

## CONTRATO Nº 14/2017

PROCESSO Nº 04600.003309/2017-08

**CONTRATO Nº 14/2017 CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO E A EMPRESA COZINHA DO MUNDO BUFFET LTDA - EPP. PROCESSO Nº 04600.003309/2017-08.**

A **FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA - Enap**, instituída por força da Lei nº 6.871 de 03.12.80, e alterada pela Lei nº 8.140 de 28.12.90, vinculada ao Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão - MP, com sede no Setor de Áreas Isoladas Sudoeste nº 02-A, nesta capital, CNPJ nº 00.627.612/0001-09, neste ato representada pela Diretora de Gestão Interna, a Senhora **Camile Sahb Mesquita**, CPF nº 669.932.101-34, carteira de identidade nº 1.830.404 SSP/DF, residente nesta capital, nomeada pela Portaria nº 1.413, da Casa Civil, da Presidência da República, de 11 de julho de 2016, publicada no Diário Oficial da União em 12 de julho de 2016, com competência delegada pela Portaria Enap nº 449, de 27 de dezembro de 2016, publicada no Diário Oficial da União de 29 de dezembro de 2016 e atribuições conferidas pelo Estatuto aprovado pelo Decreto nº 6.563, de 11 de setembro de 2008, doravante denominada **CONTRATANTE** a empresa **COZINHA DO MUNDO BUFFET LTDA. - EPP**, inscrita no CNPJ sob o nº 27.055.109/0001-82, sediada à SAAN Quadra 3 - Lote 1.100, Sala 01, Térreo - Zona Industrial - Brasília/DF - CEP 70.632-300, neste ato representada por **Reiner Marques Lopes**, brasileiro, Diretor, portador da Carteira de Identidade nº 1.507.848 SSP/DF e CPF nº 625.715.751-04, residente e domiciliado à SRES Quadra 7, Bloco I, nº 20, Cruzeiro Velho Brasília/DF - CEP. 70.640-098, doravante denominada **CONTRATADA**, celebram o presente CONTRATO, decorrente do Processo nº 04600.003309/2017-08, sob a forma de execução indireta, nos termos da Lei nº 10.520, de 17.07.2002, da Lei Complementar nº 123/2006, do Decreto nº 5.450, de 31.05.2005, Decreto nº 6.204 de 05.09.2007, Decreto nº 7.892 de 23.1.2013, aplicando-se, subsidiariamente, à Lei nº 8.666, de 21.06.1993, com suas alterações, mediante as Cláusulas e condições a seguir estabelecidas.

**1. CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante, lanchonete, lanches e refeições sob demanda, nas dependências da Escola Nacional de Administração Pública (Enap), localizada no SAIS Área 2A, Setor Policial Sul, Brasília- DF, conforme condições e especificações constantes no Edital do Pregão Eletrônico nº 7/2017, seus anexos e legislação correlata.

1.2. São partes integrantes deste termo contratual como se nele transcritos estivessem, o Edital de Pregão Eletrônico nº 7/2017 e seus Anexos (SEI nº 0140856), a Proposta da Contratada (SEI nº 0144045) e demais peças que constituem o Processo nº 04600.003309/2017-08.

**2. DO DETALHAMENTO DO OBJETO E DOS SERVIÇOS**

Unidade de atendimento	Unidade de medida
Restaurante "auto-serviço" com churrasco	1 unidade
Lanchonete	1 unidade
Lanches e refeições sob demanda	Por pessoa

**2.1. Do Restaurante**

2.1.1. Estima-se uma demanda anual de 100.000 refeições no sistema de auto-serviço, pelo público da Enap, constituído por servidores, alunos, público externo, estagiários e funcionários terceirizados. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Enap, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa. Entre os dias 17 de dezembro de um ano e o dia 16 de janeiro do ano subsequente, o número de usuários fica reduzido.

2.1.2. A área destinada à exploração do serviço de Restaurante é de aproximadamente 568m<sup>2</sup>.

2.1.3. O horário de funcionamento do restaurante deverá ser:

2.1.3.1. Das 11h30 às 13h, preferencialmente, para servidores, alunos, docentes, terceirizados e convidados da Enap, devidamente identificados por crachá e/ou uniforme.

2.1.3.2. Das 13h às 14h30 para público em geral.

2.1.4. Para o restaurante, a Contratada deverá manter diariamente, durante todo o horário de funcionamento, no mínimo os seguintes profissionais:

2.1.4.1. 01 Nutricionista

2.1.4.2. 01 chefe de cozinha;

- 2.1.4.3. 02 cozinheira(o)s;
- 2.1.4.4. 02 auxiliares de cozinha;
- 2.1.4.5. 01 saladeira (com experiência no preparo de saladas com apresentação estilo "buffet" (corte e decoração).
- 2.1.4.6. 01 repositores de alimentos
- 2.1.4.7. 02 operadores de balanças
- 2.1.4.8. 02 caixas
- 2.1.4.9. 02 garçons;
- 2.1.4.10. 03 auxiliares de serviços gerais.
- 2.1.4.11. 01 gerente;
- 2.1.4.12. 01 funcionário no período 11h30 às 13h para fazer controle de acesso exclusivo de servidores, colaboradores, alunos e terceirizados.

2.1.5. A critério da Enap, mediante simples comunicação escrita à empresa, com antecedência mínima de 72 horas, poderá haver alteração dos horários de funcionamento da lanchonete e do restaurante.

## 2.2. **Da Lanchonete**

2.2.1. Estima-se uma demanda anual de 90.000 lanches pelo público da Enap, constituído por servidores, alunos, público externo, estagiários e funcionários terceirizados. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Enap, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa. Entre os dias 17 de dezembro de um ano e o dia 16 de janeiro do ano subsequente, o número de usuários fica reduzido.

2.2.2. A área destinada à exploração do serviço de lanchonete é de aproximadamente **27m<sup>2</sup>**, localizada no Prédio da Administração da Enap.

2.2.3. O horário de funcionamento da lanchonete deverá ser das 07h às 22h em dias úteis; das 08h às 16h aos sábados; e das 08h às 14h aos domingos e feriados, quando solicitado pela Administração.

2.2.4. Além dos produtos do Anexo I, a contratada é obrigada a disponibilizar os seguintes produtos para venda na lanchonete, de acordo com tabela de preços dos fabricantes, ou da própria Contratada: sorvetes, biscoitos, chocolates, confeitos, refrigerantes, água mineral com gás, opções *diet/light*.

2.2.5. Para a lanchonete, incluindo café da manhã e lanche da tarde, a empresa deverá manter diariamente, no mínimo, em caráter exclusivo para o local, os seguintes profissionais durante todo o dia (manhã, tarde e noite):

- 2.2.5.1. 01 empregado para preparo de sucos, leites, chás, cafés e outros;
- 2.2.5.2. 01 confeitoiro/salgadeiro;
- 2.2.5.3. 01 caixa;
- 2.2.5.4. 02 atendentes/repositores de alimentos.

2.2.6. A concessão da lanchonete poderá, a critério da Administração, ter sua vigência reduzida por meio de solicitação formal da Contratante, que concederá prazo mínimo de 180 (cento e oitenta) dias para que a Contratada efetue a desocupação da área.

## 2.3. **Dos Lanches (coffee-breaks) e Refeições sob Demanda**

2.3.1. Os lanches e refeições sob demanda são aqueles servidos para eventos específicos, sob encomenda, podendo eventualmente serem servidos em locais fora da Enap.

2.3.1.1. Estima-se uma demanda anual de 8.000 lanches (6.000 do tipo A e 2.000 do tipo B). Estima-se uma demanda anual 500 refeições sob demanda (almoços executivos). A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Enap, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela empresa. Entre os dias 17 de dezembro de um ano e o dia 16 de janeiro do ano subsequente, o número de refeições fica reduzido.

2.3.2. Os serviços de lanches e almoços encomendados serão prestados entre as 07h e 21h nos dias úteis e, aos sábados, até as 16h, conforme demanda previamente informada à Contratada.

2.3.3. Os serviços de lanches e almoços serão demandados com antecedência mínima de 2 (dois) dias úteis, por meio de solicitação formal da Contratante à Contratada, devendo a Contratante informar o local, o horário e o tipo de lanche ou refeição que deverá ser servido.

2.3.4. O cancelamento da solicitação poderá ocorrer com até 1 (um) dia útil de antecedência, mediante comunicação formal.

2.3.5. As despesas comprovadamente efetuadas pela Contratada serão ressarcidas se houver cancelamento do evento em prazo inferior ao especificado acima.

2.3.6. Os acréscimos ou supressões nas quantidades solicitadas poderão ser feitas com até 4 (quatro) horas de antecedência ao início do evento, e sujeitar-se-ão à anuência da Contratada.

2.3.7. Esses serviços deverão ser prestados com todos os recursos materiais e recursos humanos necessários para garantir excelência de qualidade na apresentação dos alimentos e no atendimento aos

participantes dos eventos.

2.3.7.1. Entendem-se como recursos materiais os pratos, toalhas, talheres, copos, travessas, arranjos e demais elementos para completo atendimento da demanda;

2.3.8. Entendem-se como recursos humanos os garçons e copeiros e apoio.

2.3.9. A Contratante poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos e materiais, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.

2.3.10. A Contratada deverá atender a solicitações de eventos especiais, com cardápios e condições a serem discutidos previamente acordados com a Contratante em um prazo mínimo de 3 (três) dias.

2.3.11. Deverá ser incluída a disponibilidade de serviços de garçons (recursos humanos) e infraestrutura geral (materiais de suporte para o serviço como talheres, richôs, travessas, pratos, copos, taças etc), suficiente para atender a demanda do evento.

2.3.11.1. A Contratada deverá fornecer lanches e refeições com as características descritas no Anexo I deste instrumento.

2.3.11.2. O demandante pode negociar com a empresa a substituição de itens de lanches tanto, desde que equivalente aos cardápios sugeridos.

#### 2.4. Preços dos Produtos e Forma de Pagamento

2.4.1. Os lanches e refeições encomendadas, mediante requisições formais, e efetivamente servidos aos participantes de eventos objeto das atribuições da Contratante, após devidamente atestados as Notas Fiscais / Faturas pelo Fiscal do contrato, serão custeados por ela ou pela instituição promotora dos eventos nas suas instalações;

2.4.2. O pagamento das refeições no restaurante será efetuado diretamente pelo usuário à Contratada, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito ou tíquete-refeição. Neste último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial. Para o troco, a Contratada deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente;

2.4.3. A Contratada cobrará o preço/kg de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagem descartável, desde que o alimento servido seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo fazer a prévia divulgação desses valores;

2.4.4. A Contratante não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

2.4.5. A Contratada deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos postos para comercialização no restaurante e na lanchonete, disponibilizando cardápios individuais.

2.4.6. A tabela de preços deverá ser devidamente aprovada pela Contratante, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA – DAS ESPECIFICAÇÕES E DO QUANTITATIVO DOS SERVIÇOS

3.1. As especificações técnicas dos serviços estão discriminadas no **Anexo I** deste instrumento.

### 4. CLÁUSULA QUARTA – DO HORÁRIO, DO LOCAL E DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

4.1. Os serviços serão executados diariamente na sede da Enap, localizada no SAIS Área 2A - Brasília/DF, no horário de expediente, das 7h às 22h.

4.1.1. Eventualmente, os serviços poderão ser prestados em outros locais onde a sede da Enap se instalar provisória ou itinerantemente ou em local que vier a sediar eventos do órgão em que se fizer necessário os serviços ora contratados.

4.1.2. A jornada de trabalho dos empregados será compatível com o previsto na Convenção Coletiva de Trabalho e na legislação trabalhista vigente, observados os horários de funcionamento do expediente regular da Enap e, quando necessário, as eventualidades de funcionamento aos sábados, domingos e feriados.

4.1.2.1. A jornada de trabalho para pessoa com grau de deficiência, transitória ou permanente, que exija condições especiais, tais como jornada variável e horário flexível, poderá ser reduzida, com proporcionalidade de salário, conforme preconiza o § 2º do art. 35, do Decreto nº 3.298, de 20 de dezembro de 1999.

4.1.3. A compatibilização do horário de funcionamento da Enap e da jornada de trabalho levará em conta o interesse da Administração.

4.1.4. Conforme previsão na Convenção Coletiva de Trabalho será permitida a compensação de jornada de prestação de serviços diários de forma que:

a)na eventualidade de necessidade de serviço, o empregado alocado poderá trabalhar no dia até 2:00 horas além da jornada diária regular;

b) o período de tempo trabalhado a mais em determinado dia, observado o limite descrito na alínea "a", deverá ser compensado na mesma proporção até o final do mês corrente;

c) o limite máximo de horas acumuladas no mês, no interesse da Administração, será de 40:00 horas.

d) o saldo de horas acumuladas no mês que não forem compensadas até o último dia útil do mês de referência serão compensadas nos dias da primeira semana do mês subsequente;

e) compete à Contratada acompanhar a execução e a compensação da jornada extra por meio de controle de ponto.

f) compete aos fiscais técnicos descentralizados demandar a realização de jornada estendida de até 2:00 por dia, limitado ao acúmulo de 44:00 no mês bem como autorizar a compensação das horas acumuladas, observando os limites e os prazos estabelecidos no Termo de Referência;

4.1.4.1. Ficada vedada a realização de jornada adicional pelo empregado sem a prévia autorização do fiscal técnico descentralizado.

4.1.4.2. Na ocorrência do item anterior, as horas não serão computadas como crédito para compensação.

## 5. CLÁUSULA QUINTA – DOS PREÇOS

5.1. O valor global do presente Contrato é de R\$ **2.126.350,00 (dois milhões, cento e vinte e seis mil trezentos e cinquenta reais)**. Os valores dos itens 1 e 2, não terão execução com recursos provenientes do orçamento da Enap, somente os itens 3, 4 e 5, cujo valor anual perfaz um total de R\$ **131.150,00 (cento e trinta e um mil cento e cinquenta reais)**.

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. refeições/ano	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
1	Restaurante - Refeição no auto-serviço (self service)	Kg	100.000	29,50	1.475.000,00 (*)
2	Lanchonete - Valor médio por lanches	Unid.	90.000	5,78	520.200,00 (*)
3	Lanches por encomenda da Escola – Tipo A	Unid.	6.000	14,20	85.200,00
4	Lanches por encomenda da Escola – Tipo B	Unid.	2.000	12,27	24.540,00
5	Almoço por encomenda da Escola - pratos individuais	Unid.	500	42,82	21.410,00
<b>VALOR TOTAL ANUAL R\$</b>					<b>2.126.350,00</b>

**(\*) Valor não proveniente do orçamento da Fundação Escola Nacional de Administração Pública.**

a) O preço do quilograma da refeição básica de auto-serviço, será incluído refresco de 200 ml, de acordo com o cardápio mínimo do Anexo I deste instrumento, item I – Composição básica dos cardápios do auto-serviço.

b) Os itens da lanchonete deverão estar de acordo com o cardápio mínimo do Anexo I deste instrumento, Item 2 - Indicadores básicos para o cardápio da Lanchonete, podendo, porém, ser reajustados nos termos do Edital e conforme previsto neste instrumento.

c) O lanche sob encomenda tipo A, conforme cardápio do Anexo I, Item 3 - Indicadores básicos para o cardápio do Lanche sob encomenda.

d) O lanche sob encomenda tipo B, conforme cardápio do Anexo I, Item 3 - Indicadores básicos para o cardápio do Lanche sob encomenda.

e) O almoço por encomenda, de acordo com o cardápio composto de entrada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebida - Anexo I, Item 4 - Indicadores básicos para opções de cardápios - Refeições por encomenda.

f) O preço cobrado pelo quilograma de refeição servido no Restaurante será o mesmo preço cobrado por quilograma de sobremesas

## 6. CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

6.1. Utilizar a lanchonete e restaurante, unicamente para a execução dos serviços propostos;

6.2. Manter a lanchonete e restaurante em funcionamento, nos dias e horários de expediente, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes do Anexo I;

6.3. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.

6.4. Fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento aos usuários, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene;

6.4.1. A Enap disporá de alguns equipamentos que poderão ser utilizados pela Contratada objetivando a redução do preço do quilo do alimento.

6.4.2. Caso a Contratada tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos da Enap constantes do (Anexo II), devendo ser devolvidos ao final do contrato, mediante vistoria.

6.4.3. Optando pela utilização dos equipamentos a Contratada deverá

repor, com especificação idêntica, inclusive de marca, o bem patrimonial da Enap, desaparecido, danificado, e ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção;

6.5. Fornecer: balanças (mínimo de três), churrasqueira, bandejas individuais para apoio dos pratos e talheres, garrafas térmicas, galheteiros, equipamentos de cozinha industrial como forno combinado, liquidificador, panelas, geladeiras, freezer dentre outros, além do material descartável (copos, guardanapos, canudos, garfos, facas, colheres, luvas, mascaras e outros).

6.6. Informar a Enap, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de potência diferente da que estava sendo utilizada, deverá também ser informado previamente a Enap.

6.7. Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da Contratante, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Coordenação de Administração;

6.8. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da Enap, conforme modelo do Encarte E do Termo de Referência.

6.9. Indenizar a Enap por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores;

6.10. Manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo a Enap solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;

6.11. Manter todas as áreas internas, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, moveis e utensílios do restaurante e da lanchonete;

6.12. Manter as áreas dos salões dos restaurante devidamente climatizadas por meio da utilização de aparelhos de ar condicionado.

6.13. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, sabidamente vulneráveis ao aparecimento de insetos e roedores.

6.14. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades, tanto no restaurante quanto na lanchonete, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário;

6.15. Manter todas as áreas do salão, cozinha, lanchonete, depósitos, banheiros internos, hall, vidros, paredes e outros, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza. No salão do restaurante, as mesas e cadeiras também deverão estar sempre bem limpas e organizadas.

6.16. Recolher e retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.

6.17. Servir lanches em embalagens ou pratos descartáveis de ótima qualidade. As embalagens descartáveis, utilizadas para o empacotamento dos produtos da lanchonete, não integrarão o custo dos lanches.

6.17.1. Para os serviços que utilizarem embalagem tipo marmitex, serão cobrados à parte, sendo que os preços deverão estar de acordo com o aprovado pela fiscalização do contrato.

6.18. Não incluir valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex.

6.19. No caso de lançamento de novos produtos, tanto para o restaurante quanto para a lanchonete, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato;

6.20. Assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível à Contratante e aos consumidores, e a tabela de preços afixada em local visível, de acordo com a proposta de preços licitada.

6.21. Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos;

6.22. O troco deverá ser sempre em espécie, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela Contratada;

6.23. Em caso de inoperância da balança (Ex: falta de luz, falha eletrônica e outros) o valor cobrado será o equivalente a 350g (trezentos e cinquenta gramas) por refeição.

6.24. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;

6.25. Não adquirir queijo, presuntos, salames e outros, fatiados a granel. Esses produtos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança e prazo de validade e será fatiada apenas a porção a ser utilizada no momento;

6.26. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes;

6.27. Propiciar ao fiscal do contrato, livre acesso aos locais, onde serão

realizados os serviços, para a necessária fiscalização,

6.28. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a Enap por escrito, por meio do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador;

6.29. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este Contrato de Cessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a Contratante, imediatamente, as demais providências cabíveis.

6.30. Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da Enap por meio do fiscal do Contrato;

6.31. Manter no local da concessão, em frequência semanal, serviços de manutenção, sem ônus para a Enap, que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos e da execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.

6.32. As benfeitorias somente poderão ser executadas, se autorizadas pela Enap, sem que assista à Contratada o direito de indenização sob qualquer título;

6.32.1. Quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétrica, estrutural (civil), lógica e hidráulica, e no condicionamento de ar devem ser consultadas à Fiscalização da Enap.

6.32.2. Deverá responsabilizar-se pelas instalações elétrica, hidráulica e outras, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva.

6.32.3. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a Contratada, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização;

6.32.3.1. decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica a Enap autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da Contratada os custos respectivos;

6.33. Acar com todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete são exclusivamente da Contratada, assim como toda responsabilidade que o caso requer;

6.34. Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres;

6.35. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, e controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

6.36. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

6.37. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira;

6.38. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados no restaurante e na lanchonete, em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste Termo.

6.39. Cumprir integralmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação, e a Portaria Normativa MP nº 7, de 26 de dezembro de 2016, que institui diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal (Sipec).

6.40. Qualquer ônus decorrente da execução destes serviços será de responsabilidade da Contratada devendo então arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução destes serviços. Assim a Enap não arcará com estes gastos.

6.41. Não veicular de publicidade acerca desta licitação, salvo se houver prévia autorização da Contratante;

6.42. Não comercializar bebidas alcoólicas de qualquer natureza nas dependências da lanchonete e dos restaurantes.

#### **Obrigações com os empregados**

6.43. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

6.44. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a Contratada acatar

parecer da Escola quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

6.45. Substituir sempre que exigido pela Escola e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Escola ou ao interesse do Serviço Público.

6.46. Credenciar junto à Enap, um preposto idôneo, com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

6.47. Atribuir ao preposto e ao nutricionista as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato.

6.48. Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada e afixando-a em local visível aos usuários do restaurante e da lanchonete.

6.49. Manter em lugar visível painel com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que prestem serviço nas instalações da Escola, devidamente atualizada.

6.50. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à prevenção de acidentes e incêndios, e à segurança dos edifícios da Enap, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

6.51. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto do contrato.

6.52. Responsabilizar-se, em caso de acidentes ou qualquer mal súbito que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

6.53. Tomar as seguintes providências quanto aos uniformes, identificação e apresentação dos empregados:

6.53.1. os atendentes devem estar uniformizados e identificados por meio de crachás com foto para atendimento da lanchonete e restaurante, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

6.53.2. os empregados deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias;

6.53.3. os empregados responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), bem como das instalações sanitárias deverão usar uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos;

6.53.4. fornecer, após aprovação da Escola, prazo máximo de 10 (dez) dias, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função.

6.53.5. o uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

6.53.6. os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita a cada 6 (seis) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

6.54. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

6.55. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA;

6.56. Comprovar habilitação de todos os empregados por meio de treinamento específico na sua área de atuação;

6.57. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências da lanchonete e do restaurante da Escola, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho e Emprego, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.

6.58. Tomar as seguintes providências quanto ao Controle da Saúde dos Empregados.

6.58.1. O controle de saúde que deve ser realizado para os empregados dos estabelecimentos, em atenção às normas vigentes:

6.58.1.1. O Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da NR-7, determina a realização do PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;

6.58.1.2. O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica;

6.58.1.3. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 06 meses. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais;

6.59. Deverá a Contratada observar, também, o seguinte:

6.59.1. é expressamente proibida a contratação de servidor pertencente ao quadro de pessoal da Contratante durante a execução dos serviços mencionados;

6.59.2. apresentar declaração de cada um dos empregados de que estes não são cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de servidores lotados na Enap, inclusive os ocupantes de cargos de natureza especial, direção e de assessoramento, ou de membros dos conselhos instituídos no âmbito do órgão;

#### **Da disponibilização de máquina de bebidas**

6.60. Disponibilizar uma máquina de bebidas, para o fornecimento de café expresso, café longo, cappuccino, chocolate, café com leite, mokaccino e chá, com pagamento em moeda e dinheiro.

6.60.1. A máquina de bebidas deverá conter no mínimo as seguintes especificações: a) altura: 170 cm; b) largura: 55cm; c) profundidade: 69 cm

6.60.2. A Enap que definirá o local e o período da utilização da máquina de bebidas;

6.61. Responsabilizar-se-á pelo eventual remanejamento quando houver necessidade de alteração do local de utilização, correndo por conta todos os custos e despesas decorrentes;

6.61.1. O remanejamento interno do equipamento, quer eventual ou definitivo, será realizado somente após autorização da Contratante à Contratada;

6.62. Depois de expirado o contrato, remover o equipamento, deixando o local de instalação nas mesmas condições em que recebeu.

6.63. Assegurar o devido abastecimento da máquina de modo a evitar a falta de insumos para o seu adequado funcionamento.

6.64. Responsabilizar-se-á pela conservação técnica, mecânica e operacional da máquina instalada na dependência do órgão, de modo a mantê-la em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional, devendo, os serviços serem executados, preferencialmente, de segunda a sexta-feira, das 9h às 17h, salvo autorização da Contratante.

### **7. CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA EM RELAÇÃO AS INSTALAÇÕES FÍSICAS**

7.1. Realizar as benfeitorias necessárias e melhorias nos ambientes cedidos, mediante autorização da Enap, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

7.1.1. As benfeitorias e melhorias estão especificadas no Anexo IV.

7.1.2. Por conveniência da Administração, a Enap poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas do restaurante e lanchonete, alterando o funcionamento do refeitório e lanchonete, podendo a Contratada participar ou não no planejamento da execução das obras;

7.2. As benfeitorias somente poderão ser executadas se autorizadas pela Enap, sem que assista à Contratada o direito de indenização sob qualquer título;

7.2.1. O período para o início das benfeitorias será definido pela Enap, e deverá ocorrer preferencialmente nos meses de dezembro e janeiro, de modo a não comprometer o funcionamento desta escola.

7.2.2. Os serviços serão prestados, dentro dos prazos definidos em cronogramas de execução firmados entre as partes.

7.3.

As medidas impostas pelos órgãos de fiscalização serão de responsabilidade da Contratada.

7.4. Ficará a cargo da Contratada, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras;

7.5. Comunicar a Contratante sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica da Enap;

7.6. Receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

## **8. CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO DE TAXAS DE OCUPAÇÃO DA ÁREA, DE ÁGUA, DE LUZ E DE GASTOS COM TELEFONE**

8.1. A Contratada deverá recolher mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da exploração, as taxas e valor abaixo especificados:

8.1.1. pelo uso dos ramais telefônicos instalados, o valor total apurado pelo tarifador da Central Telefônica;

8.1.2. pelo consumo de água/esgoto, o valor correspondente a 9% (nove por cento) sobre a fatura mensal de água/esgoto referente ao Prédio dos Alojamentos;

8.1.3. pelo consumo de energia elétrica, o valor correspondente a 4% (quatro por cento) sobre o valor da fatura mensal de energia elétrica consumida na Escola.

8.1.4. pela utilização dos móveis, equipamentos e instalações do restaurante e da lanchonete, não vai ser cobrada taxa de ocupação.

8.2. O rateio das contas apresentadas pela CAESB - Companhia de Saneamento Ambiental do Distrito Federal (hidrômetro nº 2), e pela CEB - Companhia Energética de Brasília foi obtido da seguinte forma:

8.2.1. o percentual de rateio da água foi obtido pela relação entre a área total do Prédio do Alojamento e a área física concedida para a lanchonete e restaurante;

8.2.2. O percentual de rateio da energia elétrica foi obtido pela relação entre a soma das áreas dos Prédio do Alojamento e Prédio da Administração, e a área física concedida para a lanchonete e restaurante.

8.3. O recolhimento dos valores das taxas acima será feito de forma separada, por meio de GRU - Guia de Recolhimento da União, com os seguintes códigos de identificação:

8.3.1. Código TAXA DE OCUPAÇÃO - nº 28.804-7

8.3.2. Código CAESB - nº 68.888-6

8.3.3. Código CEB - nº 68.888-6

8.3.4. Código Telefonia- nº 18.854-9

8.4. Os comprovantes dos pagamentos de que trata este item deverão ser encaminhados ao Fiscal do Contrato, no prazo de 2 (dois) dias após o seu recolhimento, para lançamentos e controle.

8.5. Os valores estabelecidos em percentuais serão utilizados até que a Escola instale medidores de água e de energia exclusivos para as unidades objeto deste termo, oportunidade em que passarão a ser cobrados os valores correspondentes ao consumo efetivo.

8.6. Caso a Enap solicite benfeitorias e melhorias previstas durante o período de contratação, será deduzido das taxas de luz e água o valor correspondente.

## **9. CLÁUSULA NONA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

9.1. Proporcionar todas as condições para que a Contratada possa desempenhar seus serviços observando as normas contratuais.

9.2. Efetuar o pagamento à empresa, nos preços e nas condições pactuadas, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura pela Contratada, devidamente atestada pelo Fiscal do Contrato.

9.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio de servidores especialmente designados pelo Secretário de Gestão da Política de Direitos Humanos, de acordo com a Lei 8.666/93 e alterações.

9.4. Exigir o fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada.

9.5. Notificar por escrito à Contratada, as ocorrências de eventuais imperfeições no curso da prestação dos serviços, fixando prazo para sua correção.

9.6. Autorizar o acesso às suas dependências aos empregados da Contratada destinados a prestar os serviços contratados, desde que credenciados e devidamente identificados por crachá.

9.7. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado que não cumpra as normas desta Escola durante a prestação dos serviços, não mereça confiança, produza complicações para a fiscalização ou adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

9.8. Relacionar-se com a Contratada, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada.

9.9. Instruir a Contratada acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantadas no âmbito da Escola Nacional de Administração Pública

9.10. Fornecer à empresa a relação dos servidores credenciados para

solicitar e autorizar a realização de serviços.

9.11. Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, dos serviços a serem executados.

9.12. Informar à Contratada o calendário de vacinação do Órgão.

## **10. CLÁUSULA DÉCIMA - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO, DA PRORROGAÇÃO E DA GARANTIA CONTRATUAL**

10.1. Para a prestação dos serviços, objeto do presente instrumento, será formalizado um Contrato Administrativo estabelecendo em suas cláusulas, todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com o Edital de licitação, do Termo de Referência e da Proposta de Preços da empresa vencedora.

10.2. O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses, contada a partir do dia 30 de agosto de 2017, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens para a Administração na continuidade do contrato, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os requisitos o previstos nos incisos I a IV, do art. 30A, da IN 6/2013 – SLTI/MP.

10.3. A concessão da lanchonete poderá, a critério da Administração, ter sua vigência reduzida por meio de solicitação formal da Contratante, que concederá prazo mínimo de 180 (cento e oitenta) dias para que a Contratada efetue a desocupação da área.

10.3.1. Ao final do período do dispositivo acima, a Contratada deverá entregar a área da lanchonete, em perfeito estado de funcionamento.

10.3.2. A entrega da área será concluída por meio de vistoria da Contratante.

### **Da garantia contratual**

10.4. Será exigida da Contratada a apresentação, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis da assinatura do termo contratual, de garantia em favor da Contratante, correspondente a **5% (cinco por cento)** do valor total do contrato, numa das seguintes modalidades, conforme opção da Contratada:

10.4.1. Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública federal;

10.4.2. Seguro-garantia;

10.4.3. Fiança bancária.

10.5. A validade da garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, deverá abranger um período de até 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação.

10.6. Para a garantia do contrato, caso a Contratada opte por apresentar títulos da dívida pública, os mesmos deverão ter valor de mercado compatível com o valor a ser garantido no contrato, preferencialmente em consonância com as espécies recomendadas pelo Governo Federal.

10.7. Caso a Contratada opte pela caução em dinheiro, deverá providenciar o depósito junto à Caixa Econômica Federal, nominal à Enap, para os fins específicos a que se destina, sendo o recibo de depósito o único meio hábil de comprovação desta exigência.

10.8. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

10.8.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

10.8.2. Prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

10.8.3. Multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à contratada; e

10.8.4. Obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada;

10.9. A modalidade seguro-garantia somente será aceita se contemplar todos os eventos indicados no item 13.5

10.10. A garantia em dinheiro deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal em conta específica com correção monetária, em favor do contratante;

10.11. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento);

10.12. Atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do contrato por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme dispõem os incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993;

10.13. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo Contratante com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à Contratada;

10.14. A garantia será considerada extinta:

10.14.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a contratada cumpriu todas as cláusulas do contrato; e

10.15. O contratante não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

- 10.15.1. Caso fortuito ou força maior;
- 10.15.2. Alteração, sem prévia anuência da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- 10.15.3. Descumprimento das obrigações pela contratada decorrente de atos ou fatos da Administração; ou
- 10.15.4. Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da Administração;

10.16. Não serão admitidas outras hipóteses de não execução da garantia, que não as previstas no item 13.12.

10.16.1. A garantia somente será liberada ante a comprovação de que a Contratada pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da contratação, e que, caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência contratual, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela Administração, conforme estabelecido no art. 19-A, inciso IV, da Instrução Normativa nº 6 da SLTI/MP, de 23 de dezembro de 2013.

10.16.2. A Contratada obriga-se a repor, no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela Contratante.

10.16.3. A garantia prestada será retida definitivamente, integralmente ou pelo saldo que apresentar, no caso de rescisão por culpa da Contratada, sem prejuízo das penalidades cabíveis.

## **11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO**

11.1. A fiscalização e o acompanhamento da prestação dos serviços caberá diretamente à Enap, por meio da Diretoria de Gestão Interna, especificamente por servidores designados, a quem competirá verificar se a empresa está executando corretamente o objeto do contratado, obedecendo aos termos do Contrato e os demais documentos que o integram, bem como ao Guia de Fiscalização dos Contratos de Prestação de Serviços, consubstanciado no Anexo IV à Instrução Normativa nº 2, de 30 de abril de 2008, correspondente ao Anexo III da Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013 .

11.1.1. Compõem a fiscalização do contrato:

- a) Gestor do Contrato
- b) Fiscal Administrativo do Contrato
- c) Fiscal Técnico do Contrato

11.1.2. Compete ao Gestor do Contrato:

- a) coordenar e comandar o processo de fiscalização da execução contratual;
- b) informar à Administração sobre eventuais vícios, irregularidades ou baixa qualidade dos serviços prestados pela contratada;
- c) propor soluções para regularização das faltas e problemas observados e sanções que entender cabíveis, de acordo com as disposições contidas na Instrução Normativa nº 2 – SLTI/MP.

11.1.3. Compete ao Fiscal Administrativo do Contrato:

- a) auxiliar o gestor do contrato quanto à fiscalização dos aspectos administrativos do contrato;
- b) manter interlocução com a supervisão da empresa para sanar eventuais falhas e problemas na execução do contrato;

11.1.4. Compete ao Fiscal Técnico do Contrato:

- a) Auxiliar o Gestor do Contrato quanto à fiscalização do objeto do contrato, em especial quanto à qualidade dos serviços prestados nas unidades da Enap;
- b) Comunicar ao Gestor do Contrato, por meio formal eletrônico ou físico, as eventuais falhas e faltas cometidas pelos empregados dos serviços na execução do objeto do contrato, relativamente à sua conduta no atendimento interno e externo, uso regular do uniforme, uso dos equipamentos, uso do correio eletrônico institucional entre outras ocorrência que possa afetar a qualidade dos serviços contratados;
- c) preencher e encaminhar ao Gestor do Contrato, periodicamente, os questionários de avaliação e relatórios de qualidade dos serviços;

11.2. Os fiscais e/ou o gestor do contrato não terão nenhum poder de mando, gerência ou controle sobre os empregados designados pela empresa para a execução dos serviços, objeto deste instrumento, cabendo-lhes no acompanhamento e na fiscalização do contrato, registrar as ocorrências relacionadas a sua execução, comunicando à empresa, por meio do seu representante e/ou preposto, as providências necessárias a sua regularização, as quais deverão ser atendidas de imediato, salvo motivo de força maior.

11.3. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da empresa Contratada, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implicará corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos.

11.3.1. Qualquer exigência da fiscalização, inerente ao objeto e termos

do presente instrumento, deverá ser prontamente atendida pela empresa, sem ônus para a Enap.

11.4. A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do contrato, aplicando-se, no que couber, o disposto no Capítulo "DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS CONTRATOS" da Instrução Normativa nº 2, de 30/04/2008, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação/MP.

11.4.1. Além das disposições previstas no Capítulo, a fiscalização contratual dos serviços continuados deverá seguir o disposto no Anexo IV da referida Instrução Normativa.

11.5. Para mensurar a qualidade dos serviços prestados e nível de satisfação dos tomadores do serviço serão elaborados questionários a serem respondidos pelos fiscais técnicos descentralizados.

## **12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA QUALIDADE E ACEITE DOS SERVIÇOS**

12.1. Será utilizado como metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços, o cumprimento de todas as obrigações e especificações descritas no Termo de Referência durante o decurso da execução do contrato.

12.2. Periodicamente, os serviços serão avaliados pelas áreas tomadoras por meio de questionários nos quais constarão quesitos a sobre a eficiência, qualidade, pontualidade, agilidade e outros elementos que possam aferir a compatibilidade dos serviços com as especificações contidas no Termo de Referência.

12.2.1. O instrumento de avaliação dos serviços será elaborado pela Contratante de forma a contemplar todos os requisitos de habilidade, qualificação, postura e conduta da Contratada.

## **13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO PAGAMENTO**

13.1. O pagamento das refeições no formato de auto-serviço será efetuado diretamente pelo usuário à Contratada, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito ou tíquete-refeição. Para o troco, a Contratada deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.

13.1.1. A Contratada cobrará o preço/kg de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagem descartável, desde que o alimento servido seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo fazer a prévia divulgação desses valores.

13.1.2. A Enap não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete;

13.2. O pagamento será efetuado, mensalmente, pela Enap até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, mediante apresentação da Nota Fiscal/Fatura (acompanhada relatório mensal de acompanhamento contratual), devidamente atestada pelo setor competente.

13.2.1. Em caso de irregularidade ou imperfeições na emissão dos documentos fiscais, o prazo de pagamento será contado a partir da sua reapresentação, desde que devidamente regularizado.

13.2.2. O pagamento será creditado em nome da empresa, por meio de ordem bancária contra a entidade bancária explicitada em sua proposta (banco, agência, localidade e nº da conta-corrente) em que deverá ser efetivado o crédito.

13.2.3. A Nota Fiscal/Fatura correspondente deverá ser entregue, pela empresa, diretamente ao Gestor do Contrato, que somente a liberará para pagamento após atestar a prestação dos serviços, e observado os seguintes procedimentos:

13.2.3.1. A Nota Fiscal ou Fatura deverá ser obrigatoriamente acompanhada das seguintes comprovações:

a) do pagamento da remuneração e das contribuições sociais (FGTS e Previdência Social), correspondentes ao mês da última Nota Fiscal ou Fatura vencida, compatível com os empregados vinculados à execução contratual, nominalmente identificados, na forma do parágrafo 4º do art. 31 da Lei nº 9.032/95;

b) da regularidade fiscal, constatada por meio de consulta "on-line" ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, ou na impossibilidade de acesso ao referido Sistema, mediante consulta aos sites eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666/93; e,

c) do cumprimento das obrigações trabalhistas, correspondentes à última Nota Fiscal/Fatura que tenha sido paga pela Administração.

13.2.4. O descumprimento das obrigações trabalhistas, previdenciárias e as relativas ao FGTS ensejará o pagamento em juízo dos valores em débito, sem prejuízo das sanções cabíveis.

13.2.5. Serão retidas na fonte e recolhidas previamente aos cofres públicos as taxas, impostos e contribuições previstas na legislação pertinente, cujos valores e percentuais respectivos deverão estar discriminados em local próprio do documento fiscal de cobrança.

13.2.6. No caso de situação de isenção de recolhimento prévio de algum imposto, taxa ou contribuição, deverá ser consignado no corpo do

documento fiscal a condição da excepcionalidade, o enquadramento e fundamento legal, acompanhado de declaração de isenção e responsabilidade fiscal, assinada pelo representante legal da empresa, com fins específicos e para todos os efeitos, de que é inscrita/enquadrada em sistema de apuração e recolhimento de impostos e contribuições diferenciado, e que preenche todos os requisitos para beneficiar-se da condição, nos termos da lei.

13.2.7. Poderão ser descontadas do pagamento, eventuais multas e sanções pendentes sobre a empresa.

13.2.8. Nenhum pagamento será realizado à empresa, enquanto pendente de liquidação, qualquer obrigação financeira decorrente de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a reajustamento e/ou atualização de valor, ou quaisquer ônus para a Enap.

13.2.9. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a Contratada não tenha concorrido de alguma forma para tanto, ficará convencionada a taxa de encargos moratórios devida pela Enap, entre a data acima referida e a correspondente ao efetivo adimplemento, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

Onde:

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela pertinente a ser paga;

TX = Percentual da taxa anual = 6% (seis por cento);

I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(TX/100)}{365} \rightarrow I = \frac{(6/100)}{365} \rightarrow I = 0,00016438$$

13.2.10. A compensação financeira prevista nesta condição será cobrada em Nota Fiscal/Fatura, após a ocorrência.

13.2.11. O pagamento de qualquer fatura poderá ser suspenso no caso da existência de débitos da empresa com terceiros, estes relacionados com os serviços contratados e que, a juízo da Enap, possam causar-lhe prejuízo ou colocar em risco a prestação dos serviços. Regularizada a pendência, a liquidação da fatura será efetuada sem que à empresa seja devida correção ou indenização.

#### **14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

14.1. O Fornecedor que, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o Instrumento Contratual, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto deste Instrumento, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do ajuste, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciado no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o artigo 4º, inciso XIV da Lei nº 10.520/2002, conforme previsto na Instrução Normativa nº 02/2010, da Secretária de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Instrumento e das demais cominações legais.

14.2.

Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/93 e da Lei nº 10.520/2002, a Contratada que:

14.3.

Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

14.3.1. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

14.3.2. Fraudar na execução do contrato;

14.3.3. Comportar-se de modo inidôneo;

14.3.4. Cometer fraude fiscal;

14.3.5. Não manter a proposta.

14.3.6. A Contratada que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem acima ficará sujeita, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

14.3.7. Advertência;

14.3.8. Multa moratória por ocorrência, em decorrência dos descumprimentos das cláusulas deste Contrato, de acordo com a Tabela de Multas contida nesta cláusula - Das Sanções Administrativas;

14.3.9. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade Contratante, pelo prazo de até dois anos;

14.3.10. Impedimento de licitar e contratar com a Enap com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até dois anos;

14.3.11.

Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados; Rescisão do contrato com base no

14.3.12.

Art. 77, 78 e 79 da Lei nº 8.666, após o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do Art. 67 da referida lei;

14.4.

Também fica sujeitas às penalidades do Art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, a Contratada que:

14.4.1.

tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

14.4.2.

tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

14.4.3.

demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

14.5.

A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade;

14.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

14.7.

A Contratante poderá efetuar o desconto na garantia prevista na Cláusula Nona da(s) multa(s) regularmente aplicada(s) a Contratada, sem prejuízo das demais sanções cabíveis quando:

14.7.1.

Não produzir os resultados desejados, deixar de executar ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades previstas neste Contrato;

14.7.2.

Deixar de utilizar gêneros alimentícios, matérias, equipamentos e recursos humanos exigidos para a execução dos serviços, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior ao especificado neste Contrato.

14.8.

Pela inexecução, total ou parcial, do objeto deste Contrato, a Administração poderá garantir a prévia e ampla defesa, aplicar com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações, sem prejuízo das responsabilidades civil, criminal e outras previstas na legislação em vigor, multas às infrações cometidas pela Contratada, conforme os graus atribuídos na tabela a seguir:

GRAU	Valor correspondente em R\$
01	R\$ 50 (cinquenta reais)
02	R\$ 70 (setenta reais)
03	R\$ 100 (cem reais)
04	R\$ 200 (duzentos reais)
05	R\$ 1000 (mil reais)
06	R\$ 2000 (dois mil reais)

INFRAÇÃO	GRAU
01) Manter o quantitativo da mão-de-obra abaixo do estipulado neste instrumento;	02
02) Permitir a presença nas instalações da Enap de empregados com carteira de saúde desatualizada;	02
03) Permitir a presença nas instalações da Enap de empregados com uniforme incompleto;	02
04) Permitir os empregados exercer as suas atividades na Enap sem a utilização do crachá de identificação;	01
05) Manter empregados sem qualificação para a execução dos serviços, por funcionário e por dia;	01
06) Promover o desvio de função dos empregados, ou seja, designá-los a executar tarefas distintas daquelas a que foram contratados;	06
07) Falta de qualquer um dos gêneros alimentícios, materiais e equipamentos necessários à execução dos serviços previstos no Contrato, por vez;	03
08) Utilizar produto fora das especificações contidas no Contrato sem autorização prévia do Fiscal do Contrato, por item e por dia;	03
09) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por vez;	05
10) Cobrar preços maiores que os fixados	06
11) Reutilizar gêneros alimentícios preparados e não servidos no cardápio do dia subsequente;	06
12) Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços;	06
13) Utilizar as dependências da Enap para atividades distintas daquelas assinada nos Concessão da área de uso;	06
14) Servir bebida alcoólica;	06
15) Servir alimento contaminado ou deteriorado;	06
<b>Deixar de:</b>	
16) Manter nutricionista nas dependências da Enap;	01
17) Cumprir quaisquer dos itens do contrato não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador. Por vez;	02
18) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia;	02
19) Manter o encarregado geral, nas dependências da Enap. Por dia;	03
20) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação de órgãos fiscalizadores e da Enap no prazo que foi fixado;	06
21) Manter funcionário não qualificado para responder perante a Enap;	05

22) Repor funcionário nos casos especificados no item 11.44 do Termo de Referência Anexo I deste instrumento. Por funcionário e por vez;	<b>02</b>
23) Repor os equipamentos que apresentarem defeito no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas, contado da detecção do defeito ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões que impossibilitaram a substituição do mesmo ou a realização do reparo no prazo de 48 horas úteis, por item e por dia;	<b>02</b>
24) Substituir funcionário que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, após solicitação da administração, por empregado e por dia;	<b>03</b>
25) Coletar amostras das preparações ou de conservá-la;	<b>06</b>
26) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo;	<b>04</b>
27) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos;	<b>06</b>
28) Manter a lista de preços em lugar visível;	<b>01</b>
29) Prestar a manutenção dos equipamentos no prazo estipulado;	<b>02</b>
30) Cumprir o cardápio mensal estipulado;	<b>04</b>
31) Remover o lixo;	<b>02</b>
32) Recolher os valores referentes à taxa de ocupação;	<b>06</b>
33) Cumprir o horário de funcionamento determinado neste Contrato;	<b>03</b>
34) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do fiscal do contrato;	<b>02</b>
35) Cumprir cardápio aprovado, sem prévia autorização do fiscal;	<b>02</b>
36) Disponibilizar, ao início do Contrato, o contentor de lixo e os contêineres para coleta de lixo seco e molhado;	<b>04</b>
37) Deixar de manter a regularidade fiscal, com todas as certidões exigidas no SICAF em plena validade. Por vez;	<b>02</b>
38) Deixar de apresentar a Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas e/ou a positiva com efeito negativo. Por vez.	<b>0</b>

*OBS.: As referidas infrações serão aplicadas em cada ocorrência, podendo ser acumulativas, bem como por infrações cometidas por sua mão-de-obra.*

14.9. A fiscalização do contrato, ao constatar a inexecução parcial, total ou a infringência das normas especificadas neste Contrato deverá proceder da seguinte forma:

14.9.1. Encaminhar Notificação Formal, dirigida ao gerente indicado pela Contratada, relatando os fatos de forma clara e precisa, fazendo referência a qual cláusula do Contrato a empresa esta infringindo, e concedendo o prazo de 05 (cinco) dias úteis para defesa da Contratada, contados da data de recebimento da notificação;

14.9.2. Recebida a defesa da Contratada, a fiscalização terá o prazo de 03 (três) dias úteis para analisar os argumentos apresentados. Acatando a defesa, o processo deverá ser arquivado, não acatando os argumentos apresentados, deverá notificar a Contratada que a mesma será punida de acordo com a tabela desta cláusula e os demais itens constantes neste Contrato;

14.9.3. A primeira penalidade a ser aplicada para cada infração das cláusulas deste Contrato será sempre de advertência. A partir da reincidência para um mesmo item, serão aplicadas as multas previstas na Tabela, seguindo-se os mesmos procedimentos previstos acima;

14.9.4. Na hipótese da fiscalização decidir pela aplicação da penalidade, os documentos de Notificação e defesa da Contratada com o parecer da fiscalização, deverão ser encaminhados a DGI/Enap para que o Gestor da Unidade que poderá acatar ou não a decisão do Fiscal do contrato, e em caso positivo, proceda a aplicação da penalidade e determine ao setor competente que faça a inscrição da mesma no SICAF;

14.9.5. Decidido pela administração a aplicação de multa, deverá ser adotado os procedimentos especificados nas cláusulas de sanções administrativas.

14.10. O(s) valor(es) da(s) multa(s) deverá(ão) ser recolhido(s) em conta específica, indicada pela Diretoria de Gestão Interna, no prazo de até 15 (quinze) dias úteis, a partir de sua intimação por ofício, incidindo, após esse prazo, atualização monetária, com base no mesmo índice aplicável aos créditos da União.

14.11. As multas poderão ser reiteradas e aplicadas em dobro, sempre que se repetir o motivo, não podendo ultrapassar a 30% (trinta por cento) do valor atualizado do contrato, sem prejuízo da cobrança de perdas e danos que venha a ser causado ao interesse público e da possibilidade da rescisão contratual;

14.12. As multas aplicadas deverão ser pagas por GRU - Guia de Recolhimento a União, e no caso de inadimplência por parte da Contratada poderão ser descontadas da garantia ou ainda, se for o caso, cobradas judicialmente;

14.13. Se a(s) multa(s) aplicada(s) for(em) superior(es) ao valor da garantia, além da perda desta, responderá a Contratada pela(s) diferença(s) que será(ão) descontada(s) do(s) pagamento(s) eventualmente devido(s) pelo Contratante ou cobrada(s) na forma da legislação em vigor;

14.14. As penalidades aplicadas só poderão ser relevadas nos casos de força maior, devidamente comprovado, a critério do Contratante;

14.15. As decisões e/ou providências que ultrapassarem a competência do Fiscal do contrato deverão ser solicitadas a CGGPA/DGI, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes e necessárias ao caso.

14.16. Ocorrendo atraso injustificado para dar início à execução dos serviços, à prestadora Contratada ficará obrigada a efetuar o pagamento de 30% (trinta por cento) de multa em relação à taxa de ocupação, por cada dia de atraso.

14.17. Se o motivo ocorrer por comprovado impedimento ou de reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pela Contratante, a prestadora de serviços ficará isenta das penalidades acima mencionadas.

#### **15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESPONSABILIDADE AMBIENTAL**

15.1. Adotar os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à IN/SLTI/MP nº 01/2010:

15.1.1. realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de redução de consumo de água e redução da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em parceria com a Enap;

15.1.2. prever e executar a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis utilizadas por seus empregados nas dependências da Enap, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

15.1.3. respeitar as Normas Brasileiras - NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

15.1.4. orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências da Enap, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Enap.

15.2. Acondicionar os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Administração

15.3. Atender as orientações contidas na IN 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.

#### **16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO VÍNCULO EMPREGATÍCIO**

16.1. Os empregados e prepostos da Contratada não terão qualquer vínculo empregatício com a Contratante, correndo por conta exclusiva da primeira todas as obrigações decorrentes da legislação trabalhista, previdenciária, fiscal e comercial que a Contratada se obriga a saldar na época devida.

16.2. É assegurada à Contratante a faculdade de exigir da Contratada, a qualquer tempo, documentação que comprove o correto e tempestivo pagamento de todos os encargos previdenciários, trabalhistas, fiscais e comerciais decorrentes da execução do presente Contrato.

#### **17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS**

17.1. As despesas decorrentes da contratação correrão à conta dos recursos consignados no Orçamento Geral da União para o exercício de 2017, conforme segue:

- I - Programa de Trabalho: 04122212520000001
- II - Elemento de Despesa: 339039
- III - PTRES: 086080
- IV - Fonte: 0100
- V - Nota de Empenho: 2017NE800389 (SEI nº 0148027)
- VI - PI: A3020

#### **18. CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA- DOS ACRÉSCIMOS**

18.1. A Contratada obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais e mediante Termo Aditivo os acréscimos que se fizerem necessários, no montante de até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do Contrato, de acordo com os parágrafos primeiro e segundo constantes do art. 65, da Lei nº 8.666/93. Nenhum acréscimo poderá exceder aos limites estabelecidos em Lei.

#### **19. CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO**

19.1. As eventuais solicitações deverão estar acompanhadas de planilhas de custos e formação de preços e documentos que comprovem a superveniência de fatos imprevisíveis, ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária ou extracontratual, porém de consequências incalculáveis, demonstrando o seu impacto nos custos do contrato.

19.2.

É admitido o reajuste dos preços das refeições e dos lanches previstos neste Contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano.

19.2.1.

O interregno mínimo de 1 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir.

19.2.2.

Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) - Grupo Alimentação e Bebidas -

Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para cálculo do reajuste.

19.3.

O valor da menor taxa de utilização, assim como o valor da taxa de utilização proposta pela licitante vencedora sofrerão reajustes anuais de acordo com o IGP-M/FGV.

19.3.1. A

Enap poderá exercer, perante a Contratada, seu direito ao reajuste dos preços do Contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

19.3.2. No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ao contrato vigente.

## **20. CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA SUBCONTRATAÇÃO, FUSÃO, CISÃO OU INCORPORAÇÃO**

20.1. A Contratada não poderá subcontratar, ceder ou transferir, total, o objeto do Contrato.

20.1.1.

A subcontratação parcial dos serviços só será admitida se previamente autorizada pela Administração.

20.2. A fusão, cisão ou incorporação, só serão admitidas, com o consentimento prévio da Contratante, por escrito e desde que não afete a boa execução do Contrato.

## **21. CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO**

21.1. A inexecução total ou parcial do Contrato ensejará sua rescisão, com as consequências contratuais, de acordo com o disposto nos arts. 78 a 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações posteriores.

21.2. São motivos para rescisão do presente Contrato:

21.2.1. o não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos;

21.2.2. o cumprimento irregular de cláusulas contratuais, especificações, projetos e prazos;

21.2.3. a lentidão do seu cumprimento, levando a Administração a comprovar a impossibilidade da conclusão dos serviços, nos prazos estipulados;

21.2.4. o atraso injustificado da prestação dos serviços;

21.2.5. a paralisação da prestação dos serviços, sem justa causa e prévia comunicação à Contratante;

21.2.6. a subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação do contratado com outrem, a cessão ou transferência total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação não admitidas no Edital e no Contrato;

21.2.7. o desatendimento das determinações regulares da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a sua execução, assim como as de seus superiores;

21.2.8. o cometimento reiterado de faltas na sua execução, anotadas na forma do § 1º do art. 67, da Lei nº 8.666/93;

21.2.9. a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;

21.2.10. a dissolução da sociedade ou o falecimento do contratado;

21.2.11. o não pagamento dos salários e demais verbas trabalhistas, bem como pelo não recolhimento das contribuições sociais, previdenciárias e para com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS) - Unilateral, por determinação da Portaria 409, de 21 de dezembro de 2016;

21.2.12. a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato;

21.2.13. razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa a que está subordinada a Contratante e exaradas no processo administrativo a que se refere o Contrato;

21.2.14. 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, da Lei nº 8.666/93;

21.2.15. 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 à Contratada, nesses casos, o direito de optar pela suspensão do cumprimento das obrigações assumidas até que seja normalizada a situação;

21.2.16. o atraso superior a 90 (noventa) dias dos pagamentos devidos pela Administração decorrentes dos serviços prestados ou fornecimento, ou parcelas destes, já recebidos ou executados, salvo em caso de calamidade pública, grave perturbação da ordem interna ou guerra, assegurado à Contratada o direito de optar pela suspensão do cumprimento de suas obrigações até que seja normalizada a situação;

21.2.17. a não liberação, por parte da Administração, de área, local ou objeto para execução do serviço, nos prazos contratuais especificados neste instrumento.

21.2.18. a ocorrência de caso fortuito ou de força maior regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato; e

21.2.19. descumprimento do disposto no inciso V, do art. 27, da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo das sanções penais cabíveis.

21.3. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

21.4. A rescisão do Contrato poderá ser:

21.4.1. determinada por ato unilateral e por escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII, e XVII do art. 78, da Lei nº 8666/93;

21.4.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo da licitação, desde que haja conveniência para a Administração; e

21.4.3. judicial, nos termos da legislação.

21.5. A rescisão administrativa ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

21.6. Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78, da Lei nº 8.666/93, sem que haja culpa da Contratada, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

21.6.1. pagamentos devidos pela execução do Contrato até a data da rescisão; e

21.6.2. pagamento do custo da desmobilização.

21.7. Ocorrendo impedimento, paralisação ou sustação do Contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente por igual tempo.

21.8. A rescisão por descumprimento das cláusulas contratuais acarretará a retenção dos créditos decorrentes deste Contrato, até o limite dos prejuízos causados à Contratante, além das sanções previstas neste Instrumento.

21.9. Quando da rescisão contratual, a Contratante verificará o pagamento pela Contratada das verbas rescisórias ou a comprovação de que os empregados serão realocados em outra atividade de prestação de serviços, sem que ocorra a interrupção do contrato de trabalho, conforme determina o art. 35 da IN/MP nº 2/2008.

21.10. Dará ensejo à rescisão contratual o descumprimento das obrigações trabalhistas ou a não manutenção das condições de habilitação pela Contratada, conforme o disposto no art. 34-A da IN/MP nº 2/2008.

## **22. CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

22.1. Da penalidade aplicada caberá recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis da notificação à Coordenação-Geral de Administração ficando sobrestada a mesma até o julgamento do pleito.

## **23. CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DOS CASOS OMISSOS**

23.1. A execução deste Contrato, bem como os casos nele omissos, serão regulados pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de Direito Público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e das disposições do Direito Privado, na forma do art. 54 combinado com o inciso XII, do art. 55, da Lei nº 8.666/93.

## **24. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO**

24.1. A Contratante providenciará a publicação deste Contrato, por extrato, no Diário Oficial da União, conforme determina o Parágrafo Único, do art. 61, da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

## **25. CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA – DO FORO**

25.1. As partes elegem o foro da Seção Judiciária Federal do Distrito Federal, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir quaisquer dúvidas que surgirem na execução do presente Instrumento.

25.2. E, por assim estarem justas e acertadas, foi lavrado o presente Termo de Contrato e disponibilizado por meio eletrônico através do Sistema Eletrônico de Informações – SEI, conforme RESOLUÇÃO nº 09, publicada no Boletim Interno da Escola Nacional de Administração Pública nº 33, de 04 de agosto de 2015, o qual, depois de lido e achado conforme, vai assinado pelas partes, perante duas testemunhas.

<b>CONTRATANTE</b>  (Assinado eletronicamente) <b>Camile Sahb Mesquita</b> Diretora de Gestão Interna	<b>CONTRATADA</b>  (Assinado eletronicamente) <b>Reiner Marques Lopes</b> Diretor
---	---

<b>TESTEMUNHAS:</b>	
---------------------	--

**ANEXO I  
ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS**

**ITEM 1- Indicadores básicos para o cardápio do Restaurante:**

RESTAURANTES "AUTOS SERVIÇO POR QUILO"	
ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
<p align="center"><b>Saladas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas;</li> <li>Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia.</li> <li>Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.</li> </ul>	Alface e tomate 1 Vegetal folhoso 3 Tipos de vegetais crus 2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo) 4 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, kani kama, etc.) e temperadas com molhos.
<p align="center"><b>Acompanhamentos quentes</b></p>	Arroz branco Arroz integral Arroz branco composto, risotos, arroz de carreiro, galinhada e <i>paellas</i> Feijão colorido e preto diariamente Preparação à base de soja diariamente Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: - feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque, etc.)
<p align="center"><b>Pratos Principais quentes</b></p>	<p><b>1ª opção</b> – preparações com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</p> <p><b>2ª opção</b> – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossada.</p> <p><b>3ª opção</b> – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congrio rosa e robalo, que deverão ser servidos alternadamente.</p> <p><b>4ª opção</b> – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada. Os pertencentes da feijoada deverão ser servidos separadamente em <i>rechauds</i> próprios.</p>
<p align="center"><b>Prato vegetariano</b></p>	Um tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não faça parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.
<p><b>Guarnições</b> – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, especificada na composição mínima.</p>	<p><b>1ª opção</b> - Vegetal refogado (não tubérculo)</p> <p><b>2ª opção</b> - Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</p> <p><b>3ª opção</b> - Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras etc.</p>
<p align="center"><b>Sobremesas</b></p>	<p><b>Frutas</b> – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais.</p> <p><b>Salada de fruta</b> – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</p> <p><b>Doces elaborados</b> – 2 variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</p> <p><b>Doces simples</b> – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.).</p> <p><b>Sobremesas dietéticas</b> – 2 variedades.</p>

**DO BALCÃO DE BUFFET DE MASSAS**

RESTAURANTE "AUTOSSERVIÇO POR QUILO"	
ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
Massas	Espaguete, pene, talharine.
Molhos:	Molho ao Sugo, Molho à Bolonhesa e Molho Branco
Ingredientes para preparo das massas:	Presunto, Mussarela, Calabresa, Bacon, Parmesão, Champignon, Manteiga, Orégano, Salsinha, linguiça calabresa, alcaparras, cebola picada, tomate picado, manjericão, pimenta calabresa, palmito, milho verde, ervilha, Azeitona, Alho Frito

1. Para o fornecimento de saladas, montadas e temperadas de acordo com a escolha do usuário, deve-se observar:

- Deverão estar à disposição para escolha, pelo menos, 5 (cinco) tipos de vegetais folhosos, com seis acompanhamentos (ervilha, milho verde, passas, frutas em pedaços, azeitona picada, etc.) e 4 (quatro) tipos molhos; e
- O local para exposição e montagem das saladas deverá ser em outro que não no balcão de distribuição.
- O peso, por quilograma, e o valor das saladas montadas no "balcão de saladas" serão cobrados no mesmo valor e na pesagem do *Buffet*.

2. Para o fornecimento do "churrasco", deve-se observar:

- As carnes e aves deverão ser preparadas em equipamento tipo churrasqueira, a gás, com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça;
- Deverão estar disponíveis diariamente, no mínimo, os seguintes cortes de carnes: Contra filé, alcatra, maminha, linguiça mista, linguiça de frango, coração de frango, cortes suínos e aves.

3. **Especificações gerais:**

- Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

I - Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, *paellas*, galinhada, lasanhas, e outros;

II - Os pertences da preparação feijoada deverão ser servidos em réchauds separadamente;

a)A sobremesa será paga à parte – por quilograma ou embalagens individuais pesadas na presença do usuário;

b)Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente. A empresa deverá manter, em número suficiente, empregados nos dois refeitórios para anotar e servir as bebidas solicitadas pelos clientes. Também deverá ser oferecida, gratuitamente, água – em garrafão de 20 (vinte) litros sobre suporte;

c)É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;

d)A empresa colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados de folhas duplas, e com dimensões mínimas de 23 x 23 cm;

e)Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis (papel ou plástico);

f)Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;

g)Deverão ser disponibilizados, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos;

h)O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor preparações excedentes, desde que, se forem saladas, estejam acondicionadas sobre gelo, ou, se forem preparações quentes, estejam acondicionadas em réchauds;

i) As preparações excedentes deverão ser servidas do começo ao final do horário de almoço;

j)Durante o horário de almoço deverão estar disponíveis no balcão de distribuição saches individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese) e palitos embalados individualmente;

k)Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e também temperos compostos que contenham pimenta.

4. **Sobremesa Gratuita (incluída no preço do kg)**

a)1 opção de frutas variadas da estação, sem repetição no espaço de cinco dias;

b)1 opção de doce simples 50g, com variação diária, (de leite, banana, goiaba, abóbora com côco, mamão verde com açúcar ou com rapadura, gelatina, e outros).

5. **Bebidas Gratuitas (incluídas no preço do kg)**

a)Café, Leite com Canela e Chá em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café passado, leite com canela e chás variados, açúcar, adoçante e pazinha;

b)Refresco sabor variado (200 ml).

**ITEM 2 - Indicadores básicos para o cardápio da Lanchonete:**

LANCHONETE (deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens)			
PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.	VALOR ESTIMADO (R\$)
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100g	R\$ 2,70
Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura	100g	R\$ 2,90
Salgados assados		100g	R\$ 3,00
Salgados fritos		100g	R\$ 3,00
Pão de queijo		60g	R\$ 1,90
Sanduíches quentes		110g	R\$ 4,00
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g	R\$ 4,25
Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)		200g	R\$ 5,00
Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)		200g	R\$ 5,60
Sanduíche de carne de frango (com e sem salada)		200g	R\$ 4,25
Pão com manteiga		60g	R\$ 1,40
Torta de frango		120g	R\$ 4,25
Torta de camarão		120g	R\$ 4,25
Salada de fruta		250g	R\$ 3,00
Suco de laranja		300ml	R\$ 3,50
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml	R\$ 3,00
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml	R\$ 4,05
Açaí na tigela		300ml	R\$ 5,00
Açaí na tigela		500ml	R\$ 7,00

Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		200ml	R\$ 3,50
Leite puro - integral/desnatado		300ml	R\$ 1,40
Leite (integral/desnatado) com café		300ml	R\$ 3,90
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml	R\$ 3,50
Chás/café	Vários sabores	160ml	R\$ 2,80
Suco em caixa (200ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 2,90
Suco em caixa (1 litro)	Vários sabores	Unidade	R\$ 6,00
Suco em lata (350ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 3,50
Refrigerante em lata (350ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 3,80
Refrigerante (2 litros)	Vários sabores	Unidade	R\$ 6,90

**Obs: 1) Os valores foram estimados pela tabela de preços de cardápio**

**2) Havendo justificado motivo para alteração de preços da lanchonete e analisando o fluxo de vendas, poderá a Enap aceitar ou não alterações aos preços praticados, conforme análise devida.**

I - Deverão estar disponíveis diariamente, na lanchonete para a venda, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 5 (cinco) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples e 1 (um) bolo confeitado recheado. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

II - Todos os gêneros necessários à preparação de sanduíches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

III - O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (*ketchup*, mostarda, maionese, pimenta etc.).

IV - Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados neste anexo só serão permitidas com a autorização prévia e expressas da Diretoria de Gestão Interna.

V - A empresa deverá manter pelo menos 4 (quatro) carrinhos para o serviço de lanche volante. Os carrinhos deverão circular devidamente higienizados e ser providos de compartimentos fechados para acondicionamento dos alimentos.

**ITEM 3 - Indicadores básicos para o cardápio do Lanche sob encomenda:**

Serão dois tipos de lanche sob encomenda para os eventos da Escola, com as seguintes composições mínimas:

**Coffee break por encomenda: TIPO A**

- Café
- Leite quente e gelado
- Achocolatado
- Chás variados (2 tipos)
- Sucos naturais (2 tipos)
- Mini sanduíche natural sem maionese – (dois tipos de recheio, sendo um no pão integral).
- Mini Pão de queijo
- Mini broinha de fubá
- Mini croissant **ou** mini quiche de queijo **ou** mini tortinha salgada;
- Doce (dois tipos): fatia de bolos (Bolo chocolate, cenoura, banana, milho, etc) tortas doces ou carolina de doce de leite;
- Salada de frutas frescas com suco natural de fruta.

**Coffee break por encomenda: TIPO B**

- Café
- Leite
- Chás variados (2 tipos)
- Suco natural (1 tipo)
- Mini sanduíche natural no pão integral - sem maionese (1 tipo de recheio)
- Mini Pão de queijo ou mini broinha de fubá;
- Mini croissant (1 tipo) ou mini quiche de queijo;
- Doce (um tipo): a escolher – tortas, carolina de doce de leite ou fatias de bolo chocolate, cenoura, banana, milho, etc;
- Salada de frutas com suco natural de fruta.

**ITEM 4- Indicadores básicos para opções de cardápios – Refeições por encomenda:**

**OPÇÕES DE CARDÁPIOS - REFEIÇÕES POR ENCOMENDA**

Opções de Pratos Frios	Opções Carnes, Frango e Peixe
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mix de folhas nobres com tomates seco, manjerição e mussarela de búfala;</li> <li>• Mix de folhas nobres com damasco, queijo brie e nozes;</li> <li>• Mix de folhas verdes (agrião, rúcula, americana, chicória, roxa), lascas de parmesão e palmito;</li> <li>• Mix agrião e rúcula com manga</li> <li>• Tomate recheado com ricota e ervas;</li> <li>• Salpicão de frango com uvas passas e molho de iogurte;</li> </ul>	<p>A carne vermelha deverá ser obrigatoriamente filé mignon; a carne de frango deverá ser obrigatoriamente peito de frango e, o pescado, de primeira linha;</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Bobó de camarão;</li> <li>• Contrafilé assado;</li> <li>• Frango com molho de iogurte;</li> <li>• Medalhão de Frango ao Molho Branco;</li> <li>• Frango com ervas ou Fricassê de Frango;</li> <li>• Lombo com Ervas Finas ou Lombo ao Molho de Laranja;</li> </ul>

<ul style="list-style-type: none"> <li>• Maionese de batatas com legumes;</li> <li>• Salada mista (palmito com azeitonas pretas, tomate cereja e cheiro verde)</li> <li>• Salada Waldorf</li> <li>• Salada Ceaser</li> </ul> <p><b>Molhos para Saladas</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Molho Citronette (limão, azeite e sal);</li> <li>• Molho mostarda e mel;</li> <li>• Molho com vinagre balsâmico;</li> <li>• Molho rose;</li> <li>• Molho iogurte com ervas;</li> <li>• Molho vinagrete (tomate, cebola, pimentão, salsinha e cebolinha)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Strogonoff de Camarão, Strogonoff de Carne ou Strogonoff de Frango;</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Camarão ao Molho de vinho branco e Curry;</li> <li>• Linguado ao Molho de Queijo Brie;</li> <li>• Filé de Peixe com alcaparras ou Molho Tártaro;</li> <li>• Filé ao Molho de Gorgonzola;</li> <li>• Filé ao Molho Madeira com cogumelos ou molho funghi;</li> <li>• Filé ao molho de mostarda;</li> <li>• Filé ao molho de vinho tinto;</li> <li>• Salmão assado na Crosta de Sal ou no molho de maracujá;</li> </ul>
<b>Guarnições</b>	<b>Massas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Batata gratinada</li> <li>• Tomate recheado com ricota</li> <li>• Legumes com azeite ou cozidos no vapor;</li> <li>• Arroz Branco, Arroz com Amêndoas, Arroz à Grega, Arroz com Açafrão ou Arroz birô-biro;</li> <li>• Purê de batata tradicional, de batata baroa ou de abóbora;</li> <li>• Batata ao forno ao perfume de alecrim;</li> <li>• Ratatouille (berinjela, abóbora Itália, pimentão amarelo e verde, cebola e molho shoyu.</li> <li>• Torta de palmito com camarão.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Rondelli de queijo ou presunto e queijo ao molho sugo ou molho branco</li> <li>• Lasanha (quatro queijos, bolonhesa, frango, palmito, queijo e presunto)</li> <li>• Conchiglione frango com catupiri (goiabada com queijo)</li> <li>• Conchiglione de Funghi; Conchiglione de Ricota ao Molho Pesto</li> <li>• Nhoque (quatro queijos, ao sugo, bolonhesa, parisiense)</li> <li>• Espaguete (quatro queijos, ao sugo, bolonhesa, parisiense)</li> <li>• Fettuccine, Papardelle ou Tagliatelle (quatro queijos, ao sugo, bolonhesa, parisiense);</li> <li>• Crepe de ricota com ervas;</li> </ul>
<b>Sobremesas</b>	<b>Bebidas</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Torta de limão</li> <li>• Torta floresta negra</li> <li>• Pudim de leite</li> <li>• Mousse de maracujá</li> <li>• Mousse de chocolate</li> <li>• Pavê de chocolate</li> <li>• Torta holandesa</li> <li>• Torta crocante</li> <li>• Torta de maçã</li> <li>• Sorvetes com banana caramelizada, açúcar e canela.</li> <li>• Sorvete de creme</li> <li>• Frutas laminadas da estação</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sucos naturais</li> <li>• Refrigerantes</li> <li>• Água mineral</li> </ul>

VI - A refeição executiva sob demanda para eventos específicos da Enap deverá ser composta de entrada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebida.

- a)Entrada: duas opções de pratos frios e duas opções de molho;
- b)Prato principal: dois tipos de carnes (filé mignon, peito de frango e/ou pescado de primeira linha);
- c)Guarnições: serão pelo menos três opções.
- d)Massa: uma opção
- e)Sobremesa: dois tipos de doce e dois tipos de frutas frescas da estação.
- f) Bebidas: dois tipos

## ANEXO II

### **RELAÇÃO MÍNIMA DE UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONTRATADA PARA OS RESTAURANTES E LANCHONETE**

#### 1. Restaurantes "auto-serviço":

- a)Pratos de mesa diâmetro de 25,8 cm de vidro temperado e peso padronizado (tipo ARCOROC ou similar)
- b)Prato de sobremesa diâmetro de 19,5 cm de vidro temperado e peso padronizado (tipo ARCOROC ou similar)
- c)Talheres de mesa e sobremesa – Talheres obtidos em uma única peça, sem emendas, sendo o cabo estampado e a lâmina alongada através do processo de laminação a frio e cabo em aço inox – (tipo Tramontina ou similar)
- d)Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições
- e)Copos descartáveis.
- f) Bandejas em material lavável
- g)Réchauds para pratos extras e feijoada (servida com pertences separados em ambos os andares)

- h) Galheteiros
- i) Recipientes para sobremesas
- j) Caixas registradoras emissoras de cupom fiscal (duas em cada andar)
- k) Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito (duas em cada andar)
- l) Recipientes para molhos
- m) Balanças digitais
- n) Churrasqueira com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça
- o) Balcão móvel refrigerado, em inox, para serviço de salada montada.
- p) Lixeiras com acionamento por pedal

2. **Lanchonete/confeitaria**

- a) Chapa para sanduíches
- b) Forno de micro-ondas
- c) Pegadores e talheres em aço inox
- d) Xícaras e pires grandes e pequenos
- e) Porta guardanapos
- f) Lixeiras grandes com tampas
- g) Liquidificadores domésticos
- h) Extrator de suco
- i) Fatiador de frios
- j) Cilindro para massas

3. **Cozinha**

- a) Batedeira doméstica
- b) Três carrinhos para a venda de lanches no Edifício Sede e Anexos
- c) Lixeiras com acionamento por pedal
- d) Panelas diversas
- e) Tabuleiros gastronorm (GN) inteiros, vazados e antiaderentes para forno combinado.
- f) Cubas gastronorm com tampas GN 1/1 e 1/2 (20 e 6,5cm de profundidade) para exposição de preparações no balcão de distribuição
- g) Colheres grandes (inox ou polietileno)
- h) Conchas grandes (inox ou polietileno)
- i) Espátulas (inox ou polietileno)
- j) Facas
- k) Tábuas de carnes de polietileno
- l) Moedor de carne industrial
- m) Multiprocessador de alimentos
- n) Liquidificador industrial
- o) Chapas churrasqueiras à gás
- p) Charbrolier à gás
- q) Peneiras
- r) Materiais para limpeza e higienização
- s) Equipamentos de grande porte necessários à produção de refeições (fornos elétricos, fornos combinados, descascador de vegetais, fritadeiras etc.)
- t) Carrinhos para transporte de mercadorias e de preparações. Carrinhos para transporte de lixo deverão ser separados.

**ANEXO III**

**DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS**

1. **DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS**

1.1. O padrão de referência para a qualidade dos gêneros alimentícios utilizados deverá estar em conformidade com o prescrito na Portaria nº 326, de 30/07/1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária, do Ministério da Saúde.

1.2. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

1.3. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

1.4. Responsabilizar-se pelo transporte dos alimentos encomendados pela Escola até o local em que serão servidos, arcando com todos os custos, e

adotar, durante esse transporte, todos os métodos determinados pela legislação higiênico-sanitária vigente.

1.5. Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo o caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido em prato;

1.6. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios preferencialmente no horário compreendido entre 8h e 10h horas, sendo que o acesso será regulamentado pela Administração.

1.7. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

1.8. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas efetuadas em amostras coletadas pela ENAP, nos restaurantes e lanchonetes, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado. Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração.

1.9. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite oferecido não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. A gordura utilizada para fazer frituras não poderá ser reutilizada mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

1.10. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor.

1.11. A Escola poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

1.12. A Contratada deverá dispor de jogos de toalha de mesa, em cor clara, a serem utilizados diariamente, cuja troca proceder-se-á sempre que se fizer necessária, ao todo ou por unidade, sendo que neste último caso, a troca obedecerá ao mesmo padrão de cor, podendo ser utilizada proteção descartável apropriada sobre as toalhas, em cores claras e contrastantes. A lavagem dessas toalhas será de responsabilidade exclusiva da Contratada.

a) No início das refeições as mesas deverão estar corretamente dispostas, com toalhas e demais apetrechos perfeitamente colocados e alinhados;

b) Os pratos, os talheres e os guardanapos poderão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha de serviço. Os talheres e os guardanapos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados.

c) Os alimentos preparados para consumo deverão estar dispostos de modo que permaneçam organizados e adequados às condições higiênico-sanitárias de acordo com disposição na Resolução RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA.

d) Apenas produtos e alimentos dentro do prazo de validade especificado pelo fabricante podem ser comercializados.

e) Deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas particulares composições.

f) Os lanches e as refeições servidas em marmiteix serão vendidos obrigatoriamente no dia correspondente à sua preparação e fornecidos em embalagens descartáveis.

g) Os pratos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão(ões) térmico(s), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação, e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade.

h) Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a Contratada deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

i) Para que o usuário possa se servir conforme a sua preferência, a Contratada deverá fornecer variados tipos de saladas e sobremesas, dispondo-os em balcões devidamente guarnecidos.

j) Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento da lanchonete e restaurante.

k) Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela Concedente para elaboração semanal.

l) Os empregados deverão atender com presteza, polidez, educação, higiene e ter responsabilidade com as atividades desenvolvidas.

m) A Contratada deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), logo que iniciar suas atividades na Escola.

## **2. HIGIENE DOS ALIMENTOS**

- 2.1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico.
- 2.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.
- 2.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade.
- 2.4. As mesas do restaurante deverão ser limpas ao término de cada ocupação.
- 2.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos e sucos.
- 2.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.
- 2.7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar sua retirada da Escola.
- 2.8. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 2.9. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 2.10. Deverá haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com alimentos.
- 2.11. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 2.12. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-los em recipientes devidamente higienizados sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo as recomendações técnicas de coletas das amostras.
- 2.13. As amostras referidas nesse subitem permanecerão sob custódia do Fiscal do Contrato durante o período acima descrito, para serem analisadas, se necessário, por determinação da Administração ou da autoridade sanitária.
- 2.14. A análise microbiológica em amostras coletadas no restaurante ou lanchonete poderá ser determinada pela Escola, a critério seu, após comunicação expressa, ficando a Contratada obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.
- 2.15. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 2.16. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

## **3. HIGIENE AMBIENTAL**

- 3.1. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição do restaurante/lanchonete por qualquer motivo.
- 3.2. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.
- 3.3. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 3.4. Manter toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;
- 3.5. Responsabilizar pela limpeza semanal das caixas de gordura interna assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos da cozinha.
- 3.6. Realizar dedetização/desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/ /desinsetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Administração.
- 3.7. Periodicidade de Higienização Local
  - a) Diário: Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo.

b)Diário ou de acordo com o uso: Equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação e saboneteiras, borrifadores.

c)Semanal: Paredes; portas e janelas; prateleiras (armários); coifa; geladeiras; câmaras e freezer. Luminárias, interruptores, tomadas e telas. Reservatório de água.

d)Quinzenal: Estoque; estrados.

- 3.8. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental;
- lavagem com água e sabão ou detergente biodegradável neutro;
  - enxágue;
  - desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;
  - enxágue.
- 3.9. Não é permitido nos procedimentos de higiene:
- varrer a seco nas áreas de manipulação;
  - fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;
  - uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;
  - reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;
  - usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;
  - desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.
  - usar produtos permitidos para desinfecção ambiental conforme a legislação que rege a matéria.

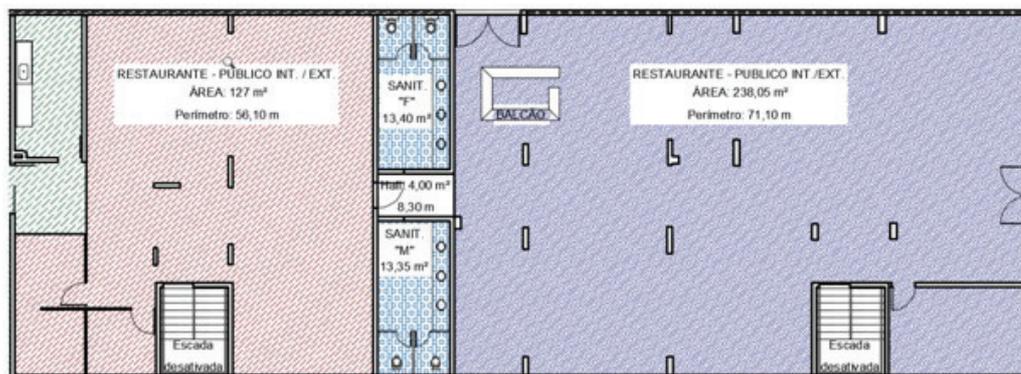
#### 4. AVALIAÇÃO DE USUÁRIOS

- 4.1. A Enap poderá, a qualquer momento, realizar pesquisa de satisfação de usuários dos serviços prestados pela contratada.
- 4.2. Os resultados dessas avaliações serão encaminhados à contratada, que deverá providenciar as eventuais recomendações solicitadas.

### ANEXO IV

#### ESPECIFICAÇÃO DAS BENFEITORIAS NAS INSTALAÇÕES CEDIDAS

- Conforme descrito no item 7, do presente documento, a contratada realizará serviços de benfeitorias nos ambientes cedidos, mediante autorização da Enap, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista a empresa o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.
- Os serviços de benfeitorias, que podem consistir na conservação, melhoramento ou embelezamento do patrimônio, compreenderão todos os materiais, insumos e mão-de-obra necessários, conforme condições e especificações sugeridas nos quadros abaixo.
- Abaixo, segue alguns elementos arquitetônicos referentes à área ocupada pelo restaurante, como sugestão do primeiro espaço físico possível de intervenção.



PLANTA BAIXA - AMBIENTES SUJEITOS À INTERVENÇÃO  
RESTAURANTE DA ENAP - BLOCO DE ALOJAMENTO / SUBSOLO

#### 1. RESTAURANTE E SANITÁRIOS

- 1.1. Fornecimento e instalação do material especificado no quadro abaixo:

RESTAURANTE (Público Int./Ext.)			
ITEM	SUGESTÃO BÁSICA DE MATERIAIS	UNID.	QTD. APROX.
Piso/Rodapé	Porcelanato 60x60 cm. Retificado. Alta resistência. Acabamento acetinado ou polido. Cor: cinza	m²	282
	Azulejo/Ladrilho Hidráulico 20x20 cm (hall - sanitários)	unid.	100
Parede de Alvenaria e Drywall	Porcelanato retangular. Retificado. Acabamento acetinado. Cor: branco (área da chapa/churrasqueira)	m²	10
	Azulejo/Ladrilho Hidráulico 20x20 cm (Lavatório)	unid.	20
	Tinta acrílica. Semi-brilho. Lavável. Antimanchas. Cor: a definir (18l)	Lata	2
	Placa/Chapa de gesso acartonado para áreas molhada (vedação do	...	...

	depósito)	m <sup>2</sup>	23
Balcão	Porcelanato 60x60 cm. Retificado. Alta resistência. Acabamento acetinado ou polido. Cor: cinza	m <sup>2</sup>	18
Equipamento e Acessório	Bancada em mármore	m <sup>2</sup>	1
	Cuba de apoio	unid.	2
	Torneira alta de mesa	unid.	2
	Dispenser Múltiplo Papel Interfolha ou Higiênico Urban Verde	unid.	2
	Dispenser Sabonete Líquido Compacto	unid.	1
Forro	Lixeira inox (30 L)	unid.	1
	Placa de Gesso para forro (forro de gesso)	m <sup>2</sup>	250
	Tinta latex acrílica. Acabamento fosco. Cor: branca	Lata	1
	Luminária quadrada de embutir. LED. Refletor (+ lâmpada)	unid.	78

Figura 1 e 2 - Imagem ilustrativa da proposta de melhoria do restaurante.



## 2. SANITÁRIOS

2.1. Fornecimento e instalação do material especificado no quadro abaixo:

SANITÁRIOS			
ITEM	SUGESTÃO BÁSICA DE MATERIAIS	UNID.	QTD. APROX.
Equipamento e Acessório	Bacia sanitária com caixa acoplada + assento	unid.	4
	Bacia sanitária PCD com caixa acoplada + assento	unid.	2
	Mictório com sifão	unid.	2
	Barra de apoio	unid.	3
	Bancada em mármore	m <sup>2</sup>	3
	Cabide	unid.	4
	Cuba de apoio	unid.	4
	Torneira alta	unid.	4
	Ducha Higiênica	unid.	2
	Dispenser Múltiplo Papel Interfolha ou Higiênico Urban Verde	unid.	8
	Dispenser Sabonete Líquido Compacto	unid.	2
	Espelho Prata 4mm	unid.	4
	Lixeira inox (20 L)	unid.	4
	Lixeira inox (30 L)	unid.	5
	Puxador cromado	unid.	2
Ralo 15x15cm	unid.	2	
Sinalização visual e tátil	unid.	2	
Diviória	Divisórias de banheiro (similar- Sanitários Térreo - Bl. Principal)	m <sup>2</sup>	17
Piso	Porcelanato 60x60 cm. Retificado. Alta resistência. Acabamento acetinado ou polido. Cor: cinza	m <sup>2</sup>	27
	Porcelanato 60x60 cm. Retificado. Alta resistência. Acabamento acetinado ou polido. Cor: cinza (Rodapé)	m <sup>2</sup>	8,1
	Filete 0.03 x 1.10m (soleira) . Cor: a definir	unid.	2
Parede de Alvenaria	Azulejo/Ladrilho Hidráulico 20x20 cm (acima da bancada)	unid.	48
	Tinta epóxi premium. Cor: branca (2,7L)	gl	2
Forro	Placa de Gesso para forro	m <sup>2</sup>	27
	Tinta latex acrílica. Acabamento fosco. Cor: branca	Lata	1
	Luminária embutida LED refletor	m <sup>2</sup>	8
Porta	Kit porta simples completa medindo 800mm	unid.	2

Figura 3 e 4 - Imagens ilustrativas da proposta de melhoria dos sanitários



Caso a Enap solicite benfeitorias e melhorias previstas durante o período de contratação, será deduzido das taxas de luz e água o valor correspondente.



Documento assinado eletronicamente por **REINER MARQUES LOPES, Usuário Externo**, em 16/08/2017, às 11:21, conforme horário oficial de Brasília e Resolução nº 9, de 04 de agosto de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Camile Sahb Mesquita, Diretor(a) de Gestão Interna**, em 16/08/2017, às 18:05, conforme horário oficial de Brasília e Resolução nº 9, de 04 de agosto de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Eduardo Miranda Lopes, Testemunha**, em 16/08/2017, às 18:26, conforme horário oficial de Brasília e Resolução nº 9, de 04 de agosto de 2015.



Documento assinado eletronicamente por **Larissa Figueira Galrão, Testemunha**, em 17/08/2017, às 09:33, conforme horário oficial de Brasília e Resolução nº 9, de 04 de agosto de 2015.



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site <http://sei.enap.gov.br/autenticidade>, informando o código verificador **0148097** e o código CRC **0BDD339F**.



**AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 15/2017 - UASG 201004 - SRP**

Nº Processo: 05110000550201751 . Objeto: Pregão Eletrônico - Registro de Preços para a contratação de serviço telefônico de Discagem Direta Gratuita DDG, na modalidade 0800, no sistema de tarifação reversa, e serviço de Discagem Direta a Ramal DDR, ambos para chamadas locais, intra-regionais e inter-regionais, bem como o fornecimento de infraestrutura física e tecnológica completa necessária à disponibilização do serviço. Total de Itens Licitados: 00013. Edital: 18/08/2017 de 08h00 às 11h59 e de 14h00 às 17h59. Endereço: Esplanada Dos Ministerios Bloco "k" 2º Andar - Sala 216 BRASILIA - DF ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/201004-05-15-2017](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/201004-05-15-2017). Entrega das Propostas: a partir de 18/08/2017 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 30/08/2017 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

LINDOMAR CALDEIRA EVANGELISTA  
Pregoeiro

(SIDE - 17/08/2017) 201004-00001-2017NE800238

**BANCO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO  
ECONÔMICO E SOCIAL**

**AVISO DE PENALIDADE**

CONTRATO: OCS nº 147/2012. CONTRATADO: INTELIG TELECOMUNICAÇÕES LTDA. CNPJ: Nº 02.421.421/0001-11. CONTRATANTE: BANCO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO ECONÔMICO E SOCIAL - BNDES. OBJETO: prestação do Serviço Telefônico Fixo Comutado (STFC), na modalidade local, para ligações originadas de cada Central Privada de Comutação Telefônica, CPCT, da Unidade Funcional do BNDES em Recife. COMUNICADO: O BNDES informa que, em 28/06/2017, o Sr. Chefe do Departamento de Administração Geral da Área de Administração e Recursos Humanos proferiu decisão no Processo Administrativo Punitivo nº 010/2017, no sentido de aplicar à INTELIG TELECOMUNICAÇÕES LTDA. a penalidade de MULTA, no montante de R\$ 3.428,33 (três mil, quatrocentos e vinte e oito reais e trinta e três centavos), em razão de descumprimento das obrigações previstas no Anexo I ao Contrato OCS nº 147/2012, itens 5.1.2 e 5.1.5. As razões que motivaram tal posicionamento estão pormenorizadas no referido Processo Administrativo, cujos autos se encontram disponíveis no Departamento Jurídico junto à Área de Administração e Recursos Humanos (AJ/JUAARH/GEJURH2), localizada na Av. República do Chile, nº 100, 13º andar, Centro - Rio de Janeiro - RJ.

Rio de Janeiro, 17 de agosto de 2017.  
CESAR SANTOS RODRIGUES  
Gerente

**FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE  
ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA**

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 14/2017 - UASG 114702**

Nº Processo: 04600003309201708. PREGÃO SISPP Nº 7/2017. Contratante: FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE -ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA. CNPJ Contratado: 27055109000182. Contratado: COZINHA DO MUNDO BUFFET LTDA - EPP. Objeto: Contratação de empresa especializada na prestação de serviços de restaurante, lanchonete, lanches e refeições sob demanda, nas dependências da Enap. Fundamento Legal: lei 8666/93. Vigência: 30/08/2017 a 29/08/2018. Valor Total: R\$2.126.350,00. Fonte: 100000000 - 2017NE800389. Data de Assinatura: 16/08/2017.

(SICON - 17/08/2017) 114702-11401-2017NE800010

**FUNDAÇÃO INSTITUTO BRASILEIRO DE  
GEOGRAFIA E ESTATÍSTICA  
DIRETORIA EXECUTIVA**

**EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE  
DE LICITAÇÃO Nº 31/2017 - UASG 114601**

Nº Processo: 03607000361201771 . Objeto: Inscrição de servidores do IBGE na XIV Semana de Administração Orçamentária, Financeira e de Contratações Públicas oferecida pela ESAF. Total de Itens Licitados: 00001. Fundamento Legal: Art. 25, Inciso II c/c Art. 13, Inciso VI da Lei nº 8.666 de 21/06/1993. Justificativa: Contratação de acordo com os artigos supracitados. Declaração de Inexigibilidade em 15/08/2017. WALDIR FORTUNATO JUNIOR. Coordenador de Recursos Materiais. Ratificação em 15/08/2017. FERNANDO JOSÉ DE ARAUJO ABRANTES. Diretor Executivo. Valor Global: R\$ 40.000,00. CNPJ CONTRATADA : 02.317.176/0001-05 ESCOLA DE ADMINISTRACAO FAZENDARIA.

(SIDE - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 57/2017 - UASG 114601**

Nº Processo: 03603001496201611 . Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de equipamentos ativos de rede tipo switch para Datacenter com função de Core L3, Switch na forma de topo de rack com integração conhecido como Fabric, instalação, configuração e RE-PASSE TECNOLÓGICO, COM garantia on-site. Total de Itens Licitados: 00004. Edital: 18/08/2017 de 09h00 às 12h00 e de 14h00 às 16h00. Endereço: Av. Franklin Roosevelt, 166 SI 706 Castelo - RIO DE JANEIRO - RJ ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/114601-05-57-2017](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/114601-05-57-2017). Entrega das Propostas: a partir de 18/08/2017 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 30/08/2017 às 10h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

EDSON WANDERLEI FONTANA  
Pregoeiro

(SIDE - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**UNIDADE ESTADUAL NO MATO GROSSO DO SUL**

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 3/2017 - UASG 114620**

Número do Contrato: 6/2014. Nº Processo: 03650000343201411. DISPENSA Nº 10/2014. Contratante: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRAS DE GEOGRAFIA-E ESTATÍSTICA IBGE. CPF Contratado: 18187579153. Contratado: TEREZINHA SILVANA ARAUJO AR-RUDA -Objeto: Locação de sala onde ficam as supervisões do IBGE em Campo Grande. Fundamento Legal: Art. 24, X da lei 8.666 e alterações. Vigência: 18/08/2017 a 18/08/2018. Valor Total: R\$23.431,20. Fonte: 100000000 - 2017NE800032. Data de Assinatura: 15/08/2017.

(SICON - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**UNIDADE ESTADUAL NO PARÁ**

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 7/2017 - UASG 114606**

Nº Processo: 03615000103201796. PREGÃO SISPP Nº 4/2017. Contratante: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRAS DE GEOGRAFIA-E ESTATÍSTICA IBGE. CNPJ Contratado: 26210109000147. Contratado: E. DA S. MIRANDA COMERCIO & -SERVICOS COMBINADOS EIRELI. Objeto: Contratação de serviços de lavagem de viaturas oficiais da Unidade Estadual do IBGE do Pará. Fundamento Legal: Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 2.271/1997 e Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 2/2008. Vigência: 14/08/2017 a 13/08/2018. Valor Total: R\$12.545,00. Fonte: 100000000 - 2017NE800750. Data de Assinatura: 14/08/2017.

(SICON - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800006

**UNIDADE ESTADUAL EM PERNAMBUCO**

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 3/2016 - UASG 114614**

Número do Contrato: 1/2013. Nº Processo: 03626001565201378. PREGÃO SISPP Nº 2/2013. Contratante: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRAS DE GEOGRAFIA-E ESTATÍSTICA IBGE. CNPJ Contratado: 33000118000179. Contratado: TELEMAR NORTE LESTE S/A. - EM -RECURPERACAO JUDICIAL. Objeto: Prorrogação da vigência indicada na cláusula décima segunda - da Vigência, do contrato original. Fundamento Legal: Art. 57 da lei 8.666/93. Vigência: 01/11/2016 a 01/11/2017. Valor Total: R\$55.924,92. Fonte: 300000000 - 2016NE801021. Data de Assinatura: 01/11/2016.

(SICON - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**UNIDADE ESTADUAL NO RIO GRANDE DO NORTE**

**AVISO DE LICITAÇÃO  
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 4/2017 - UASG 114612**

Nº Processo: 03624000499201762 . Objeto: Pregão Eletrônico - Aquisição de material permanente para a montagem dos postos de coleta do Censo Agropecuário 2017 do IBGE no Rio Grande do Norte Total de Itens Licitados: 00006. Edital: 18/08/2017 de 08h00 às 11h00 e de 14h00 às 16h00. Endereço: Av. Prudente de Moraes, 161 Petropolis - NATAL - RN ou [www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/114612-05-4-2017](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/114612-05-4-2017). Entrega das Propostas: a partir de 18/08/2017 às 08h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br). Abertura das Propostas: 30/08/2017 às 09h00 no site [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br).

ROGERIO HENRIQUE DA COSTA CAMPELO  
Pregoeiro

(SIDE - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**UNIDADE ESTADUAL NO RIO GRANDE DO SUL**

**EXTRATO DE TERMO ADITIVO Nº 34/2017 - UASG 114625**

Número do Contrato: 27/2010. Nº Processo: 03643000955201070. DISPENSA Nº 35/2010. Contratante: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRAS DE GEOGRAFIA-E ESTATÍSTICA IBGE. CPF Contratado: 13721380053. Contratado: NIVALDO JOSE ABRITA -Objeto: 7º Aditivo ao Contrato de Locação de Boxe de Garagem para guarda de veículo oficial do IBGE em Rio Grande/RS. Fundamento Legal: Dispensa de Licitação lei 8666/93 Art. 24 Inc. X. Vigência: 01/08/2017 a 01/08/2018. Valor Total: R\$2.244,24. Fonte: 100000000 - 2017NE802308. Data de Assinatura: 01/08/2017.

(SICON - 17/08/2017) 114625-11301-2017NE802308

**UNIDADE ESTADUAL EM SÃO PAULO  
DIVISÃO DE PESQUISAS DE SÃO PAULO**

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 6/2017 - UASG 114622**

Nº Processo: 036350004139201549. PREGÃO SISPP Nº 2/2017. Contratante: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRAS DE GEOGRAFIA-E ESTATÍSTICA IBGE. CNPJ Contratado: 40432544000147. Contratado: CLARO S.A. -Objeto: Contrato de prestação de serviço de banda larga para atendimento às necessidades de comunicação de dados de 43 agências do IBGE no Estado de São Paulo pelo período de 20 meses. Fundamento Legal: Lei 10.520/2002 e Decreto 5.450/2005. Vigência: 01/08/2017 a 01/04/2019. Valor Total: R\$324.836,62. Fonte: 100000000 - 2017NE802167. Data de Assinatura: 01/08/2017.

(SICON - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**EXTRATO DE CONTRATO Nº 7/2017 - UASG 114622**

Nº Processo: 03635000526201778. TOMADA DE PREÇOS Nº 1/2017. Contratante: FUNDAÇÃO INSTITUTO BRAS DE GEOGRAFIA-E ESTATÍSTICA IBGE. CNPJ Contratado: 01693698000130. Contratado: FOX ENGENHARIA E CONSULTORIA LTDA.-Objeto: Contrato de prestação de serviço de elaboração de projeto executivo de data center, a ser construído no prédio-sede do IBGE em São Paulo. Fundamento Legal: Lei 8.666/93. Vigência: 01/08/2017 a 08/11/2017. Valor Total: R\$113.728,00. Fonte: 100000000 - 2017NE802098. Data de Assinatura: 31/07/2017.

(SICON - 17/08/2017) 114629-11301-2017NE800008

**FUNDAÇÃO INSTITUTO DE PESQUISA  
ECONÔMICA APLICADA**

**EXTRATO DE REGISTRO DE PREÇOS 017/2017**

Espécie: Ata de Registro de Preços nº 17/2017 - Pregão Eletrônico para Registro de Preços nº 14/2016; Processo nº 03019.000162/2016-11. Prazo de validade: 12 (doze) meses. Data de Assinatura: 16/08/2017. Partes signatárias: Instituto de Pesquisa Econômica Aplicada-PEA, CNPJ: 33.892.175/0001-00 e a empresa ITACA EIRELI - ME, CNPJ: 24.845.457/0001-65. Objeto: Aquisição de materiais diversos mediante SRP-Sistema de Registro de Preços por meio de Ata de Registro de Preço, visando o abastecimento do estoque do IPEA e do Hospital das Forças Armadas - HFA, em Brasília/DF. Item registrado para o IPEA: 106; Item registrado para o HFA: 106.

**RESULTADO DE CHAMADA PÚBLICA Nº 55/2017**

INSTITUTO DE PESQUISA ECONÔMICA APLICADA - IPEA, torna público o resultado final com os candidatos selecionados para concessão de bolsa pesquisa com prazo previsto de 12 (doze) meses, conforme item 6 do Regulamento da Chamada Pública IPEA/PNPD Nº Chamada Pública nº055/2017 "Mapa das organizações da Sociedade Civil", no âmbito do Subprograma de Pesquisa para o Desenvolvimento Nacional - PNPD do Programa de Mobilização da Competência Nacional para Estudos sobre o Desenvolvimento - PROMOB. A implementação da bolsa ficará condicionada à aceitação do candidato e apresentação dos documentos necessários.

Nome do candidato	Modalidade de Bolsa /Colocação
Eric Ferreira dos Santos	Candidatos 1 e 2 - Bolsa de Incentivo a Pesquisa II - 1º lugar
Tiago Monteiro do Nascimento	Candidatos 1 e 2 - Bolsa de Incentivo a Pesquisa II - 2º lugar
Camila Escudero	Candidato 3 - Assistente de Pesquisa III - 1º lugar

Brasília-DF, 17 de agosto de 2017.  
ALEXANDRE DE AVILA GOMIDE  
Diretor