

EDITAL
CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 001/2018
Processo n.º 04600.000341/2018-12

OBJETO: CHAMAMENTO PÚBLICO PARA PERMISSÃO DE USO DE ÁREAS NAS DEPENDÊNCIAS DA FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, PARA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE.

A FUNDAÇÃO ESCOLA NACIONAL DE ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, doravante denominada Enap, leva ao conhecimento dos interessados que realizará permissão de uso com vistas à autorização de uso de área, nas dependências da Enap, para exploração dos serviços de Restaurante e Lanchonete.

1. DO OBJETO

1.1 – Constitui objeto do presente Edital a Permissão de Uso, de forma temporária, a título precário e oneroso de espaços para exploração comercial de serviços de restaurante e lanchonete, nas condições estabelecidas neste instrumento e anexos.

1.2 – A Permissão de Uso será temporária e terá validade de 3 meses, ou até o a entrada em operação de empresa contratada para prestação dos serviços de que tratam este edital em processo regular de licitação, o que ocorrer primeiro.

2. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO E SELEÇÃO

2.1 – Poderão participar desta chamada quaisquer interessados, pessoas jurídicas, especializadas nos ramos pertinentes que satisfaçam as condições deste edital e seus anexos.

2.2 – Não poderão participar do credenciamento empresas que:

2.2.1 – Tenham sido impedidas de contratar com a Administração, nos termos do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

2.2.2 – Tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, enquanto perdurar o prazo estabelecido na sanção aplicada.

3. DA DOCUMENTAÇÃO PARA FINS DE HABILITAÇÃO PARA O CREDENCIAMENTO

3.1. A manifestação de interesse dos empreendedores para participação no processo de habilitação deverá ser feita à distância ou presencial, ficando a critério do fornecedor escolher qual a melhor forma.

3.1.1. A manifestação de interesse deverá ser efetivada no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a publicação deste edital.

3.1.2. Na forma à distância, deve-se: acessar o site oficial da Enap (área de licitações), para envio do requerimento exigido no item 3.2, item “a”, para o e-mail chamadapublica@enap.gov.br, informando no assunto: “CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 1/2018”.

3.1.3. Na forma presencial deve-se dirigir à ENAP (SAIS Área 2A - Brasília/DF - CEP: 70610-900) e dar entrada da documentação no protocolo destinado à Coordenação-Geral de Gestão de Pessoas e Administração – CGGPA, informando no assunto: “CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 1/2018”.

3.2 – Para fins de habilitação os interessados deverão apresentar os documentos abaixo relacionados, nos endereços citados no item **3.1**:

a) Documento “Requerimento de Participação”, conforme modelo constante no Anexo I deste edital;

3.2.1. Em caso de ser habilitado para prestação do serviço, quando da convocação de que trata o **item 4.1**:

a) Identidade e o Cadastro de Pessoas Físicas - CPF do representante legal da pessoa jurídica a quem ficará vinculado a PERMISSONÁRIA.

b) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

c) Documento hábil para comprovação de experiência na prestação de serviços de alimentação no respectivo ramo de atividade (restaurante e/ou lanchonete).

3.3 – Durante o prazo previsto no **item 3.1**, as empresas interessadas poderão agendar vistoria com a Coordenação de Administração pelos telefones (61) 2020-3344/3311/3412, tendo em vista não ser possível uma completa descrição dos espaços e condições, devendo assim analisar minuciosamente o atual estado em que se encontra o Restaurante e Lanchonete, bem como identificar os equipamentos que ela poderá utilizar (que são patrimônio da Enap) e os que ela irá necessitar para a prestação dos serviços.

4. DO JULGAMENTO E DO RESULTADO.

4.1 – Os requerimentos apresentados pelos interessados serão analisados pela Coordenação de Administração, a qual convocará os habilitados para, no próximo dia útil após o prazo estipulado no **item 3.1.1**, apresentar a documentação listada no **item 3.2**.

4.1.1 – Caso haja mais de um interessado para prestação dos respectivos serviços, deverá ser apresentada, juntamente com a documentação acima, proposta de:

a) desconto sobre o preço máximo a ser praticado, estipulado em R\$ 31,43 (trinta reais e dezessete centavos)¹, no caso de restaurante;

b) percentual de sobretaxa a ser paga, de no mínimo 5%, sobre as despesas administrativas previstas no **item 6.5**, no caso de lanchonete.

¹ Valor de referência de preço máximo do quilograma da refeição em pesquisa de preço oriunda do Processo n.º 04600.006398/2017-36.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DO OBJETO

5.1 – Para exploração do serviço de **RESTAURANTE** estima-se uma demanda diária de 400 refeições no sistema de autosserviço, pelo público da Enap, constituído por servidores, alunos, público externo, estagiários e funcionários terceirizados.

5.1.1 - A área destinada à exploração do serviço de Restaurante é de aproximadamente **568m²**.

5.1.2 - O horário de funcionamento do restaurante deverá ser:

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

b) Das 13h às 14h30 para público em geral.

5.2 - Para exploração do serviço de **LANCHONETE** estima-se uma demanda diária de 300 lanches pelo público da Enap, constituído por servidores, alunos, público externo, estagiários e funcionários terceirizados.

5.2.1 A área destinada à exploração do serviço de lanchonete é de aproximadamente **27m²**, localizada no Prédio da Administração da Enap.

5.2.2 - O horário de funcionamento da lanchonete deverá ser das 07h às 22h em dias úteis;

5.3 - As especificações técnicas dos serviços estão discriminadas no **Anexo II** deste Edital.

6. DA PERMISSÃO

6.1 – Após a julgamento e seleção de que trata o **item 4**, a ENAP lavrará o **Termo de Permissão de Uso**, cujo modelo consta do **Anexo III** deste edital, concedido em caráter temporário, pessoal e intransferível, a título precário, observadas as condições inerentes ao comércio a ser exercido.

6.2 – O Termo de Permissão de Uso terá validade de 3 meses, ou até o a entrada em operação de empresa contratada para prestação dos serviços de que tratam este edital em processo regular de licitação, o que ocorrer primeiro.

6.3 – O Termo de Permissão de Uso poderá ser revogado pela Administração a qualquer tempo, sem que caiba ressarcimento ou indenização de qualquer espécie, seja a que título for, nos termos da legislação vigente.

6.4 – O PERMISSIONÁRIO deverá iniciar as atividades para ocupação da área autorizada, no próximo dia útil após o resultado previsto no **item 4**, para que esteja apto para explorar os serviços no prazo de 3 dias úteis, sob pena de poder a autorização ser revogada.

6.5 - A PERMISSIONÁRIA deverá arcar com as despesas administrativas de consumo de água, luz, e de telefone, de forma proporcional ao espaço ocupado; e de recolhimento de lixo, de forma proporcional volume lixo coletado nos respectivos estabelecimentos.

6.5.1 – O percentual devido será aplicado sobre a fatura mensal referente aos serviços e deverá ser recolhido até o 5º dia útil de cada mês.

6.6 – Os demais direitos e obrigações serão objeto do Termo de Permissão de Uso, que é parte integrante desse chamamento público.

7 – São partes integrantes deste Edital:

- a)** Anexo I – Modelo de Requerimento de Participação;
- b)** Anexo II – Especificações Técnicas dos Serviços.
- c)** Anexo III – Termo de Permissão de Uso.

8. Quaisquer dúvidas e controvérsias decorrentes da realização do presente Chamamento Público serão dirimidas pela Diretoria de Gestão Interna da ENAP.

Brasília/DF, 01 de fevereiro de 2018.

DIRETORIA DE GESTÃO INTERNA-DGI

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2018
ANEXO I**

REQUERIMENTO DE PARTICIPAÇÃO

A empresa, _____, com endereço ou sede na, _____, inscrita no CNPJ n.º _____, requer participar de seleção para permissão de uso, a título precário, de espaço para exploração de serviço de fornecimento de alimentos, em local delimitado para nas dependências da ENAP. Afirma ainda que possui toda a infraestrutura e documentação necessária para suprir as necessidades físicas para oferta do serviço na (s) modalidade (s):

- a) Lanchonete (___)
- b) Restaurante (___)

Nesta oportunidade aceita todas as exigências do Edital de Chamamento Público nº 001/2018 e se compromete a cumpri-las.

Brasília/DF, _____ de _____ de _____.

Assinatura e carimbo
(Representante legal)

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL	
Nome completo	
Identidade	
CPF	
Email	
Telefone (s)	

DIRETORIA DE GESTÃO INTERNA-DGI

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2018
ANEXO II**

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 1- ITENS MÍNIMOS BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE:

RESTAURANTES “AUTOS SERVIÇO POR QUILO”	
ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
Saladas <ul style="list-style-type: none"> Mínimo de dois tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; azeite; e vinagre. 	Alface e tomate 1 Vegetal folhoso 2 Tipos de vegetais crus 2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco Arroz integral Feijão carioca; e feijão preto com proteína animal (linguiça, bacon, charque, etc.) diariamente.
Pratos Principais quentes	1ª opção – 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. 2ª opção – 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. 3ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, peixes, frutos do mar e feijoada.
Prato vegetariano	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.
Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, especificada na composição mínima.	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo) 2ª opção - Massa (talharim, espaguete, pene, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.). Molho à Bolonhesa e Molho Branco. 3ª opção - Guarnição à base de farinhas, tubérculos etc.

ESPECIFICAÇÕES GERAIS:

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;

Poderá ser servida sobremesa a ser paga à parte – por quilograma ou embalagens individuais pesadas na presença do usuário;

Refrigerantes, sucos naturais de frutas em lata ou in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente. A empresa deverá manter, em número suficiente, empregados nos refeitórios para anotar e servir as bebidas solicitadas pelos clientes. Esses itens serão pagos à parte.

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

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;

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

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

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;

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;

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

Durante o horário de almoço deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar, sal e de adoçante artificial, bem como de palitos embalados individualmente;

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

ITEM 2 - ITENS MÍNIMOS BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Bolos simples ou confeitados	Sem recheio e/ou cobertura
Salgados assados	
Salgados fritos	
Pão de queijo	
Misto e queijo quente	Com ovo e sem ovo
Sanduíche de hambúrguer bovino e de frango (ou hambúrguer de frango)	Com queijo e sem queijo; com ovo e sem ovo; com salada e sem salada
Salada de fruta	
Suco de laranja e limão	
Leite puro - integral/desnatado	
Leite (integral/desnatado) com café	
Leite (integral/desnatado) com achocolatado	
Café (coado e expresso)	
Chá gelado (300/350ml)	Vários sabores
Suco em lata (269ml/335ml)	Vários sabores
Refrigerante em lata (269ml/350ml)	Vários sabores

1. Deverão estar disponíveis diariamente, na lanchonete para a venda, pelo menos: pão de queijo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 4 (quatro) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo recheado e salada de frutas. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.
2. Todos os gêneros necessários à preparação de sanduíches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.
3. O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais: açúcar, adoçante artificial e molhos (*ketchup*, mostarda, maionese, pimenta etc.).

DIRETORIA DE GESTÃO INTERNA-DGI

**EDITAL DE CHAMAMENTO PÚBLICO Nº 001/2018
ANEXO III**

TERMO DE PERMISSÃO DE USO

TERMO DE PERMISSÃO DE USO Nº ____/2018

ÁREA DE OCUPAÇÃO: (RESTAURANTE OU LANCHONETE)

PERÍODO DE OCUPAÇÃO: _____ a _____,

HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO: das _____ às _____.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DAS PARTES

A Fundação Escola Nacional de Administração Pública - ENAP, permite, a título precário a Empresa _____, com endereço ou sede na _____, inscrito no CNPJ n.º _____, doravante denominado PERMISSONÁRIA.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO OBJETO

O presente Termo tem por objetivo permitir o uso, sem ocupação fixa, da área situada nas dependências da ENAP, para exercer a atividade de comercialização e venda de alimentos e bebidas (Restaurante ou Lanchonete).

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA

O presente Termo de autorização terá validade de 3 (três) meses ou até a entrada em operação de empresa contratada para prestação dos serviços de que tratam este edital em processo regular de licitação, o que ocorrer primeiro.

CLÁUSULA QUARTA – DO PAGAMENTO PELAS DESPESAS ADMINISTRATIVAS

A PERMISSONÁRIA deverá arcar com as despesas administrativas de consumo de água, luz, recolhimento de lixo e telefone, de forma proporcional ao espaço ocupado para cada finalidade e o volume de lixo produzido.

O percentual devido será aplicado sobre a fatura mensal referente aos serviços e deverá ser recolhido até o 5º dia útil de cada mês.

CLÁUSULA QUINTA – CONDIÇÕES GERAIS

1. A PERMISSONÁRIA deverá 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;
2. A PERMISSONÁRIA deverá 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.
3. A PERMISSONÁRIA não deverá 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.
4. A PERMISSONÁRIA deverá 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.
5. A PERMISSONÁRIA deverá assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível aos consumidores, e a tabela de preços afixada em local visível.
6. A PERMISSONÁRIA deverá fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos;
7. A PERMISSONÁRIA deverá aceitar pagamento em cartão (débito e/ou crédito) e em espécie, sendo que 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.
8. A PERMISSONÁRIA deverá fornecer: balanças (mínimo de três), bandejas individuais para apoio dos pratos e talheres, garrafas térmicas, equipamentos de cozinha industrial como forno combinado, liquidificador, panelas, geladeiras, freezer dentre outros, além do material descartável (copos, guardanapos, canudos, garfos, facas, colheres, luvas, máscaras e outros).
 - a) A Enap disporá de alguns equipamentos que poderão ser utilizados pela PERMISSONÁRIA. Caso a Contratada tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos e utensílios da Enap, devendo ser devolvidos ao final da permissão.
 - b) 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;
9. A PERMISSONÁRIA deverá 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;

10. A exploração da área autorizada deverá ser feita somente pela empresa autorizada.
11. É de responsabilidade exclusiva e integral da PERMISSIONÁRIA a utilização de pessoal para a exploração da área, incluídos os encargos trabalhistas, previdenciários, sociais, fiscais e comerciais, resultantes de vínculo empregatício, cujo ônus e obrigações em nenhuma hipótese poderão ser transferidos para a Administração.
12. Após o término da validade da permissão, deverá a PERMISSIONÁRIA deixar o local, devidamente nas condições em que o imóvel foi encontrado.
13. O não cumprimento de qualquer uma das normas acarretará na suspensão da permissão, sem prejuízo de outras medidas legais cabíveis.

Brasília/DF, _____ de _____ de _____.

Enap

AUTORIZADO (A)