourmet	70ml
Chá	270ml
Água mineral com gás	500ml
Água mineral sem gás	500ml
Refrigerantes (mínimo 2 diets e 3 normais)	350ml
Sucos em latas (mínimo 4 variedades)	335ml
Vitaminas de frutas (mínimo 4 variedades, com leite integral/desnatado e de soja)	330ml
Pudim	150g
Brigadeiro	80g
Pavê	100g
Brownie com sorvete	80g (brownie) + 50g (sorvete)

ANEXO IV

DISPOSIÇÕES GERAIS SOBRE OS CARDÁPIOS

a) Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com a Ficha Técnica de Preparo. Os cardápios, bem como a composição das preparações, deverão ser apresentados à Conab com, pelo menos, uma semana de antecedência, ou seja, antes da divulgação e da execução do cardápio.

b) Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gênero de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

c) O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela Conab, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.

d) Nas três refeições (café, almoço e lanche), o restaurante deverá apresentar, no mínimo, uma opção de preparação com os seguintes itens: Sem glúten e sem lactose, com glúten e sem lactose, sem glúten e com lactose, como também opção para vegetariano.

e) A embalagem descartável de alumínio, para transporte de refeições (marmitex), poderá ser cobrada à parte, mas deve estar constando na planilha de preços.

f) É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica e de cigarros de qualquer espécie.

g) A água empregada para o preparo dos alimentos e bebidas deverá ser filtrada.

h) Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paellas, galinhada, lasanhas, e outros. Podem ser servidos, porém contam como item adicional.

i) Oferecer feijoada completa às sextas-feiras. Manter durante todo o horário do almoço as guarnições tradicionais da feijoada: couve refogado, torresmo, laranja descascada em rodela, farofa e farinha de mandioca.

j) O azeite de oliva disponibilizado deverá ser extra-virgem, sem qualquer mistura com óleos.

k) O óleo utilizado deverá ser somente de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reaproveitadas, devendo ser descartadas de forma ambientalmente correta.

l) Sanduíches naturais com pão integral ou branco, recheados com opções de frango desfiado, peito de peru, presunto, salame, queijos variados, ricota, atum, ovo, alface, cenoura, tomate etc

m) Sugestão: Realizar, bimestral ou trimestralmente, festivais e lanches temáticos – carnaval, páscoa, dias das mães, festa junina, dia dos pais, natal, comidas regionais e, no inverno, disponibilizar caldos, chocolate quente, canjicas etc.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

ANEXO V

PLANILHA DE PREÇOS DE PRODUTOS RESTAURANTE / LANCHONETE

Item	Produto	Peso	Preço
1	Serviço "Self-Service" por Kg	1kg	30,65
2	Serviço "Executivo" por prato	Não se aplica	23,80
Itens da Lanchonete:			
3	Salada de frutas	300g	5,63
4	Sanduíches naturais	400g	10,45
5	Queijo quente/frio	100g	4,50
6	Misto quente/frio	100g	4,50
7	Pão com ovo	100g	4,00
10	Tapioca	350g	5,00
11	Cuscuz	500g	4,00
13	Croissant recheado	150g	8,90
14	Pastel	200g	5,22
15	Empadas	200g	5,45
16	Enroladinho de queijo, presunto	200g	3,80
17	Pão de queijo	80g	2,50
18	Bolos e tortas com e sem leite	100g	8,24
19	Leite integral, desnatado ou de soja	300ml	2,75
20	Café com Leite	70ml	5,50
21	Leite com achocolatados	70ml	5,00
22	Iogurtes (mínimo 4 variedades)	300ml	5,70
23	Sucos naturais de frutas (mínimo 4 variedades)	300ml	6,51
24	Sucos naturais de polpa (mínimo 4 variedades)	300ml	6,08
25	Açaí na tijela	300g	12,90
26	Café gourmet	70ml	4,55
27	Chá	270ml	4,74
28	Água mineral com gás	500ml	4,33
29	Água mineral sem gás	500ml	4,19
30	Refrigerantes (mínimo 2 diets e 3 normais)	350ml	5,00
31	Sucos em latas (mínimo 4 variedades)	335ml	4,50
32	Vitaminas de frutas (mínimo 4 variedades, com leite integral/desnatado e de soja)	330ml	5,25
33	Pudim	150g	5,95
34	Brigadeiro	80g	4,10
35	Pavê	100g	6,90
36	Brownie com sorvete	80g (brownie) + 50g (sorvete)	16,55

ANEXO VI

CHECK LIST

HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Data: ___/___/___

A - Higiene pessoal dos funcionários	Conforme	Não Conforme	Não se aplica	Observação
1. mãos lavadas e higienizadas corretamente				
2. utilização de adornos				
3. unhas curtas sem esmaltes e limpas				
4. cabelos curtos e/ou presos e barbas cortadas				
5. uniformes limpos e adequados à área de atuação				
6. utilização de touca, luvas, avental, máscara e calçado adequado nas áreas de manipulação/preparação				
7. funcionários saudáveis, sem feridas, lesões, cortes, gastroenterites agudas/crônicas, tosses, faringites, infecções respiratórias, oculares e/ou quaisquer patologias transmitidas por contato direto com o alimento				
8. uniformes limpos, passados, secos e sem excessivo desgaste				

B - Higiene do ambiente e área física	Conforme	Não Conforme	Não se aplica	Observação
1. ambiente (azulejos, teto, luminárias, armários, portas, janelas, pisos, paredes)				
2. equipamentos (liquidificador, batedeiras, geladeira, fogão, etc)				
3. utensílios (canecas, pratos, talheres, panelas, etc)				
4. acessórios (esponjas,				

porta-sabão, pano de louça, etc)				
5. estado de conservação das instalações				
6. instalações sanitárias em adequado estado de conservação e higiene				
7. ventilação e iluminação				
8. organização geral				
9. limpeza de bancadas, balcões e pias				
10. limpeza de mesas e cadeiras do salão de refeições				
11. limpeza da rampa de distribuição dos alimentos				
12. retirada do lixo e limpeza das lixeiras				
13. controle de pragas e vetores				

C - Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Conforme	Não Conforme	Não se aplica	Observação
1. temperatura adequada no balcão quente				
2. temperatura adequada no balcão frio				
3. reaproveitamento de alimentos				
4. alimentos protegidos "tampados"				
5. alimentos devidamente identificados/rotulados				
6. validade dos alimentos				
7. separação de amostras				
8. gestão adequada do estoque - PVPS em caso de industrializados, e PEPS em caso de produtos naturais				
9. legumes, folhas e frutas adequadamente higienizados				
10. descongelamento adequado e seguro				
11. embalagens dos alimentos íntegras e em boa apresentação (limpas, sem amassados, estufamentos, trincos, vazamentos, espumas, ferrugens etc)				
12. alimentos armazenados				

e organizados de acordo com o tipo de produto				
13. apresentação adequada dos alimentos ofertados				

D - Local e Segurança no trabalho	Conforme	Não Conforme	Não se aplica	Observação
1. presença de pessoas estranhas ao serviço				
2. utilização de Equipamento de Proteção Individual (EPI)				

E - Manejo dos Resíduos	Conforme	Não Conforme	Não se aplica	Observação
1. descarte adequado do lixo				
2. descarte do óleo de cozinha				

F – Outros	Conforme	Não Conforme	Não se aplica	Observação
1. quadro com informação do cardápio				
2. livro de registro de reclamações, críticas e sugestões				
3. quadro de funcionários completo				

Anotações Gerais:

ASSINATURAS

RESPONSÁVEL CONAB

RESPONSÁVEL EMPRESA

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

ANEXO VII

CHECK LIST

PROCEDIMENTOS CONTRATUAIS E ADMINISTRATIVOS

Data: ___/___/___

A – Documentação Contratual	Prazo	Periodicidade	Data de entrega	Observação
1. alvará de Funcionamento emitido pela Secretaria de Vigilância Sanitária	30 dias após a assinatura do contrato	Anual		
2. seguro contra incêndio	30 dias após a assinatura do contrato	Anual		
3. máquina de emissão de Nota ou cupom fiscal	15 dias após a assinatura do contrato	Sempre		
4. desinsetização e desratização	Todo mês	Mensal		
5. manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação	90 dias após a assinatura do contrato			
6. ficha Técnica de Preparo dos alimentos	90 dias após a assinatura do contrato			
7. contrato de Manutenção Preventiva e Corretiva	30 dias após a assinatura do contrato			

B – Documentação dos funcionários	Prazo	Periodicidade	Data de entrega	Observação
1. relação nominal, currículo, função e horário de trabalho de cada funcionário	15 dias após a assinatura do contrato	Semestral		
2. CRN e currículo do (a) Nutricionista	Ínicio das atividades	Sempre que necessário		
3. currículo do (a) Gerente	5 dias após a contratação	Sempre que necessário		
4. substituição de funcionários	2 dias após a demissão	Sempre que necessário		
5. substituição de Nutricionista ou Gerente	Previamente	Sempre que necessário		
6. cópia da Carteira de Trabalho de cada funcionários	5 dias após a contratação	Sempre que necessário		
7. comprovantes de pagamento de salário, benefícios e encargos de	Todo dia 15 do mês	Mensal		

cada funcionários				
8. ASO de cada funcionários de acordo com o item 8, subitem P do TR	5 dias após a contratação	Anual		

C – Especificações do Serviço	Conforme	Não Conforme	Periodicidade	Observação
1. prato com peso uniforme			Mensal	
2. pardápio da semana para “Self Service”			Semanal	
3. pardápio da semana para “Executivo”			Semanal	
4. pardápio da Lanchonete			Mensal	
5. aprovação dos Cardápios			Semanal	
6. refeição do “Self Service” durante todo horário do almoço			Diário	
7. dois contêineres com tampa para lixo orgânico e seco			Diário	
8. limpeza geral da cozinha			Diário	
9. limpeza geral do ambiente / salão			Diário	
10. sabonete líquido na cozinha			Sempre	
11. papel toalha na cozinha			Sempre	
12. álcool em gel 70% em todo o ambiente			Sempre	
13. limpeza do sistema de exaustão			Mensal	
14. relatório das Manutenções			Mensal	
14. cumprimento dos horários determinados no TR			Sempre	

D – Funcionários	Conforme	Não Conforme	Periodicidade	Observação
1. funcionários devidamente, uniformizados, qualificados, com crachá			Diário	
2. utilização dos EPIs			Diário	

E – Mobiliários,	Conforme	Não	Observação
-------------------------	----------	-----	------------

equipamentos e utensílios		Conforme	
1. relação e qualidade dos móveis, equipamentos e utensílios, do item 8.13			
2. talheres acondicionados um a um com guardanapos			
3. toalhas e sobretoalhas limpas			
4. condimentos localizados em pontos principais			

F – Outros	Conforme	Não Conforme	Periodicidade	Observação
1. má utilização de energia			Semanal	
2. má utilização de água			Semanal	
3. adaptação do cardápio conforme sugestão dos empregados da Conab			Sempre que necessário	
4. não lavagem de toalhas ou uniformes na Conab			Semanal	
5. comunicação imediata por escrito de qualquer problema nos equipamentos			Diário	
6. livro de Registro de Reclamações, Críticas e Sugestões			Diário	

Anotações Gerais:

ASSINATURAS
RESPONSÁVEL CONAB
RESPONSÁVEL EMPRESA

ANEXO VIII

DECLARAÇÃO DE VISTORIA PRÉVIA

Declaro que, em ____/____/_____, às ____:____ horas, a empresa

CNPJ: _____, sediada em _____

_____ em Brasília (DF), CEP: _____ -

_____, telefones: () _____, representada

por

portador do RG nº _____, CPF nº _____,

vistoriou minuciosamente o local onde serão executados os serviços de INSTALAÇÃO E

POSTERIOR PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE,

INCLUSIVE COM O FORNECIMENTO DE TODOS OS EQUIPAMENTOS

NECESSÁRIOS PARA TAL SERVIÇO A SER PRESTADO NOS TERMOS DO EDITAL

E SEUS ANEXOS, E CUMPRIMENTO DAS LEGISLAÇÕES DA AGÊNCIA DA

VILGILÂNCIA SANITÁRIA DO DF, no endereço: SGAS Quadra 901, Conjunto A lote

69, Ed. Conab/Matriz, tomando conhecimento de todas as informações e condições para a

execução dos serviços licitados.

ANEXO II DO EDITAL

MINUTA DE CONTRATO

PROCESSO N.º: 21200.001077/2016-96

Contrato N.º:

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO ONEROSO DE ÁREA PRÓPRIA, QUE ENTRE SI CELEBRAM A COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO - CONAB E A EMPRESA (-----).

A COMPANHIA NACIONAL DE ABASTECIMENTO – CONAB, Empresa Pública Federal, entidade dotada de personalidade jurídica de direito privado, na forma preceituada no § 1.º do art. 173 da Constituição Federal, vinculada ao Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento, conforme o art. 39 da Lei nº 9.649, de 27/05/98, instituída nos termos do inciso II, do art. 16 da Lei nº 8.029, de 12/04/90, com seu Estatuto Social aprovado pelo Decreto nº 4.514, de 13/12/02, com Sede/Matriz no SGAS, Quadra 901, Conjunto A, Lote 69, Brasília-DF, CNPJ nº 26.461.699/0001-80, representada por seu, brasileiro, estado civil, profissão, RG nº....., CPF nº, parte doravante denominada **CONTRATANTE**, e a empresa, pessoa jurídica de direito privado, com CNPJ nº, neste ato representada por, brasileiro, estado civil, CPF nº....., Carteira de Identificação nº, parte doravante denominada **CONTRATADA**, de conformidade com o que consta do Processo Administrativo n.º **21200.001077/2016-96**, referente ao **Pregão Eletrônico n.º 05/2017**, resolvem celebrar o presente Contrato de concessão administrativa, que se regerá pelo Edital e seus anexos e pela proposta da contratada, no que couber, independentemente de suas transcrições, pelas Leis n.ºs 8.666/93 e 10.520/02, pelas demais legislações pertinentes, pelo ato que autorizou a lavratura deste termo e pela respectiva modalidade de contratação e cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1 Este Contrato tem por objeto a concessão administrativa de uso oneroso de área própria do edifício-sede da Companhia Nacional de Abastecimento - **CONAB** destinada à exploração comercial, por empresa do ramo pertinente, de serviços de preparo e fornecimento de refeições, lanches e bebidas não alcoólicas aos empregados, prestadores de serviços, estagiários e visitantes eventuais da Companhia, conforme detalhado neste Contrato e no Termo de Referência – Anexo I do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

a) Lanchonete

b) Serviço “Self-service”

c) Serviço “Executivo”

2.1. O cardápio mínimo para o **Restaurante “Self-Service”** deverá seguir as sugestões do cardápio por quilo, constantes do Anexo I do Termo de Referência-TR. No **Restaurante “Executivo”** deverá ser oferecida, no mínimo, duas opções de prato especial seguindo as sugestões constantes do Anexo II do TR. Por sua vez, o cardápio mínimo para a **Lanchonete** deverá seguir as sugestões constantes do Anexo III do TR.

2.2. Em caso de sugestões para alteração no cardápio do Anexo III do TR (Lanchonete) deverá ser solicitado pela Contratada à GEBEM, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias, visando à aprovação das Nutricionistas e pesquisa de mercado para definição do preço a ser cobrado.

CLÁUSULA TERCEIRA - DESCRIÇÃO GERAL DOS SERVIÇOS

3.1 Os serviços a serem executados são os descritos no item 4 do Termo de Referência – Anexo I do Edital, parte integrante deste Contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO VALOR DO CONTRATO

4.1 O valor anual do CONTRATO é de R\$ (), pelo recebimento da concessão administrativa onerosa da área destinada ao funcionamento da lanchonete/restaurante, conforme oferta da licitante vencedora.

CLÁUSULA QUINTA– DO PREÇO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE

5.1 - Os preços dos serviços prestados pela contratada são:

- Lanchonete, de acordo com a planilha de preços apresentada, parte integrante deste Contrato.
- Executivo:Lanchonete, de acordo com a planilha de preços apresentada, parte integrante deste Contrato.
- Self-service: R\$(...) o kilograma, de acordo com proposta vencedora.

CLÁUSULA SEXTA- DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

- 6.1. Este contrato não gera despesa para a Conab.
- 6.2. O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a Conab qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 6.3 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à empresa, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
- 6.4 A Contratada deverá aceitar o pagamento em moeda corrente, por meio eletrônico – cartões de crédito e débito, e por cartão refeição disponibilizado pela Conab aos empregados.
- 6.5 A Contratante não terá responsabilidade por quaisquer dívidas ou compras feitas pelos usuários no restaurante ou na lanchonete.
- 6.6 A Contratada deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de ocupação, até o quinto dia útil de cada mês, via Guia de Recolhimento da União (GRU) emitida pela Conab.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

7.1 O prazo da concessão objeto da licitação terá duração inicial de 12 (doze) meses, contados da data da assinatura do contrato, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, após avaliação da qualidade dos serviços prestados e dos preços praticados no mercado, limitados a 60 (sessenta) meses, conforme Art. 57, Inciso II da lei 8.666/93 e suas alterações, mediante manifestação expressa das partes.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

8.1 Não se aplica. Não haverá despesa a ser paga pela Contratante.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

- 9.1 O reajustamento do valor da Taxa Mensal de Ocupação ofertado pela Contratada será corrigido anualmente pela variação do Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M no período. Se este índice vier a ser extinto ou não puder ser utilizado, adotar-se-á o índice que vier a substituí-lo. Contudo, na ausência de previsão quanto ao índice substituto as partes elegerão, cada uma, um índice oficial correlato, adotando-se para reajustamento da Taxa Mensal de Ocupação a média aritmética entre ambos.
- 9.2 A nova Taxa Mensal de Ocupação prevalecerá a partir do primeiro mês subsequente ao período vencido, o qual será contado a partir da data da apresentação da proposta.
- 9.3 Para o valor do quilo do Restaurante serviço “Self-Service” deverá sempre ser considerado como parâmetro o valor do vale-refeição fornecido aos empregados da Conab, correspondente na data desta licitação a R\$ 30,65 (trinta reais e sessenta e cinco centavos), que é ajustado anualmente, conforme Acordo Coletivo de Trabalho – ACT. O quilo será o valor facial do vale-refeição da Conab.
- 9.4 Eventuais inclusões, exclusões e alterações de itens contemplados na “Planilha de Preços” somente serão permitidas mediante prévia comunicação e aprovação do fiscal e gestor do contrato pela Conab, inseridos no processo para validação dos itens oferecidos e realizada pesquisa de preço para estabelecimento do valor a ser cobrado.
- 9.5 Todos os preços praticados e inseridos na “Planilha de Preços” serão reajustados após 1 (um) ano pela variação do Índice de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA- Série Especial (de alimentos e bebidas)

no período. Se este índice vier a ser extinto ou não puder ser utilizado, adotar-se-á o índice que vier a substituí-lo. Contudo, na ausência de previsão quanto ao índice substituto as partes elegerão, cada uma, um índice oficial correlato, adotando-se para o reajustamento a média aritmética entre ambos. O reajuste deve ser solicitado pela empresa contratada juntamente com a renovação anual.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA GARANTIA

- 10.1 Atendendo ao Art. 56, § 2º da Lei no. 8.666/93, a empresa deverá recolher, em até 30 (trinta) dias corridos da assinatura do contrato (e eventuais aditivos), em nome da Conab, a garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor da taxa mensal de ocupação (multiplicado por doze meses), acrescido o valor dos bens patrimoniais da Conab, conforme disposto na lei 8.666/93, Art.56, § 5º.
- 10.2 A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades, conforme Art. 56, § 1º da Lei no. 8.666/93:
 - a. caução em dinheiro ou em Títulos da dívida pública, que deverão ser emitidos 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, na forma do art. 56, § 1º, Inc. I, da Lei 8.666/93 (redação dada pela Lei nº 11.079, de 2004);
 - b. seguro-garantia;
 - c. fiança bancária.
- 10.3 A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual e mais 3 (três) meses após o término do contrato e não poderá conter cláusula que elida a cobertura no caso de quaisquer sanções de efeito pecuniário que, eventualmente, venham a ser aplicadas à empresa.
- 10.4 Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado, obrigatoriamente, em instituição financeira oficial, credenciada pela Conab, em conta remunerada que poderá ser movimentada somente por ordem da Conab.
- 10.5 Quando a garantia for prestada sob forma de fiança bancária, ou seguro-garantia, não podendo conter qualquer restrição de cobertura, além de conter declaração expressa de renúncia do fiador aos benefícios do Art. 827 do Código Civil Brasileiro, assim como conter cláusula de prorrogação automática, até que a Conab confirme o cumprimento integral das obrigações da empresa, após o fim do Contrato.
- 10.6 A garantia prestada por meio de seguro bancário e/ou fiança bancária deverá indicar o número do Contrato firmado com a Conab, o início e fim de sua validade, o valor da cobertura, o nome do segurado/afiançado e do beneficiário (Conab).
- 10.7 A garantia deverá ser entregue à Conab até 30 (trinta) dias corridos.
- 10.8 No caso de eventual procedimento de aplicação de sanção a empresa, e conseqüentemente, utilização pela Conab da garantia depositada, o prazo de notificação à instituição garantidora terá como termo inicial o primeiro dia útil subsequente ao trânsito em julgado da decisão administrativa.
- 10.9 No caso da utilização da garantia pela Conab, em função de quaisquer penalidades aplicadas, a empresa deverá fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data em que for utilizada.
- 10.10 A não apresentação da garantia no prazo fixado ou sua apresentação em desacordo com o Edital ensejará a aplicação das sanções cabíveis.**
- 10.11 Na ocorrência de alteração no valor do Contrato e/ou de prorrogação de sua vigência a empresa deverá, na ocasião da celebração do termo aditivo, providenciar a devida adequação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do Contrato.**

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA SUBCONTRATAÇÃO

- 11.1 A **CONTRATADA** não poderá subcontratar o serviço objeto deste **CONTRATO**.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS VEDAÇÕES

- 12.1 É vedado à **CONTRATADA**:
 - a) Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira; e,
 - b) interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da **CONTRATANTE**, salvo nos casos previstos em lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

- 13.1 Garantir o fornecimento de água e luz necessários ao expediente do restaurante / lanchonete.
- 13.2 Permitir à Contratada instalar uma linha telefônica, de sua propriedade, para atendimento das demandas internas e suas comunicações externas.
- 13.3 Acompanhar e fiscalizar os serviços prestados pela Contratada.
- 13.4 Receber todas as documentações exigidas no Termo de Referência – Anexo I do Edital.
- 13.5 Gerar a Guia de Recolhimento da União – GRU para o pagamento da Taxa Mensal de Ocupação.
- 13.6 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada.
- 13.7 Permitir, durante a vigência do Contrato, o acesso dos representantes, funcionários ou prepostos da Contratada às dependências da Conab, desde que devidamente identificados.
- 13.8 Assegurar-se da boa prestação e do bom desempenho dos serviços.
- 13.9 Designar Gestor e Agente de Fiscalização para acompanhamento e fiscalização do Contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

- 14.1. Cumprir e fazer cumprir, independente de transcrição, o Código de Defesa do Consumidor (CDC), as Resoluções CNNPA nº 33/77, RDC ANVISA nº 216/04 e CFN nº 380/05, além de outras normas e regulamentos pertinentes que vierem a ser instituídos.
- 14.2. Eventuais diferenças entre o estabelecido pela legislação, normas e regulamentos vigentes e o disposto neste instrumento prevalecerá a primeira.
- 14.3. Atender no sistema “Self-service” cobrando a quilo e, “Executivo” e Lanchonete cobrando a preço de tabela.
- 14.4. As refeições servidas no sistema “Self-service” serão pesadas individualmente em balança eletrônica de propriedade da empresa vencedora, descontando-se previamente o peso do prato (tara), mediante ajuste na balança de pesagem.
- 14.5. Deverá utilizar pratos com peso uniforme. O peso dos pratos deverá ser conferido regularmente e afixado em local de fácil visualização pelos usuários.
- 14.6. Atender no sistema “Executivo” servindo, diariamente, no mínimo duas opções de prato especial seguindo as sugestões constantes do Anexo II do Termo de Referência.
- 14.7. Praticar na Lanchonete os preços estabelecidos na “Planilha de Preços”, constante no Anexo III do Termo de Referência.

14.8. Quanto aos empregados, a empresa deverá:

- a) manter em seu quadro de pessoal, prestando serviços exclusivamente ao restaurante/lanchonete, nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionista – CRN, a quem caberá, dentre outras responsabilidades correlatas, as atribuições de que trata a Lei nº 8.234/91, que regulamentou a profissão de nutricionista, a Resolução CNNPA nº 33, de 09/11/77, que estabelece os princípios gerais de higiene a serem observados na obtenção, manipulação, armazenagem, transporte e distribuição de alimentos, a Resolução RDC ANVISA nº 216/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, e a Resolução CFN nº 380/2005, que dispõe sobre definições das áreas de atuação do nutricionista e suas atribuições;
- b) ter uma Gerência exercida por um ou mais sócios ou funcionário devidamente registrados, credenciados perante a Conab, que comprovem experiência anterior no ramo de restaurantes e lanchonetes de porte igual ou superior. A apresentação do currículo do gerente deve ser entregue na GEBEM até 5 (cinco) dias após a contratação;
- c) manter no estabelecimento funcionários habilitados e em quantidade necessária para o bom atendimento dos usuários, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou por qualquer outro motivo, devendo acatar sugestão da Conab quando esta constatar que o número de pessoal e a capacitação destes estiver insuficiente;
- d) apresentar até 15 (quinze) dias corridos, após a assinatura do contrato, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação (currículo) dos funcionários que executarão os serviços e o horário de trabalho de cada um;

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

- e) notificar a Conab, em até 3 (três) dias úteis a contar da ocorrência, a substituição, exclusão ou inclusão de funcionários. Exclui-se desta exigência a contratação e a substituição do nutricionista e do gerente, que deverá ser comunicada previamente a GEBEM.
- f) manter disciplina nos locais de serviço, substituindo no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos após solicitação da Conab o empregado ou preposto cuja atuação, permanência e/ou comportamento é considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações da Conab;
- g) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados à Conab e/ou a seus empregados, prestadores de serviços, estagiários e visitantes em decorrência de ação ou omissão da própria, de seus funcionários ou prepostos;
- h) responsabilizar-se pelos ônus ou encargo decorrente da exploração dos serviços de restaurante e lanchonete; por ônus decorrentes da prestação dos serviços, inclusive encargos sociais, trabalhistas e eventuais ações civis ou criminais relacionadas com o objeto do contrato;
- i) responsabilizar-se pelos acidentes de trabalho que possam ser vítima a mão-de-obra fornecida, durante os períodos que estiverem desempenhando os serviços decorrentes do contrato, bem como por todo e qualquer dano que seus funcionários ou equipamentos venham a causar às instalações da Conab;
- j) responsabilizar-se pelos danos comprovadamente causados aos usuários da lanchonete e restaurante em decorrência de ação ou omissão da empresa, de seus funcionários ou prepostos;
- k) apresentar à GEBEM, até 5 (cinco) dias úteis após a contratação, cópia da carteira de trabalho de seus funcionários devidamente assinadas. Mensalmente, os comprovantes de pagamento de salário, benefícios e encargos e anualmente (quando o funcionário for admitido, ao completar cada ano trabalhado e o demissional) os Atestados de Saúde Ocupacional – ASO;
- l) cuidar para que seus funcionários se apresentem no restaurante/lanchonete devidamente identificados por crachás com fotografias recentes e usando vestuários condizentes e adequados com a função que exercem, como calça, camisa, avental, gorro, touca, luvas, máscaras e calçados, conservados e em correta condição de higiene e segurança, conforme normas estabelecidas pelos órgãos competentes, que deverão ser imediatamente substituídos se forem considerados fora destas condições pela Conab;
- l.1 aqueles que trabalham nas áreas de pré-preparo, preparo e cocção na cozinha e na lanchonete deverão usar uniformes de cor branca, luva, touca, máscara, avental e calçado apropriado, podendo nos demais setores serem adotadas outras cores, porém sempre em tons claros;
- l.2 os que exercem atividades de higienização das instalações deverão utilizar uniformes apropriados, diferentes daqueles utilizados na manipulação de alimentos;
- l.3 o uso de luva, touca, máscara e avental é obrigatório durante todo o processo de manipulação de alimentos e durante a limpeza das dependências do restaurante/lanchonete, inclusive as sanitárias;
- l.4 a troca de luvas para manuseio de alimentos deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento e, em especial, quando deixar de preparar ou manipular carnes e alimentos crus, passando a manipular carne e alimentos cozidos, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria, como, por exemplo, rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita, seguindo a legislação e as normas específicas;
- m) os uniformes dos funcionários deverão ser substituídos a cada 06 (seis) meses ou a qualquer tempo, sempre que não atenderem as condições mínimas de apresentação.
- n) fornecer e fiscalizar o uso correto dos equipamentos de proteção individual (EPIs) exigidos pela legislação e normas vigentes;
- o) comprovar perante a Conab a condição de saúde dos funcionários por meio do ASO antes de iniciarem suas atividades;
- o.1) os funcionários deverão se submeter a reavaliação anual de saúde, inclusive coprocultura de fezes, copro parasitológico de fezes, hemograma completo e outros que a área médica da Conab decidir como necessário;

- o.2) considera-se apto para o trabalho na área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias;
- o.3) não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastrenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

14.9. Quanto ao preparo das refeições e lanches, a empresa deverá:

- a) preparar e servir os lanches e as refeições nas próprias instalações do restaurante / lanchonete, sob orientação e supervisão de nutricionista. Responsável, também, pela supervisão de todas as atividades do estabelecimento;
- b) oferecer aos usuários alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários na prática dos serviços de alimentação (inclusive no que se refere ao controle de temperatura dos alimentos quentes e frios), sendo expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas e produtos fumageiros nas dependências da Conab;
- c) servir alimentos preparados somente em cada expediente. Os alimentos preparados e não servidos deverão ser retirados do local até o final de cada expediente. Dispensa-se o cumprimento desta exigência quanto aos alimentos preparados e mantidos sob refrigeração ou congelados (desde que não dispostos anteriormente nas rampas de distribuição), dentro do prazo de validade. O prazo de validade deverá estar fixado e visível na embalagem destes produtos;
- d) utilizar, preferencialmente, temperos e aromatizantes comuns, evitando-se os excessos, ressaltando-se os casos de pratos típicos. Será vedado o emprego de qualquer aditivo para facilitar o cozimento ou alterar a textura ou paladar dos alimentos;
- e) proteger os alimentos pelas tampas das próprias panelas/cubas ou por filme de pvc, e mantê-los aquecidos ou sobre refrigeração, conforme o caso, na medida em que forem sendo preparados, enquanto aguardam a hora de serem servidos;
- f) fixar em local de destaque, visível a todos os usuários, quadro (s) de acrílico medindo 420 mm por 297 mm contendo, em fonte 28, informações sobre o cardápio a ser seguido durante a semana pelo restaurante e lanchonete. Na rampa de distribuição, ao lado de cada preparação, deverá constar informação sobre a presença de glúten, lactose e pimenta, além do valor médio calórico para cada porção de 100g;
- g) toda alteração no cardápio submeter à apreciação da Conab com, no mínimo, 1 (um) dia de antecedência;
- h) quando constatada a insatisfação dos usuários com relação a determinados alimentos, apresentar à Conab cardápios alternativos;
- i) refazer ou substituir, em parte ou no todo, refeições ou lanches impugnados fundamentadamente pela Conab;
- j) disponibilizar os alimentos constantes do cardápio diário durante todo o horário de atendimento;
- k) repor as preparações expostas para consumo antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido. A reposição será por meio de troca das cubas por outras já preparadas e organizadas na cozinha. Não será permitida a reposição dos alimentos diretamente nas cubas do balcão;
- l) manter, por 72 (setenta e duas) horas, amostra de refeições e lanches servidos, guardados em recipiente e local apropriado conforme determinação da Vigilância Sanitária do Distrito Federal. Estas amostras deverão ser encaminhadas para análise em caso de intoxicação/infecção alimentar coletiva, ocasionada pelos alimentos servidos no restaurante / lanchonete. Em caso de análise positiva, será de exclusiva responsabilidade da empresa vencedora o tratamento de saúde aos usuários acometidos por doenças transmitidas por alimentos produzidos pelo estabelecimento;
- m) arcar com o custo das análises microbiológicas efetuadas nas amostras, sempre que for detectada qualquer tipo de irregularidade nos produtos disponibilizados.

14.10 Do Descarte do lixo e óleo de cozinha, a empresa deverá:

- a) separar o lixo resultante de suas atividades, em orgânico e seco, acondicionando-os em sacos plásticos apropriados, conforme legislação e normas vigentes;

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

- a1) para o lixo seco observar a rota da coleta seletiva implantada pelo GDF e as normas técnicas de higiene e a legislação ambiental pertinente. Quanto ao descarte deste material se dará conforme os dias estabelecidos pelo Serviço de Limpeza Urbana de Brasília – SLU;
- b) disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres com tampa para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;
- c) retirar diariamente, tantas vezes quanto for necessário, o lixo resultante de suas atividades;
- d) utilizar carrinhos com tampa e demais equipamentos e materiais necessários para transporte do lixo, fazendo a manutenção ou a substituição destes sempre que necessário ou por solicitação da Conab;
- e) proceder à separação, o armazenamento e o descarte do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, de forma ambientalmente correta, seguindo as normas e a legislação vigente. O armazenamento deverá ser realizado em recipientes de plástico, sendo expressamente proibido o descarte na rede de esgoto.

14.11 Da Higienização do Espaço, a empresa deverá:

- a) manter todas as áreas do restaurante e lanchonete, os equipamentos, os utensílios, pisos, vidros, paredes, mesas etc, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições, a cozinha e a lanchonete serem higienizados diariamente, sempre que necessário, e obrigatoriamente ao final do expediente. As mesas e cadeiras serão limpas sistematicamente durante o seu funcionamento;
- b) instalar recipiente com sabonete líquido ou similar na cozinha, nos sanitários e na pia do salão, que não tenha efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus funcionários e usuários;
- c) disponibilizar porta-papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos para os funcionários e usuários, na cozinha, nos sanitários e na pia do salão;
- d) disponibilizar dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus funcionários e usuários nos locais designados pela Conab;
- e) utilizar somente produtos de limpeza biodegradáveis, específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;
- f) efetuar a lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) fora das dependências da Conab;
- g) limpar até a completa remoção de toda a gordura acumulada, mensalmente, os filtros dos terminais do sistema de exaustão;
- h) mensalmente, ou sempre que necessário, realizar desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão. É obrigatório que a empresa contratada seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e distrital de fiscalização. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a Conab. A dedetização e a desratização deverão ser feitas sempre ao final do expediente da sexta-feira ou véspera de feriados prolongados;
 - h.1) O certificado emitido pela empresa que realizou o serviço deverá ser apresentado a Conab do termo de concessão 48 horas após a realização do serviço, inclusive declaração de reforço.

14.12 Dos Móveis e utensílios a serem fornecidos, a empresa deverá:

- a) fornecer todos o mobiliário, equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços da lanchonete e restaurante;
- b) antes do início das atividades a empresa submeterá à aprovação da Conab amostras dos materiais e utensílios a serem utilizados:
 - I) talheres de aço inoxidável de superfície lisa e sem material que retenha resíduos, odores e/ou sabores, inclusive para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
 - II) pratos brancos de louça (cerâmica ou porcelanato) e peso uniforme, de boa qualidade;
 - III) copos e xícaras de boa qualidade e tamanhos uniforme;
 - IV) paliteiros e galheteiros de aço inoxidável;
 - V) toalhas de mesa no padrão liso e de boa qualidade;

- VI) guardanapos de papel lisos, não reciclados, não sedosos, medindo 24x24 cm; Não será permitido o uso de pratos, xícaras e talheres de plásticos, salvo os descartáveis exclusivamente para sobremesa. Também não será permitido o uso de louças e copos danificados;
- VII) Os talheres dos usuários deverão estar acondicionados em sacos de papel apropriado, acompanhados de 01 (um) guardanapo de papel de 24 x 24 cm;
- c) manter as mesas e cadeiras em quantidades suficientes ao atendimento dos usuários, repondo sempre as que forem sendo danificadas. Estas serão descartadas, conforme legislação aplicada, sendo proibido o seu descarte em áreas da Conab;
- d) manter higienizadas e cobertas todas as mesas por toalhas em tecido branco. Sobre esta toalha deverá ser colocado uma outra, sobreposta, em tecido ou papel manteiga ou em outro material previamente aprovado pela Conab. A substituição, obrigatoriamente, deverá ser realizada diariamente ou sempre que houver necessidade, mesmo que a troca seja necessária inúmeras vezes em um mesmo dia;
- e) manter, exclusivamente em ponto específico do restaurante, preferencialmente ao lado da balança eletrônica, bem como no balcão principal da lanchonete, recipiente contendo sachês individuais e de uso único como palito, sal, açúcar, adoçante dietético, catchup, mostarda, maionese, pimenta e azeite de oliva, bem como canudos para sucos e refrigerantes embalados individualmente.

14.13 Dos Equipamentos e das Instalações, a empresa deverá:

- a) disponibilizar todos os equipamentos e utensílios necessários à execução dos serviços e a melhor forma de atendimento aos usuários do restaurante e lanchonete. Antes do início da prestação dos serviços a empresa se obriga apresentar à Conab a relação dos materiais e equipamentos a serem instalados;
- b) se responsabilizar pela empresa a instalação e a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente;
- c) instalar as balanças eletrônicas digitais, em numero suficiente, para atender o restaurante e a lanchonete;
- d) utilizar máquinas registradoras nas operações dos caixas para emissão de nota ou cupom fiscal. Estes equipamentos estarão disponíveis até 15 (quinze) dias corridos após a assinatura do contrato;
- e) manter o imóvel da Conab nas mesmas condições que o recebeu, abstendo-se de efetuar qualquer adaptação ou modificação, inclusive melhoria útil ou necessária, sem o consentimento prévio e expresso da Conab;
- f) modificar ou melhorar o imóvel, sem a anuência da Conab, não passará a fazer parte integrante do mesmo, vedada a sua retirada, antes, durante ou depois da rescisão do termo;
- g) é vedada à empresa pedir ou exigir indenização por qualquer melhoria introduzida no imóvel, mesmo com a anuência prévia da Conab;
- h) é igualmente vedado instalar novos equipamentos elétricos sem a comprovação de capacidade da rede elétrica e autorização prévia da Conab;
- i) retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da Conab somente com autorização expressa desta;
- j) permitir vistoria das instalações e nos serviços, quando a Conab julgar conveniente. Verificada qualquer irregularidade, a empresa terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos para a correção. Expirado este prazo a Conab poderá aplicar as penalidades estabelecidas em contrato;
- k) ser responsável pelo reparo de qualquer bem constante do inventário ou de instalações que for avariado ou extraviado pelo seu pessoal, ou pela reposição, se for o caso, a critério da Conab;
- l) comunicar imediatamente, por escrito, sempre que ocorrer quebra ou defeito nos equipamentos instalados nas dependências de prestação de serviços;
- m) realizar a manutenção dos equipamentos e instalações por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a Conab;
- n) é obrigada a colocar os equipamentos, imprescindíveis ao atendimento do público, em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, contado da detecção do defeito com os serviços de manutenção que compreendem os reparos e substituições de peças.

Processo	Ano	Folha	Rubrica
1077	16		

Para equipamentos que não estejam relacionados diretamente ao atendimento do público, o reparo deverá ser realizado no máximo de 5 (cinco) dias corridos, contado da detecção do defeito; n.1 no caso do reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, este deverá ser comunicado à SUPAD/GERAD e a GEBEM, visando a justificativa de tal fato;

o) comprometer-se a indenizar os danos causados à Conab e a seus bens. Caso a empresa não pague tal indenização, no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos após ser exigida, responderá, independentemente da responsabilidade civil e penal, pelos danos que vier a causar aos empregados da Conab e a terceiros;

p) manter o restaurante permanentemente dotado de adequada aparelhagem ou equipamentos de prevenção e extinção de incêndios e sinistros, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz desses equipamentos;

q) ser responsável pela manutenção da infraestrutura do prédio, a dizer: instalações elétricas, hidráulicas e estrutural (civil)

14.14 Acatar a fiscalização da Contratante levada a efeito por pessoa devidamente designada para tal fim, e cujas solicitações deverão ser atendidas imediatamente, comunicando-a de quaisquer irregularidades detectadas durante a execução dos serviços.

14.15 Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à Companhia Nacional de Abastecimento ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

14.16 Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto do Termo de Referência, sem prévia autorização da Companhia Nacional de Abastecimento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

15.1 Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da Conab ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à empresa, garantida a prévia defesa, serão:

a) advertência por escrito;

b) multa;

c) suspensão temporária de participar de licitação e impedimento de contratar com a CONAB;

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

15.2 Diante dos motivos que se seguem a licitante estará sujeita às penalidades tratadas acima, pela (o):

a) recusa injustificada em assinar o contrato;

b) não apresentação da garantia e do seguro de que tratam o contrato;

c) atraso injustificado no início da execução dos serviços;

d) execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo Termo.

15.3 Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Conab, em relação a um dos eventos arrolados acima, a empresa ficará isenta das penalidades mencionadas.

15.4 Pelo descumprimento dos serviços acordados, sujeitar-se-á a empresa ao pagamento de multa tendo como base o valor da Taxa de Ocupação Mensal, a menos que haja justificativa formal apresentada pela empresa e aceita pelo fiscal e gestor do contrato (GEBEM).

15.5 Em caso de inadimplemento da Taxa de Ocupação Mensal por parte da empresa contratada será aplicada multa de até 10% (dez por cento) sobre a Taxa de Ocupação Mensal, mais juros de 1% (um por cento) ao dia de atraso.

15.6 Em caso de descumprimento por parte da empresa contratada, de quaisquer das cláusulas ou condições do contrato, será aplicada multa de acordo com a gravidade que a situação representa.

15.7 Nenhuma sanção será aplicada sem o devido processo administrativo que prevê defesa prévia do interessado e recurso nos prazos definidos em lei, sendo-lhe franqueada vista ao processo.

15.8 A empresa será notificada e terá um prazo de 10 (dez) dias corridos, contados a partir da data de notificação, para apresentar defesa prévia à Conab/GEBEM.

15.9 O fiscal e o gestor (GEBEM) do termo irá analisar a justificativa apresentada e formulará subsídios técnicos com base no Contrato, Termo de Referência, Edital e seus anexos.

15.10 Após nota técnica do fiscal e do gestor do contrato sobre a justificativa da empresa contratada, será encaminhado à Procuradoria Jurídica da Conab, que procederá ao seu exame dos elementos jurídicos.

15.11 Com base no parecer jurídico e na nota técnica do fiscal/gestor do contrato, o recurso será apreciado primeiramente pela Diretoria de Gestão de Pessoas – DIGEP, caso seja mantido o entendimento pela

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

aplicação da sanção, será enviado para análise da Presidência da Conab e, caso necessário, pela Diretoria Colegiada, que poderão avaliar a penalidade ou não a empresa contratada.

- 15.12 Independentemente de relevância da multa, a Conab se reserva o direito de cobrar perdas e danos porventura cabíveis em razão do inadimplemento de outras obrigações, não constituindo a relevância na renovação contratual e nem desistência dos direitos que lhe forem assegurados.
- 15.13 Caso a Diretoria Colegiada indefira o recurso e mantenha a multa a ser aplicada, não caberá novo recurso administrativo, pois já terá passado pelas 3 (três) instancias que a Lei n 9.784/99, atr. 56 a 59, determina.
- 15.14 Caso sugestão da multa seja mantida pela Diretoria Colegiada, a Gerência de Cadastro e Cobrança, da Superintendência de Orçamento e Finanças – SUOFI/GECOB, deverá efetuar a cobrança da multa.
- 15.15. Ocorrido o descumprimento por parte da empresa contratada, e a finalização do processo de análise da aplicação da multa pela Conab, a multa poderá ser aplicada das seguintes formas:
- recolher o valor total da multa, via Guia de Recolhimento da União, no prazo de 10 (dez) dias corridos contados a partir da cientificação da aplicação da multa pela empresa, ou;**
 - descontar da garantia prestada pela empresa o valor total da multa, ou;**
 - se o valor da multa seja de valor superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a empresa pela sua diferença, sendo convocada para complementação do seu valor no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da data da comunicação.**
- 15.16 A advertência deverá ser aplicada quando ocorrer:
- descumprimento das obrigações do Termo de Referência, Editalícias ou contratuais que não acarretem prejuízos para a Conab;
 - execução insatisfatória, ou pequenos transtornos ao desenvolvimento dos serviços desde que sua gravidade não recomende a aplicação de multa, da suspensão temporária ou declaração de inidoneidade.
- 15.17 Especificamente para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme segue:

Ocorrências		
Item	Descrição	Ponto
1	Suspender ou interromper (salvo motivo de força maior ou caso fortuito) os serviços contratuais por dia	1,0
2	Manter empregado sem a qualificação exigida para executar os serviços contratados, por funcionário e por dia	0,5
3	Recusar-se a executar serviço determinado pela fiscalização, por serviço e por dia	1,5
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrado gorjeta pelos serviços prestados nas dependências da Conab, por ocorrência	2,0
5	Servir alimentos contaminados, estragados ou com data de validade vencida	3,0
6	Reaproveitar alimentos já manipulados, por ocorrência	1,5
7	Alterar o horário de funcionamento sem justificativa e aviso prévio	1,0
8	Empregado sem uniforme de acordo com o cargo exercido	1,0
9	Empregado com uniforme sem as devidas condições de saúde e higiene	1,0
Para os itens seguintes, deixar de:		
10	Cumprir determinação formal ou instrução do fiscalizador, por ocorrência	1,0
11	Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou não atenda às necessidades, por funcionário e por dia	1,0
12	Efetuar o pagamento de salários, seguros, encargos fiscais e sociais, bem como arcar com quaisquer despesas diretas e/ou indiretas relacionadas à execução do Contrato, por dia e por ocorrência	1,0
13	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e de seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, por item e por ocorrência	1,0
14	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e Anexo não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por item e por ocorrência	2,0
15	Providenciar a higienização diárias das instalações, equipamentos e utensílios, por ocorrência	1,5
16	Oferecer o cardápio básico aprovado pela fiscalização sem justificativa, por ocorrência	1,5
17	Remover o lixo, por dia	1,5

Processo 1077	Ano 16	Folha	Rubrica
------------------	-----------	-------	---------

Pontuação acumulada por mês	Sanção
1 a 2 pontos	Advertência escrita
3 a 4 pontos	Multa correspondente a 2% (dois por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
5 a 6 pontos	Multa correspondente a 5% (cinco por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
7 a 9 pontos	Multa correspondente a 8% (oito por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal
Acima de 10 pontos	Multa correspondente a 10% (dez por cento), do valor da Taxa de Ocupação Mensal

- 15.18 Caso a Contratada acumule mais de 15 (quinze) pontos, a multa prevista na tabela acima será aplicada sem prejuízo da rescisão unilateral do Contrato.
- 15.19 A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela Conab/SUOFI/GECOB.
- 15.20 A multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções e a sua cobrança não isentará a empresa CONTRATADA da obrigação de indenizar eventuais perdas e danos.
- 15.21 A multa aplicada à empresa contratada e os prejuízos por ela causados à Conab serão deduzidos de qualquer crédito a ela devido, cobrados diretamente ou judicialmente.
- 15.22 A Suspensão Temporária deverá ser aplicada quando ocorrer:
- apresentação de documentos falsos ou falsificados;
 - retirada da proposta, após a fase de habilitação, sem que a Comissão de Licitação tenha aceito as justificativas apresentadas;
 - recusa injustificada em assinar o Contrato, dentro do prazo estabelecido pela Conab;
 - reincidência de execução insatisfatória dos serviços contratados;
 - atraso, injustificado, na execução/conclusão dos serviços, contrariando o disposto no Contrato;
 - reincidência na aplicação das penalidades de advertência ou multa;
 - irregularidades que ensejem a frustração da licitação ou a rescisão contratual;
 - condenação definitiva por praticar fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
 - prática de atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação ou prejudicar a execução do Contrato;
- 15.23 A sanção de Declaração de Inidoneidade é de competência exclusiva do Senhor Ministro da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA, facultada a defesa do interessado no respectivo processo, no prazo de 10 (dez) dias úteis da abertura de vistas, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
- 15.24 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO

- 16.1 A rescisão contratual poderá ser amigável, por acordo entre as partes, ou unilateral determinada pela **CONTRATANTE**, ocorrendo qualquer das seguintes hipóteses:
- 16.1.1 Descumprimento ou cumprimento irregular por parte da **CONTRATADA** das cláusulas contratuais, especificações ou prazos;
 - 16.1.2 A subcontratação total do seu objeto, a associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação;
 - 16.1.3 Não atendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do **CONTRATO**, assim como as de seus superiores hierárquicos;
 - 16.1.4 Razões de interesse público;
 - 16.1.5 Atraso comprovado e injustificado na entrega dos equipamentos;
 - 16.1.6 Cometimento reiterado de faltas na execução do **CONTRATO**;
 - 16.1.7 Ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovados e impeditivos da execução do **CONTRATO**;

- 16.1.8 Alteração social ou modificação da finalidade da **CONTRATADA**, de forma a prejudicar o cumprimento das obrigações assumidas;
- 16.1.9 Decretação de falência ou deferimento de concordata da **CONTRATADA**;
- 16.1.10 Dissolução da sociedade.
- 16.1.11 a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.
- 16.1.12 razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinado o contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o contrato.
- 16.1.13 a supressão, por parte da Administração, de obras, serviços ou compras, acarretando modificação do valor inicial do contrato além do limite permitido no § 1º do art. 65 desta Lei.
- 16.1.14 a suspensão de sua execução, por ordem escrita da Administração, por prazo superior a 120 (cento e vinte) dias, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, ou ainda por repetidas suspensões que totalizem o mesmo prazo, independentemente do pagamento obrigatório de indenizações pelas sucessivas e contratualmente imprevistas desmobilizações e mobilizações e outras previstas, assegurado ao contratado, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação.
- 16.1.15 o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes de obras, serviços ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado ao contratado o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação.
- 16.1.16 a não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução de obra, serviço ou fornecimento, nos prazos contratuais, bem como das fontes de materiais naturais especificadas no projeto.
- 16.1.17 a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do contrato.
- 16.2 Excetuando-se os casos previstos nos subitens 16.1.4, 16.1.7 e 16.1.17 do subitem 16.1 desta Cláusula, a rescisão do **CONTRATO** acarretará à **CONTRATADA**, além das penalidades cabíveis, as seguintes consequências:
- responsabilidade civil por eventuais prejuízos causados à **CONTRATANTE**;
 - retenção dos créditos existentes até a apuração e o ressarcimento dos seus débitos para com a **CONTRATANTE**.
- 16.3 Não existindo créditos em favor da **CONTRATANTE** ou sendo estes insuficientes para fazer face ao montante dos prejuízos, a **CONTRATANTE** oficializará à **CONTRATADA** para proceder ao recolhimento, no prazo máximo de 05 dias úteis da data do recebimento do comunicado, o valor resultante dos prejuízos decorrentes da rescisão contratual ou da diferença entre estes e os créditos retidos.
- 16.4 Caso a **CONTRATADA** não efetue o recolhimento no prazo estipulado no subitem anterior, o valor correspondente aos prejuízos experimentados pela **CONTRATANTE** será cobrado judicialmente.
- 16.5 A **CONTRATADA** reconhece os direitos da **CONTRATANTE** em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 16.6 O termo de rescisão será precedido de Relatório indicativo dos seguintes aspectos, conforme o caso:
- Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - Indenizações e multas.
- 16.7 Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VINCULAÇÃO

- 17.1 Consideram-se integrantes do presente Instrumento Contratual os termos do Edital de Pregão Eletrônico **CONAB** n.º _____/201_ e seus Anexos, a Proposta da **CONTRATADA**, datada de ____/____/____, no que couber, e demais documentos pertinentes, independente de transcrição.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA LEGISLAÇÃO APLICÁVEL

- 18.1 Aplica-se à execução deste Contrato, inclusive aos casos omissos, as normas da Lei 8.666/93 e suas alterações e demais legislações pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DA MANUTENÇÃO DA QUALIFICAÇÃO E HABILITAÇÃO

19.1 A **CONTRATADA** se obriga a manter durante todo o período de execução do objeto deste Contrato, proporcionalmente às obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificações exigidas na licitação.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DAS ALTERAÇÕES

20.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei n.º 8.666/93, desde que haja interesse da **CONTRATANTE**, com a apresentação das devidas justificativas.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

21.1 Os acréscimos e supressões objeto do presente Contrato, obedecerão ao que estabelece o art. 65, Parágrafo Primeiro da Lei n.º 8.666/93 e suas alterações.

21.2 A **CONTRATADA** é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

21.3 As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DOS RECURSOS

22.1 Do ato de rescisão unilateral deste Contrato, na forma do art. 79, inciso I da Lei n.º 8.666/93, e aplicação das penalidades de advertência, suspensão temporária e multa, cabe recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato, que será dirigido à autoridade superior por aquela que praticou o ato recorrido.

22.2 A intimação do ato de suspensão temporária será através de publicação no Diário Oficial da União, e as de advertência e multa registradas no SICAF e, paralelamente, comunicadas por escrito à **CONTRATADA**.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

23.1 O acompanhamento e a fiscalização dos aspectos administrativos inerentes ao contrato será exercida por empregados da Conab formalmente indicados, conforme dispõe o Art. 67 da Lei nº 8.666/93.

23.2 Será um acompanhamento realizado em conjunto por 3 áreas complementares – Gerência de Benefícios, Segurança e Medicina do Trabalho – GEBEM (gestão e administrativa contratual), Gerência de Apoio Administrativo - GERAD (administrativa predial e infraestrutura) e Gerência de Parcerias Institucionais – GEPRI (higiene e nutricional), visando a qualidade do serviço prestado, conforme Portaria específica.

23.3 Compete a ambos nas respectivas áreas de atuação:

- a) representar a Conab no trato com a empresa vencedora;
- b) aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme o proposto, semanalmente;
- c) aprovar as alterações dos cardápios/planilha de preços conforme o prazo previsto (anual);
- d) fiscalizar o atendimento das orientações contidas nos documentos “Manual de Boas Práticas” e “Procedimento Operacional Padrão”, conforme a RDC 216/04, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, ou outra que venha substituí-lo. A empresa deverá elaborar e apresentar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação aplicado ao restaurante/lanchonete da Conab em até 90 (noventa) dias corridos do início do contrato. Também será exigido, no mesmo prazo acima, a Ficha Técnica de Preparo (FTP) das refeições, instrumento gerencial de apoio operacional que auxilia a prever o rendimento final dos alimentos, evita desperdícios e estima custos, além de padronizar o processo de produção das refeições e otimizar o trabalho dos profissionais envolvidos;
- e) fiscalizar o cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;
- f) exigir a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- g) verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da empresa;
- h) sugerir à Conab a aplicação de penalidades;

- i) realizar vistorias periódicas (check list) para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamentos dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pela Conab;
- j) verificar se o lixo gerado está sendo tratado de forma correta;
- k) disponibilizar Check List (Anexo VI e VII do Termo de Referência) para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas mediante vistorias realizadas;
- l) disponibilizar, aos usuários do Restaurante e Lanchonete, Livro de Registro de Reclamações, Críticas e Sugestões, a ser checado diariamente, que conterà, subsequentemente aos registros, resposta/satisfação/solução sugerida pelo Nutricionista da empresa ou pelo Responsável pelo estabelecimento;
- m) realizar Pesquisa de Satisfação e Avaliação da Execução do Contrato, para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas que poderá ter como base a motivação ao elogio, a rescisão ou penalidades do contrato, a critério da Conab;
 - m.1) a pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez anualmente, em datas não conhecidas previamente pela empresa;
 - m.2) a pesquisa será coordenada pela GEBEM, juntamente com os fiscais e substitutos designados, que deverá fazer a apresentação do relatório para conhecimento da empresa no que ela possa melhorar;
 - a) a Conab reserva-se o direito de, por meio de seu fiscal de contrato formalmente indicado, tratar diretamente com o nutricionista contratado pela empresa vencedora questões relativas à elaboração dos cardápios, qualidade dos produtos "in natura" e manipulados, apresentação dos pratos, higiene das instalações e equipamentos, dentre outros aspectos pertinentes a todos os serviços prestados;
 - b) a contratação e a demissão do(a) nutricionista e do(a) gerente deverá ser previamente comunicada à Conab por meio de comunicação formal.

23.4 Os fiscais designados deverão alimentar e manter atualizadas as informações no Sistema de Gestão de Contratos – Siscot, sob pena de **responsabilidade**.

23.5 A fiscalização de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CONTRATADA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade - ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior - e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da **CONAB** ou de seus agentes e prepostos, em conformidade com o disposto no art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DA PUBLICAÇÃO

24.1 Caberá à **CONTRATANTE**, no prazo de até 20 dias, contado da data da assinatura do presente Contrato, providenciar a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, visando a sua eficácia.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS

25.1 Nos casos omissos aplicar-se-ão as disposições constantes da Lei nº 8.666/93 e demais normas aplicadas a matéria.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEXTA - DO FORO

26.1 As partes elegem o foro da Justiça Federal, seção judiciária de Brasília-DF, competente para dirimir quaisquer dúvidas suscitadas em razão deste Contrato, que não puderem ser resolvidas de comum acordo.

26.2 Por estarem justas e acordadas firmam o presente instrumento, em **03 (três)** vias, de igual teor e forma, diante das testemunhas abaixo identificadas.

Brasília -DF, de de 2017.

PELA CONTRATANTE:	PELA CONTRATADA:

ANEXO III DO EDITAL

TERMO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET

PREGÃO ELETRÔNICO CONAB N.º 05 /2017
PROCESSO N.º 21200.001077/2016-96

Razão Social: _____

CNPJ nº _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____ Fax: _____

Pessoa para contato: _____

Retiramos, por meio de acesso à página www.conab.gov.br ou www.comprasgovernamentais.gov.br, nesta data, cópia do Edital do Pregão Eletrônico N.º 05 /17.

Local: _____, ____ de _____ de 2017.

Assinatura