

EDITAL
CHAMAMENTO PÚBLICO N.º 002/2018
Processo n.º 04600.000850/2018-37

PROJETO CONCEITUAL

1. 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 neste Termo de Referência, seus anexos e legislação correlata.

1.2. Detalhamento do objeto:

ITEM	DESCRIÇÃO	DESCRIÇÃO
1	Restaurante - Refeição no auto-serviço (self service)	Valor Quilograma (Kg)
2	Lanches por encomenda da Escola – Tipo A	Valor por pessoa
3	Lanches por encomenda da Escola – Tipo B	Valor por pessoa
4	Lanches por encomenda da Escola – Tipo C	Valor por pessoa
5	Almoço por encomenda da Escola - pratos individuais	Valor por pessoa
6	Lanchonete - Valor médio por lanche	Valor médio lanches

2. LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. Os serviços serão prestados nas dependências da Escola Nacional de Administração Pública – Enap, localizada no SAIS Área 2A, Setor Policial Sul, Brasília- DF;

2.2. Exploração dos serviços de restaurante no horário de 11h30 às 14h30 e de lanchonete no horário de 7h às 22h, nos dias de expediente da Enap, durante o período de vigência do Termo de Contrato.

3. DA JUSTIFICATIVA E OBJETIVOS

3.1. O objetivo geral da contratação é a concessão de área para exploração do serviço de lanchonete e restaurante para apoiar a escola no desempenho de suas atividades administrativas e de ensino, por intermédio da oferta de lanches e refeições nas melhores condições possíveis quanto ao preço e à qualidade, em suas instalações.

3.2. O grande fluxo de alunos e participantes de eventos e ainda o atendimento de servidores e terceirizados justificam a oferta de lanches e refeições na Escola, propiciando aos usuários maior comodidade, economia de tempo e ausência de custo de deslocamento.

3.3. A(s) Contratada(s) deverá(ão) explorar a atividade de lanchonete e restaurante com a cobrança direta do preço ao consumidor. Portanto, caracteriza-se como elemento acessório do Termo de Contrato o caráter mercantil da exploração desse espaço público.

3.4. Importante consignar que a exploração dos espaços dos restaurantes e lanchonetes da Enap, será por meio de concessão de uso.

Da justificativa de continuidade dos serviços

3.5. Trata-se de serviço de natureza continuada, pois sua interrupção pode prejudicar o bom desenvolvimento das atividades da Administração, e sua contratação deve estender-se por mais de um exercício financeiro, visto que sua manutenção contínua é essencial, uma vez que está voltada para aprimorar o funcionamento das rotinas administrativas da instituição.

Da justificativa para não participação de empresas que estejam reunidas em consórcio

3.6. Não poderão participar do Pregão as empresas que estejam reunidas em consórcio e sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, quaisquer que seja sua forma de constituição;

3.7. Tal vedação deve-se pelo fato de que o objeto não apresenta alta complexidade técnica que impossibilite a participação de empresas de forma individual, nem tampouco de grande vulto, não sendo necessária a junção de empresas para sua perfeita execução, ampliando sobremodo a competitividade do certame.

4. DO DETALHAMENTO DOS SERVIÇOS

4.1. Do Restaurante

4.1.1. 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.

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

4.1.3. O horário de funcionamento do restaurante deverá ser:

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

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

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

4.1.4.1. 01 Nutricionista

4.1.4.2. 01 chefe de cozinha;

4.1.4.3. 02 cozinheira(o)s;

4.1.4.4. 02 auxiliares de cozinha;

4.1.4.5. 01 saladeira (com experiência no preparo de saladas com apresentação estilo “buffet” (corte e decoração)).

4.1.4.6. 01 repositores de alimentos;

4.1.4.7. 02 operadores de balanças;

4.1.4.8. 02 caixas;

4.1.4.9. 02 garçons;

4.1.4.10. 03 auxiliares de serviços gerais.

4.1.4.11. 01 gerente;

4.1.4.12. 01 funcionário no período 11h30 às 13h para fazer controle de acesso exclusivo de servidores, colaboradores, alunos e terceirizados.

4.1.5. A Contratada poderá solicitar, mediante documento escrito e justificado, a avaliação da Contratante com vista à readequação do rol de profissionais referentes aos subitens acima, desde que não afete o desempenho das atividades.

4.1.6. 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.

4.2. Da Lanchonete

4.2.1. 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.

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

4.2.3. 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.

4.2.4. Além dos produtos do ANEXO I A, 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*, *produtos sem lactose e sem açúcar*.

4.2.5. 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):

4.2.5.1. 01 empregado para preparo de sucos, leites, chás, cafés e outros;

4.2.5.2. 01 confeitoiro/salgadeiro;

4.2.5.3. 01 caixa;

4.2.5.4. 02 atendentes/repositores de alimentos.

4.2.6. A Contratada poderá solicitar, mediante documento escrito e justificado, a avaliação da Contratante com vista à readequação do rol de profissionais referentes aos subitens acima, desde que não afete o desempenho das atividades.

4.3. **Dos Lanches (coffre-breaks) e Refeições sob Demanda**

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

4.3.1.1. Estima-se uma demanda anual de 30.000 lanches (15.000 do tipo A, 8.000 do tipo B e 7.000 do tipo C). Estima-se uma demanda anual 5000 refeições sob demanda (almoços executivos). A indicação desses quantitativos 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 solicitados à empresa. Entre os dias 17 de dezembro de um ano e o dia 31 de janeiro do ano subsequente, o número de solicitações é reduzido.

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

4.3.3. 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.

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

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

4.3.6. 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.

4.3.7. 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.

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

4.3.7.1.1. Os lanches devem ser servidos em louças, richôs e/ ou bandejas de inox ou materiais equivalentes e devidamente identificados (prismas). As toalhas para mesa principal devem estar de acordo com o tamanho da mesa fornecida pela contratante. Em casos específicos, os lanches poderão ser fornecidos em descartáveis de boa qualidade (isopor) desde que autorizado pela contratante.

4.3.7.1.2. Os almoços executivos devem ser servidos em louças, richôs, bandejas de inox ou materiais equivalentes e devidamente identificados. As toalhas deverão ser fornecidas para mesa do buffet, para as mesas dos participantes e devem estar de acordo com o tamanho das mesas fornecidas pela contratante. Deverá ser fornecido arranjo para mesa principal em todas as ocasiões e arranjos e souplast para mesas dos participantes em casos específicos que serão previamente comunicados pela contratante.

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

4.3.7.2. O fornecimento de lanches deve ser acompanhado por um copeiro responsável pela montagem, reposição e desmontagem. Durante o lanche o copeiro deverá permanecer no local por pelo menos 30 (trinta) minutos para eventuais reposições, trocas de utensílios e demais serviços necessários.

4.3.7.3. O fornecimento de almoços deve ser acompanhado por garçons, copeiros e apoio. O número de garçons deve estar de acordo com a quantidade de participantes, obedecendo a seguinte métrica: 1 (um) garçom para cada 50 participantes.

4.3.8. 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.

4.3.9. 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.

4.3.10. 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.

4.3.11. A Contratada deverá fornecer lanches e refeições com as características descritas no ANEXO I A deste instrumento e os alimentos e bebidas deverão ser identificados com as informações pertinentes.

4.3.12. O demandante pode negociar com a empresa a substituição de itens de lanches e almoços, desde que equivalente aos cardápios sugeridos.

4.3.13. Os serviços de lanches ou almoço sob demanda a serem servidos em locais fora da Enap deverão obedecer o mesmo padrão dos prestados nas dependências

da Escola e em casos que o local não disponha de mesas para montagem dos serviços a contratada deverá responsabilizar-se pelo fornecimento de pranchões e mesas de apoio. No caso de almoço sob demanda não será responsabilidade da contratada as mesas e cadeiras para os participantes.

4.3.14. **Preços dos Produtos e Forma de Pagamento**

4.3.14.1. 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;

4.3.14.2. 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;

4.3.14.3. 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;

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

4.3.14.5. 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 **nos idiomas português e inglês**.

4.3.14.6. 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.

5. DA FORMAÇÃO DOS PREÇOS

5.1. A licitante deverá indicar os preços unitários e totais por item na proposta.

5.2. Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; bem assim, devem ser deduzidos

quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da licitante, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1. A(s) empresa(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Operacional:

6.1.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços compatíveis com o objeto deste instrumento, que comprove ter capacidade para atender um mínimo de 450 refeições diárias.

6.1.2. Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços compatíveis com o objeto deste instrumento.

6.2. A(s) empresa(s) interessada(s) deverá(ão) apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Profissional:

6.2.1. Declaração da licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Contrato, os documentos que comprovem que possuirá em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Termo, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;

6.3. Declarar que possui ou se compromete a montar matriz, filial ou escritório no Distrito Federal, com estrutura física mínima, pessoal qualificado e em quantidade suficiente para gerir o contrato, conforme disposição do parágrafo 105, item III.b.1, Acórdão 1214/2013/Plenário/TCU. Falta de tal declaração ensejará a inabilitação da licitante.

6.4. Declaração de que possui condições para o fornecimento de todos os gêneros alimentícios, material e equipamentos necessários à execução dos serviços previstos neste instrumento.

7. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

7.1. Utilizar a lanchonete e/ou restaurante, unicamente para a execução dos serviços propostos;

7.2. Manter a lanchonete e/ou restaurante em funcionamento, nos dias e horários de expediente, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes do ANEXO I A;

- 7.3. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.
- 7.4. 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;
- 7.4.1. A Enap disporá de alguns equipamentos que poderão ser utilizados pela Contratada objetivando a redução do preço do quilo do alimento.
- 7.4.2. Caso a Contratada tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos e utensílios da Enap constantes do (ANEXO I D), devendo ser devolvidos ao final do contrato, mediante vistoria.
- 7.4.3. 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;
- 7.5. 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, máscaras e outros).
- 7.6. 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.
- 7.7. Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da Contratante, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Coordenação de Administração;
- 7.8. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da Enap, conforme modelo do ANEXO I F.
- 7.9. 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;
- 7.10. Manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo a Enap solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;
- 7.11. 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;
- 7.12. Manter as áreas dos salões dos restaurante devidamente climatizadas por meio da utilização de aparelhos de ar condicionado.

- 7.13. 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.
- 7.14. 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;
- 7.15. 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.
- 7.16. 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.
- 7.17. 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.
- 7.17.1. 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.
- 7.18. Não incluir valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmitex.
- 7.19. 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;
- 7.20. 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.
- 7.21. Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos;
- 7.22. 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;
- 7.23. 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.
- 7.24. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 7.25. 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;

- 7.26. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes;
- 7.27. Propiciar ao fiscal do contrato, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização,
- 7.28. 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;
- 7.29. 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.
- 7.30. Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da Enap por meio do fiscal do Contrato;
- 7.31. 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.
- 7.32. As benfeitorias somente poderão ser executadas, se autorizadas pela Enap, sem que assista à Contratada o direito de indenização sob qualquer título;
- 7.32.1. 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.
- 7.32.2. 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.
- 7.32.3. 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;
- 7.32.3.1. 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;
- 7.33. 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;

- 7.34. Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres;
- 7.35. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, e controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 7.36. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 7.37. 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;
- 7.38. 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.
- 7.39. 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).
- 7.40. 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.
- 7.41. Não veicular de publicidade acerca desta licitação, salvo se houver prévia autorização da Contratante;
- 7.42. Não comercializar bebidas alcoólicas de qualquer natureza nas dependências da lanchonete e dos restaurantes.
- Obrigações com os empregados**
- 7.43. 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.
- 7.44. 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.

7.45. 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.

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

7.47. 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.

7.48. 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.

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

7.50. 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.

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

7.52. 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.

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

7.53.1. 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;

7.53.2. 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; 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;

7.53.3. 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.

7.53.4. 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.

7.53.5. 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.

7.54. 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.

7.55. 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;

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

7.57. 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.

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

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

7.58.1.1. 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;

7.58.1.2. 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;

7.58.1.3. 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;

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

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

7.59.2. 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

7.60. Disponibilizar, em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação pela Administração, 01 (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.

7.60.1. A máquina de bebidas deverá conter no mínimo as seguintes especificações:

7.60.1.1. altura: 170 cm;

7.60.1.2. largura: 55cm;

7.60.1.3. profundidade: 69 cm

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

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

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

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

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

7.65. 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.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA EM RELAÇÃO AS INSTALAÇÕES FÍSICAS

- 8.1. Realizar a manutenção das instalações cedidas pela Enap para a prestação dos serviços.
- 8.2. 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;
- 8.3. 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;
- 8.4. Receber e devolver as instalações do restaurante/lanchonete, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

9. DO PAGAMENTO DE TAXAS DE OCUPAÇÃO DA ÁREA, DE ÁGUA, DE LUZ, DO RECOLHIMENTO DE LIXO E DE GASTOS COM TELEFONE

- 9.1. A Contratada deverá recolher mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente ao da exploração, as taxas e valor abaixo especificados:
 - 9.1.1. pela concessão de utilização das áreas e dos equipamentos de restaurante será cobrado o valor mensal de R\$ 1.269,07 (um mil duzentos e sessenta e nove reais e sete centavos);
 - 9.1.1.1. o valor da taxa de concessão de utilização das áreas e dos equipamentos de restaurante foi obtido por meio da atualização monetária do Contrato Enap nº 30/2012, por meio da Calculadora do Cidadão do Banco Central do Brasil, tomando como base a correção monetária pelo Índice Geral de Preços - Mercado - IGP-M calculado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV.
 - 9.1.2. Pela concessão de utilização das áreas e dos equipamentos da lanchonete será cobrado o valor mensal de R\$ 430,21 (quatrocentos e trinta reais e vinte e um centavos);
 - 9.1.3. o valor da taxa de concessão de utilização das áreas e dos equipamentos de lanchonete corresponde à 33,90% do valor da concessão do restaurante, percentual obtido com base na proporcionalidade da estimativa de faturamento da lanchonete e relação ao do restaurante;
 - 9.1.4. 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;
 - 9.1.5. 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.

9.1.5.1. Os valores das taxas de consumo de água/esgoto e energia elétrica serão estipulados proporcionalmente ao espaço ocupado para cada finalidade, sendo a cobrança de 95,46% para o restaurante e 4,54% para a lanchonete, sobre os valores mensais apurados dos subitens acima.

9.1.6. pelo recolhimento do lixo - serviços continuados de coleta, transporte, tratamento e disposição final dos resíduos sólidos orgânicos e indiferenciados produzidos pelo restaurante e lanchonete.

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

9.1.8. 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:

9.1.9. 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;

9.1.10. 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.

9.2. 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:

9.2.1. Código TAXA DE OCUPAÇÃO - nº 28.804-7

9.2.2. Código CAESB - nº 68.888-6

9.2.3. Código CEB - nº 68.888-6

9.2.4. Código Taxa de recolhimento de lixo - nº 28.830-6

9.2.5. Código Telefonia- nº 18.854-9

9.3. 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.

9.4. 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.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

10.2. 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.

- 10.3. 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.
- 10.4. Exigir o fiel cumprimento de todas as obrigações assumidas pela Contratada.
- 10.5. Notificar por escrito à Contratada, as ocorrências de eventuais imperfeições no curso da prestação dos serviços, fixando prazo para sua correção.
- 10.6. Autorizar o acesso as suas dependências aos empregados da Contratada destinados a prestar os serviços contratados, desde que credenciados e devidamente identificados por crachá.
- 10.7. 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 o incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.
- 10.8. Relacionar-se com a Contratada, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada.
- 10.9. Instruir a Contratada acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantadas no âmbito da Escola Nacional de Administração Pública
- 10.10. Fornecer à empresa a relação dos servidores credenciados para solicitar e autorizar a realização de serviços.
- 10.11. Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, dos serviços a serem executados.
- 10.12. Informar à Contratada o calendário de vacinação do Órgão.

11. DA VIGÊNCIA DO CONTRATO E DA PRORROGAÇÃO

- 11.1. 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.
- 11.2. O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses, contada a partir de sua assinatura, 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 previstos na IN 5/2017 do MP.
- 11.3. A(s) Contratada(s) terá(ão) o prazo de 30 (trinta) dias corridos para sua adaptação às instalações da Enap. Decorrido este período, a execução deverá ocorrer em sua plenitude, conforme as especificações deste instrumento.
- 11.4. Ao final da vigência do contrato, a Contratada deverá entregar as áreas concedidas, em perfeito estado de funcionamento.

11.5. A entrega das áreas será concluída por meio de vistoria da Contratante.

12. DA SUBCONTRATAÇÃO, FUSÃO, CISÃO OU INCORPORAÇÃO

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

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

12.2. 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.

13. DA MANUTENÇÃO DO EQUILÍBRIO ECONÔMICO-FINANCEIRO

13.1. 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.

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

13.3. 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.

13.4. 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.

13.5. O valor da taxa de utilização proposta sofrerá reajustes anuais de acordo com o IGP-M/FGV.

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

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

14. DO PAGAMENTO

14.1. 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.

14.2. 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.

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

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. 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.

14.7. 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:

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

14.9. 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;

14.10. 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 sítios eletrônicos oficiais ou à documentação mencionada no art. 29 da Lei nº 8.666/93; e,

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

14.12. 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.

14.13. 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.

14.14. 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.

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

14.16. 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.

14.17. 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:

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

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

14.19. 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.

15. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

15.1. A área responsável pela elaboração deste Termo de Referência é a Coordenação de Administração e a responsável por sua aprovação é a Diretoria de Gestão Interna.

15.2. O responsável pela solicitação de serviços serão os fiscais do contrato.

15.3. O responsável pelo ateste das faturas/notas fiscais emitidas em decorrência do contrato são o fiscal e o gestor do contrato.

15.4. O responsável por realizar advertências à empresa em decorrência de falhas na prestação dos serviços é do fiscal e/ou do gestor do contrato, mediante ofício simples.

15.5. O responsável por aplicar as penalidades imediatamente mais graves do que a advertência é a Diretoria de Gestão Interna - Enap conforme competências delegadas pela autoridade máxima do órgão.

15.6. Fica facultada às licitantes realizarem vistoria prévia nas instalações da Enap, para avaliar os espaços onde serão prestados os serviços.

15.7. Fazem parte deste termo de referência:

ANEXO I - A - Especificações técnicas;

ANEXO I - B - Modelo de proposta comercial;

ANEXO I - C - Relação mínima de utensílios a serem disponibilizados pela contratada para os restaurantes e lanchonete;

ANEXO I - D - Equipamentos e utensílios da Enap;

ANEXO I - E - Dos procedimentos básicos;

ANEXO I - F - Modelo de declaração de vistoria.

ANEXO I-A

ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

ITEM 1- INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE:

RESTAURANTES “AUTOS SERVIÇO POR QUILO”	
ITEM	<u>COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE</u>
Saladas <ul style="list-style-type: none"> • Mínimo de dois tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; • Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia. • Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada. 	Alface e tomate
	1 Vegetal folhoso
	3 Tipos de vegetais crus
	2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)
	2 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, kani kama, etc.) e temperadas com molhos.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz branco composto, risotos, arroz de carreteiro, 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.)
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, coxa e sobrecoxa desossada.
	3ª opção – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congro rosa e robalo, que deverão ser servidos alternadamente.
	4ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, 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, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.) 3ª opção - Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras etc.
Sobremesas	Frutas – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais. Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã, laranja e etc. Doces elaborados – 2 variedades (pavês, tortas, pudins etc.) Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.). Sobremesas dietéticas – 1 variedades.

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, manjeriço, pimenta calabresa, palmito, milho verde, ervilha, Azeitona, Alho Frito

ESPECIFICAÇÕES GERAIS:

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

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;

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

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

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;

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 saches individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese) e palitos embalados individualmente;

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

SOBREMESA GRATUITA (INCLUÍDA NO PREÇO DO KG)

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

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).

BEBIDAS GRATUITAS (INCLUÍDAS NO PREÇO DO KG)

Café, Leite com Canela e Chá em garrafas térmicas, devidamente identificadas, contendo café passado, leite com canela e chás variados, açúcar, adoçante e pazinha;
Refresco sabor variado (200 ml)

ITEM 2 - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE E VALORES MÁXIMOS POR ITEM:

LANCHONETE (deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens)			
PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.	VALOR MÁXIMO
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100g	2,97

Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura	100g	3,19
Salgados assados		100g	3,30
Salgados fritos		100g	3,30
Pão de queijo		80g	2,09
Misto quente		110g	4,40
Misto quente com ovo		150g	5,50
Queijo Quente		100g	2,20
Queijo Quente com ovo		140g	4,95
Pão com ovo		140g	2,86
Pão com manteiga		60g	1,65
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g	4,68
Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)		200g	5,50
Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)		250g	7,58
Sanduíche de carne de frango (com e sem salada)		200g	5,50
Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada)		250g	7,58
Torta de frango		120g	4,68
Torta de camarão		120g	4,68
Salada de fruta		250g	3,30
Suco de laranja		300ml	3,85
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml	3,85
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml	4,95
Açaí na tigela		300ml	5,50
Açaí na tigela		500ml	7,70
Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300ml	7,15
Leite puro - integral/desnatado		300ml	1,54
Leite (integral/desnatado) com café		300ml	4,29
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml	3,85
Café coado		80ml	1,10
Café Expresso		80ml	2,75
Chá quente	Vários sabores	180ml	2,75
Chá gelado (300/350ml)	Vários sabores	Unidade	4,73
Suco em caixa (200/250ml)	Vários sabores	Unidade	3,19
Suco em caixa (1 litro)	Vários sabores	Unidade	6,50
Suco em lata (269ml/335ml)	Vários sabores	Unidade	4,95
Refrigerante em lata (269ml/350ml)	Vários sabores	Unidade	4,95
Refrigerante (2 litros)	Vários sabores	Unidade	7,59
Coca cola (2 litros)		Unidade	9,90

Obs: Os valores acima foram formulados, tomando como base a tabela de preços vigente, acrescido de percentual de atualização de valor, face ao seu período da execução da cessão atual.

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 simples, 1 (um) bolo confeitado 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.).
4. Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados neste anexo só serão permitidas com a autorização prévia e expressas da Diretoria de Gestão Interna.

ITEM 3 - INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO LANCHE SOB ENCOMENDA:

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

Lanche por encomenda: TIPO A

- Café
- Leite quente
- Achocolatado
- Chás variados (2 tipos)
- Sucos naturais (2 tipos)
- Mini sanduíche natural sem maionese – (dois tipos de recheio, sendo um no pão integral) ou mini torta (frango, legumes...).
- Mini Pão de queijo
- 2 tipos de salgados assados (croissant de queijo e presunto, mini quiche de queijo, enroladinho de queijo, empada de frango, pão pizza, mini pizza etc)
- Doce (dois tipos): fatias de bolo (Bolo chocolate, cenoura, banana, milho, etc) ou tartelette de sabores variados, roscas doces, carolinas, sonhos, etc
- Salada de frutas frescas com suco natural de fruta.

Lanche por encomenda: TIPO B

- Café
- Leite
- Chás variados (2 tipos)
- Mini Pão de queijo
- Petit four salgado
- Mini broinha de fubá ou petit four doce

Lanche por encomenda: TIPO C

- Café
- Leite
- Chás variados (2 tipos)
- Suco natural (1 tipo)
- Iogurte natural (acompanhado de cereais)

- Tapioca com manteiga
- Pães e biscoitos variados: dois tipos de pães (normal e integral); 1 tipo de biscoito (torrada, água e sal, petit four)
- Frios (1 tipo de queijo, 1 tipo de presunto)
- Ovos mexidos
- Mini pão de queijo
- 1 tipo de bolo fatiado (milho, cenoura, coco etc)
- Frutas laminadas
- Margarina ou manteiga e geleia

ITEM 4- INDICADORES BÁSICOS PARA OPÇÕES DE CARDÁPIOS – REFEIÇÕES POR ENCOMENDA:

Opções de cardápios - Refeições por encomenda

Opções de Pratos Frios	Opções de proteínas, Carnes, Frango, Peixe e Soja
<ul style="list-style-type: none"> • Mix de folhas nobres com tomates seco, manjerição e mussarela de búfala; • Mix de folhas nobres com damasco, queijo brie e nozes; • Mix de folhas verdes (agrião, rúcula, americana, chicória, roxa), lascas de parmesão e palmito; • Mix agrião e rúcula com manga • Tomate recheado com ricota e ervas; • Salpicão de frango com uvas passas e molho de iogurte; • Maionese de batatas com legumes; • Salada mista (palmito com azeitonas pretas, tomate cereja e cheiro verde) • Salada Waldorf • Salada Ceaser <p>Molhos para Saladas</p> <ul style="list-style-type: none"> • Molho Citronette (limão, azeite e sal); • Molho mostarda e mel; • Molho com vinagre balsâmico; • Molho rose; • Molho iogurte com ervas; • Molho vinagrete (tomate, cebola, pimentão, salsinha, cebolinha) 	<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"> • Bobó de camarão; • Contrafilé assado; • Frango com molho de iogurte; • Medalhão de Frango ao Molho Branco; • Frango com ervas ou Fricassê de Frango; • Lombo com Ervas Finas ou Lombo ao Molho de Laranja; • Strogonoff de Camarão, Strogonoff de Carne, Strogonoff de Frango ou Strogonoff de soja; • Camarão ao Molho de vinho branco e Curry; • Linguado ao Molho de Queijo Brie; • Filé de Peixe com alcaparras ou Molho Tártaro; • Filé ao Molho de Gorgonzola; • Filé ao Molho Madeira com cogumelos ou molho funghi; • Filé ao molho de mostarda; • Filé ao molho de vinho tinto; • Salmão assado na Crosta de Sal ou no molho de maracujá; • Escondidinho de carne seca; Escondidinho de soja; Escondidinho de frango
Guarnições	Massas
<ul style="list-style-type: none"> • Batata gratinada • Tomate recheado com ricota • Legumes com azeite ou cozidos no vapor; 	<ul style="list-style-type: none"> • Rondelli de queijo ou presunto e queijo ao molho sugo ou molho branco • Lasanha (quatro queijos, bolonhesa, frango, palmito, queijo e presunto, verde)

<ul style="list-style-type: none"> • Arroz Branco, Arroz com Amêndoas, Arroz à Grega, Arroz com Açafrão ou Arroz birô-biro; • Purê de batata tradicional, de batata baroa ou de abóbora; • Batata ao forno ao perfume de alecrim; • Ratatouille (berinjela, abóbora Itália, pimentão amarelo e verde, cebola e molho shoyu. • Torta de palmito com camarão. 	<ul style="list-style-type: none"> • Conchiglione frango com catupiri (goiabada com queijo) • Conchiglione de Funghi; Conchiglione de Ricota ao Molho Pesto • Nhoque (quatro queijos, ao sugo, bolonhesa, parisiense) • Espaguete (quatro queijos, ao sugo, bolonhesa, parisiense) • Fetuccinne, Papardelle ou Tagliatelle (quatro queijos, ao sugo, bolonhesa, parisiense); • Crepe de ricota com ervas; • Penne com shimeji.
Sobremesas	Bebidas
<ul style="list-style-type: none"> • Torta de limão • Torta floresta negra • Pudim de leite • Mousse de maracujá • Mousse de chocolate • Pavê de chocolate • Torta holandesa • Torta crocante • Torta de maçã • Sorvetes com banana caramelizada, açúcar e canela. • Petit gateau • Frutas laminadas da estação 	<ul style="list-style-type: none"> • Sucos naturais • Refrigerantes • Água mineral

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

1. Entrada: duas opções de pratos frios e duas opções de molho;
2. Prato principal: dois tipos de carnes (filé mignon, peito de frango e/ou pescado de primeira linha);
3. Guarnições: serão pelo menos três opções.
4. Massa: uma opção
5. Sobremesa: dois tipos de doce e dois tipos de frutas frescas da estação.
6. Bebidas: dois tipos

ANEXO I - B

MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

Data de Abertura: __/ __/ 2018

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT. refeições/ano	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO	TOTAL
1	Restaurante - Refeição no auto-serviço (self service)	Kg	100.000		
2	Lanches por encomenda da Escola – Tipo A	Unid.	15.000		
3	Lanches por encomenda da Escola – Tipo B	Unid.	8.000		
4	Lanches por encomenda da Escola – Tipo C	Unid.	7.000		
5	Almoço por encomenda da Escola - pratos individuais	Unid.	5.000		
6	Lanchonete - Valor médio por lanche	Unid.	90.000	5,92(*)	
Valor total da proposta					

(*) Preço da concessão da lanchonete, (item 6), será obtido por meio do maior desconto sobre o valor médio por lanche. O desconto ofertado será transformado em índice de porcentagem a ser aplicado linearmente nos valores máximos fixados no Item 2 do Encarte A do Termo de Referência, podendo ser arredondado para mais ou para menos, com vista a facilitar a devolução de troco.

Os valores totais anuais são os que devem ser cadastrados no sistema Comprasgovernamentais/Comprasnet

Para a valoração final da Proposta, será utilizado o consumo médio por pessoa de 500g por refeição.

Onde:

Preço do quilograma da refeição básica de auto-serviço, incluído refresco de 200 ml, de acordo com o cardápio mínimo do Encarte A, item I – Composição básica dos cardápios do auto-serviço

Preço unitário do lanche sob encomenda tipo A (Item 2), conforme cardápio do Encarte A.

Preço unitário do lanche sob encomenda tipo B (Item 3), conforme cardápio do Encarte A.

Preço unitário do lanche sob encomenda tipo C (Item 4), conforme cardápio do Encarte A.

Preço unitário do almoço por encomenda, (Item 5), de acordo com o cardápio composto de entrada, prato principal, guarnição, sobremesa e bebida - Encarte A.

Observações:

A proposta que apresentar parâmetro igual ou menor que 0 (zero) em qualquer dos itens, será desclassificada.

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

Dados da Licitante:

- Nome da Empresa:
- CNPJ:
- Endereço:
- Telefone:
- E-mail:
- Fax:
- Banco:
- Agência:
- Número da Conta Corrente:
- Data de Validade da Proposta:

Nome do representante legal da empresa
Cargo ocupado na empresa

ANEXO I-C

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

1. Restaurantes “auto-serviço”:

- Pratos de mesa diâmetro de 25,8 cm de vidro temperado e peso padronizado (tipo ARCOROC ou similar)
- Prato de sobremesa diâmetro de 19,5 cm de vidro temperado e peso padronizado (tipo ARCOROC ou similar)
- 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)
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições
- Copos descartáveis.
- Bandejas em material lavável
- *Réchauds* para pratos extras e feijoada (servida com pertences separados em ambos os andares)
- Galheteiros
- Recipientes para sobremesas
- Caixas registradoras emissoras de cupom fiscal (duas em cada andar)
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito (duas em cada andar)
- Recipientes para molhos
- Balanças digitais
- Churrasqueira com queimadores infravermelhos e tanque de água para evitar fumaça
- Balcão móvel refrigerado, em inox, para serviço de salada montada.
- Lixeiras com acionamento por pedal

2. Lanchonete/confeitaria

- Chapa para sanduíches
- Forno de micro-ondas
- Pegadores e talheres em aço inox
- Xícaras e pires grandes e pequenos
- Porta guardanapos
- Lixeiras grandes com tampas
- Liquidificadores domésticos
- Extrator de suco
- Fatiador de frios
- Cilindro para massas

3. Cozinha

- Batedeira doméstica
- Três carrinhos para a venda de lanches no Edifício Sede e Anexos
- Lixeiras com acionamento por pedal
- Panelas diversas
- Tabuleiros gastronorm (GN) inteiros, vazados e antiaderentes para forno combinado.
- Cubas gastronorm com tampas GN 1/1 e ½ (20 e 6,5cm de profundidade) para exposição de preparações no balcão de distribuição
- Colheres grandes (inox ou polietileno)
- Conchas grandes (inox ou polietileno)
- Espátulas (inox ou polietileno)
- Facas
- Tábuas de carnes de polietileno
- Moedor de carne industrial
- Multiprocessador de alimentos
- Liquidificador industrial
- Chapas churrasqueiras à gás
- Charbrolier à gás
- Peneiras
- Materiais para limpeza e higienização
- Equipamentos de grande porte necessários à produção de refeições (fornos elétricos, fornos combinados, descascador de vegetais, fritadeiras etc.)
- Carrinhos para transporte de mercadorias e de preparações. Carrinhos para transporte de lixo deverão ser separados.

ANEXO I-D

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS DA Enap*

ITEM	EQUIPAMENTO/MATERIAL	Em uso
1	Mesa para refeitório	35
2	Cadeira em plástico estrutura de ferro na cor preta	140
6	Aparelho de ar condicionado de parede	8
7	Armário alto em madeira	1
8	Arquivo de madeira com 4 gavetas	1
9	Mesa trapezoidal	2
10	Armário alto na cor branca	1
11	Armário médio na cor branca	2
12	Cadeira giratória na cor marrom	2
13	Estação de trabalho de 02 lugares	1
14	Gaveteiro	2
15	Coifas de aço inox	2
16	Geladeira de aço inox com 4 portas	1
17	Balcão em aço	2
19	Pia de aço inox	8
20	Armário de aço com 04 portas	1
21	Fogão industrial com 08 bocas	1
22	Fogão industrial com 06 bocas	1
24	Aparelhos telefônicos	3

(*) Levantamento atualizado em 09/05/2017

ANEXO I-E

DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS

I - DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

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.
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.
3. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.
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.
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;
6. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios preferencialmente no horário compreendido entre 8h e 10h horas, sendo que o acesso será regulamentado pela Administração.
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;
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.
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.
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.
11. A Escola poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.
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.

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

2. 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.

13. 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.

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

15. 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.

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

17. 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.

18. 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.

19. 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.

20. 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.

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

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

23. 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.

II - HIGIENE DOS ALIMENTOS

1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico.

2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.

3. Utilizar somente produtos de boa qualidade.

4. As mesas do restaurante deverão ser limpas ao término de cada ocupação.

5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos e sucos.

6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.
7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar sua retirada da Escola.
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.
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.
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.
11. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
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, obedecidas as recomendações técnicas de coletas das amostras.
 1. 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.
13. 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.
14. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
15. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

III - HIGIENE AMBIENTAL

1. Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpeleções 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.
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. 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.
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;

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.

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.

7. Periodicidade de Higienização Local

1. 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.

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

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

4. Quinzenal: Estoque; estrados.

8. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental;

1. lavagem com água e sabão ou detergente biodegradável neutro;

2. enxágue;

3. desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

4. enxágue.

9. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

1. varrer a seco nas áreas de manipulação;

2. fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

3. uso de escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

4. reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

5. usar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários;

6. desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70%.

7. usar produtos permitidos para desinfecção ambiental conforme a legislação que rege a matéria.

IV - AVALIAÇÃO DE USUÁRIOS

1. A Enap poderá, a qualquer momento, realizar pesquisa de satisfação de usuários dos serviços prestados pela contratada.

2. Os resultados dessas avaliações serão encaminhados à contratada, que deverá providenciar as eventuais recomendações solicitadas.

ANEXO I-F

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital nº ____/2018, que eu, _____, portador (a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, Responsável Técnico da empresa _____, C.N.P.J./MF _____, estabelecida no (a) _____, como seu(ua) representante legal, para os fins da presente declaração, compareci perante o representante da Escola Nacional de Administração Pública - Enap e vistoriei o local, onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, para tomar pleno conhecimento de suas instalações e das condições e grau de dificuldade existentes.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante da empresa)

VISTO:

Representante da Enap

OBSERVAÇÃO:

O PRAZO PARA EXECUÇÃO DA VISTORIA É DE ATÉ 2 (DOIS) DIAS ÚTEIS ANTERIORES AO DA ABERTURA DA LICITAÇÃO.