

SR. LICITANTE,

ALERTAMOS QUE DEIXAR DE ENTREGAR OU DESISTIR DA PROPOSTA, ENSEJAR O RETARDAMENTO DA LICITAÇÃO, OU NÃO APRESENTAR A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA, PROVOCARÁ A ABERTURA DE PROCESSO PARA APURAÇÃO DE RESPONSABILIDADE ADMINISTRATIVA VISANDO A APLICAÇÃO DE SANÇÕES, INCLUSIVE O IMPEDIMENTO DE LICITAR E CONTRATAR COM A UNIÃO E O DESCREDECIMENTO DO SICAF POR ATÉ 5 ANOS, NOS TERMOS DA LEI 10.520/2002 E DESTE EDITAL DE PREGÃO ELETRÔNICO.

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019

1. OBJETO	2
2. PARTICIPAÇÃO	3
3. ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS	5
4. ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS....	8
5. FASE DE LANCES	9
6. DESEMPATE RELATIVO ÀS ME, EPP OU SOCIEDADES COOPERATIVAS	10
7. NEGOCIAÇÃO	10
8. ACEITABILIDADE DA PROPOSTA E HABILITAÇÃO	10
9. DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO	12
10. MANUTENÇÃO DA PROPOSTA OFERTADA	16
11. RECURSOS	17
12. RETORNO DE FASE	18
13. ADJUDICAÇÃO DO OBJETO E HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME.....	18
14. FORMALIZAÇÃO DO TERMO DE CONTRATO OU INSTR. EQUIVALENTE	18
15. PAGAMENTO	20
16. SANÇÕES ADMINISTRATIVAS	21
17. ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO	23
18. DISPOSIÇÕES GERAIS	24
19. ANEXOS DO EDITAL... ..	27

A **Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL**, por meio do Superintendente de Licitações e Controle de Contratos e Convênios, nomeado pela Portaria nº 2.210, de 24 de abril de 2012, publicada no Diário Oficial da União, em 2 de maio de 2012, de acordo com a autorização constante do Processo nº 48500.001330/2019-26, torna público para conhecimento dos interessados que na

Processo: 48500.001330/2019-26

data, horário e sítio abaixo indicados fará realizar licitação na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**¹, conforme descrito neste Edital e seus anexos.

O procedimento licitatório obedecerá, integralmente, às Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nº 10.520 de 17 de julho de 2002, nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, aos Decretos nº nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, nº 5.450, de 31 de maio de 2005, nº 7.746, de 5 de junho de 2012, nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, à Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, às Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010, SLTI/MPOG nº 5, de 27 de junho de 2014, SEGES/MPOG nº 5, de 26 de maio de 2017, SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018, à Portaria MPDG nº 443, de 27 de dezembro de 2018 e, subsidiariamente, à Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999 e outras normas aplicáveis ao objeto deste certame.

ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA DO PREGÃO ELETRÔNICO:

DATA: 11/11/2019

HORÁRIO: 10 h (horário de Brasília/DF)

SÍTIO: www.comprasgovernamentais.gov.br

CÓDIGO UASG: 323028

E-MAIL: comprasaneel@aneel.gov.br

FAC-SÍMILE: (61) 2192-8666

CONSULTA AO ANDAMENTO DO CERTAME: por meio do Portal de Compras Governamentais, seguindo o caminho: GESTOR PÚBLICO – Consultas – Compras Governamentais - Pregões – Em andamento - Situação: Todas, Cód. UASG: 323028, e indicar o número deste pregão.

CONSULTA AO PROCESSO: por meio de cadastro no sítio da ANEEL, seguindo o caminho SERVIÇOS – CONSULTA PROCESSUAL; ou diretamente no endereço: <http://www.aneel.gov.br/consulta-processual/>.

OPERAÇÃO DO PREGÃO ELETRÔNICO: dias úteis, entre 8h00/12h00 e 14h00/18h00 (horário de Brasília - DF).

1 - OBJETO

¹Modelo de documento elaborado pela SLC/ANEEL com base em leis e normativos pertinentes, e em minutas de documentos divulgadas pela Comissão Permanente de Modelos de Licitações e Contratos Administrativos da Consultoria-Geral da União/AGU. Atualização: abril/2019.

- 1.1 Cessão de uso oneroso do espaço físico do módulo “H”, térreo, da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL, a título precário, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete por empresa especializada do ramo, conforme especificações deste Edital e seus anexos.

2 - PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Poderão participar deste Pregão Eletrônico entidades empresariais em funcionamento no país que desenvolvam atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação², e que estejam regularmente credenciadas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e no Comprasnet SIASG, providos pelo sistema eletrônico do Portal de Compras do Governo Federal, do Ministério da Economia - ME³.
- 2.1.1 O interessado em participar deste Pregão deverá informar-se a respeito do funcionamento e regulamento dos sistemas e de sua correta utilização.
- 2.1.2 O acesso aos sistemas é de responsabilidade exclusiva do interessado, incluindo qualquer transação por ele efetuada diretamente, ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema, ou à ANEEL, qualquer responsabilidade por eventuais danos decorrentes do acesso indevido, ainda que por terceiros.
- 2.1.3 É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.
- 2.1.3.1 A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.
- 2.1.4 Sociedades Cooperativas participantes deverão apresentar modelo de gestão operacional adequado ao objeto desta licitação, com compartilhamento ou rodízio das atividades de coordenação e supervisão da execução dos serviços, e desde que

² A compatibilidade será comprovada por meio de contrato social, estatuto ou outro documento equivalente de constituição da entidade.

³ As orientações para credenciamento e cadastramento no SICAF estão disponíveis em <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/sicaf>, bem como na Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018, em <https://www.comprasgovernamentais.gov.br/index.php/legislacao/instrucoes-normativas/911-in-sicaf>. O acesso aos sistemas é por meio do endereço www.comprasgovernamentais.gov.br, abas SICAF e Comprasnet SIASG.

Processo: 48500.001330/2019-26

os serviços contratados sejam executados obrigatoriamente pelos cooperados, vedando-se qualquer intermediação ou subcontratação.

2.1.4.1 Os benefícios previstos para as microempresas e empresas de pequeno porte serão estendidos às sociedades cooperativas participantes quando elas atenderem ao disposto no art. 34 da Lei nº 11.488/2007.

2.2 Não poderão participar deste Pregão Eletrônico:

- 2.2.1 Empresas que possuam ramo de atividade registrado no ato constitutivo incompatível com o objeto desta licitação;
- 2.2.2 Empresas suspensas pela ANEEL, impedidas de licitar e contratar com a União, que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública, ou atingidas por outra vedação legal que conste do SICAF, do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas (CEIS) da Controladoria Geral da União (CGU), do Portal da Transparência, do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e Inelegibilidade (CNIA) do Conselho Nacional de Justiça (CNJ) e/ou da Lista de Inidôneos do Tribunal de Contas da União (TCU);
- 2.2.3 Empresas constituídas com o mesmo objeto e da qual participem sócios e/ou administradores de empresas anteriormente declaradas inidôneas, nos termos do art. 46, da Lei nº 8.443/1992, desde que a constituição da sociedade tenha ocorrido após a aplicação da referida sanção e no prazo de sua vigência;
- 2.2.4 Empresas em processo de falência, sob concurso de credores ou insolvência, em dissolução ou em liquidação;
- 2.2.5 Consórcio de empresas;
- 2.2.6 Estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;
- 2.2.7 Estrangeiros em geral, nos itens do certame que sejam destinados exclusivamente a microempresas (ME), empresas de pequeno porte (EPP) e sociedades cooperativas;
- 2.2.8 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;
- 2.2.9 Cooperativas e Instituições sem fins lucrativos, cujos estatutos e objetivos sociais não tenham nexos com o objeto desta licitação, observando também o disposto no artigo 12 da IN nº 05/2017 - SEGES;
- 2.2.10 Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OSCIP, atuando nessa condição, nos termos do Acórdão nº 746/2014-TCU/Plenário;

4/127

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

Processo: 48500.001330/2019-26

- 2.2.11 Empresas da qual servidor, de Órgão ou Entidade vinculada à ANEEL, seja sócio, dirigente ou responsável técnico;
- 2.2.12 Empresas que possuam em seu quadro societário pessoa detentora de mandato de deputado e/ou senador, desde sua diplomação, nos termos da alínea “a” do inciso I do artigo 54 da Constituição Federal.
- 2.3 É vedado que:
- 2.3.1 Familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau) de agente público com cargo em comissão ou função de confiança na ANEEL, preste serviços decorrentes da execução do objeto especificado neste Edital, conforme Decreto nº 7.203/2010.
- 2.3.2 Pessoa jurídica que possua administrador ou sócio com poder de direção, o qual seja familiar de agente público com cargo em comissão ou função de confiança na ANEEL (na área responsável pela contratação ou pela demanda), ou de autoridade hierarquicamente superior (em qualquer área), seja contratada para prestar serviços à Agência, conforme Decreto nº9.507/2018.
- 2.4 Para execução do objeto deste Edital, não será admitida a subcontratação, sob qualquer pretexto ou alegação.

3 - ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

- 3.1 A participação no Pregão Eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa do licitante no Portal de Compras Governamentais (www.comprasgovernamentais.gov.br), e subsequente envio da Proposta de Preços.
- 3.2 A Proposta de Preços deverá ser encaminhada pelo sistema eletrônico, a partir da data de liberação do Edital no Portal de Compras Governamentais até o horário-limite para o início da sessão pública, levando em conta o modelo de Proposta de Preços contido no Anexo II, e obedecendo aos seguintes procedimentos:
- 3.2.1 O licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, o percentual de desconto sobre 100 (cem), que será convertido no valor da taxa mensal de cessão de uso, sendo o **percentual de desconto ofertado levado a efeito para a fase de lances**.
- 3.2.2 Não será aceito percentual de desconto menor que 2,98744%, referente ao valor mínimo da taxa mensal de cessão de uso constante do Anexo I deste Edital – Termo de Referência.
- 3.2.2.1 O percentual de desconto ofertado será convertido no valor da taxa mensal de cessão de uso, conforme fórmula a seguir:

5/127

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

$$TU = (D/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

Em que:

TU = Taxa mensal de cessão de uso

D = percentual de desconto ofertado

3.2.2.2 A fim de esclarecer o modelo adotado para este Pregão, seguem exemplos de lances ofertados e seu significado prático:

3.2.2.2.1 Percentual de desconto ofertado de 2,98744% (menor desconto aceito):

$$TU = (2,98744/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = R\$ 2.987,44$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 2.987,44 por mês pela utilização da área cedida.

3.2.2.2.2 Percentual de desconto ofertado de 25,5000%:

$$TU = (25,5/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = R\$ 25.500,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 25.500,00 por mês pela utilização da área cedida.

3.2.2.2.3 Percentual de desconto ofertado de 32,5250%:

$$TU = (32,525/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

$$TU = R\$ 32.525,00$$

A licitante ofertou o valor de R\$ 32.525,00 por mês pela utilização da área cedida.

3.2.2.3 O percentual de desconto ofertado será o critério adotado para classificação e julgamento das propostas no sistema Comprasnet, demonstrando o quanto a licitante se dispõe a pagar mensalmente pela utilização da área cedida, conforme exemplos citados.

3.2.2.3.1 Por exemplo, a licitante que oferta 2,98744% demonstra a intenção de pagar o valor mínimo aceito de R\$ 2.987,44/mês, o que oferta 25,5% demonstra a

Processo: 48500.001330/2019-26

intenção de pagar R\$ 25.500,00/mês e o que oferta 32,525% demonstra a intenção de pagar R\$ 32.525,00/mês.

3.2.2.4 O valor mensal a ser pago pela cessionária (empresa vencedora) à cedente (ANEEL) refere-se única e exclusivamente à taxa de mensal de cessão de uso, cabendo à cessionária arcar com todas as despesas decorrentes da exploração dos serviços, que não sejam despesas com chamadas para celular e interestadual, energia, água e esgoto, referentes ao restaurante.

3.3 A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 30% do valor da proposta ofertada, conforme critérios estabelecidos no ANEXO II e III, do Termo de Referência.

3.3.1 Assinalar os campos próprios do sistema referentes às declarações, os termos de concordância e condições do pregão:

3.3.1.1 Caso se enquadre, Declaração, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu art. 34, sendo apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42º ao 49º da referida Lei Complementar;

3.3.1.2 Declaração de que conhece e concorda com as condições estabelecidas no Edital e que atende aos requisitos de habilitação;

3.3.1.3 Declaração de inexistência de fato superveniente, nos termos do art. 32, § 2º da Lei nº 8.666/93, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

3.3.1.4 Declaração de que não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

3.3.1.5 Declaração de elaboração independente de proposta;

3.3.1.6 Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

3.3.1.7 Declaração de que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213/91, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários de sua empresa, atende às regras de acessibilidade previstas na legislação;

3.3.1.8 Declaração de que cumpre a cota de aprendizagem nos termos estabelecidos no art. 429 da CLT.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 3.4 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam o licitante.
- 3.5 A proposta ficará disponível no sistema eletrônico para o respectivo licitante, que poderá retirá-la ou substituí-la, até a abertura da sessão pública.
- 3.5.1 Qualquer elemento que possa identificar o licitante importa desclassificação da proposta, sem prejuízo das sanções previstas nesse Edital.
- 3.6 A proposta terá validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura da sessão pública estabelecida no preâmbulo deste Edital.
- 3.6.1 Decorrido o prazo de validade da proposta, sem convocação para contratação, o licitante fica liberado dos compromissos assumidos.
- 3.7 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 3.8 A utilização dos benefícios concedidos pela Lei Complementar nº 123/2006 por licitante que não se enquadre na definição legal reservada às categorias beneficiadas configura fraude ao certame, sujeitando-o à aplicação de penalidade de impedimento de licitar e contratar com a União, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

4 - ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA E VERIFICAÇÃO DA CONFORMIDADE DAS PROPOSTAS

- 4.1 A abertura da sessão pública ocorrerá na data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 4.1.1 Aberturas de sessão subsequentes à primeira somente serão efetuadas em dias úteis, no período entre 8h00/12h00 e 14h00/18h00 (horário de Brasília - DF).
- 4.2 Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante de sua desconexão ou da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema.
- 4.3 As propostas estarão disponíveis na *internet*, sem indicação do licitante.
- 4.4 O Pregoeiro fará a verificação da conformidade das propostas, e desclassificará, motivadamente, aquelas que contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou estejam em desacordo com os requisitos estabelecidos no Edital.
- 4.5 A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 4.5.1 A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.
- 4.6 Após a verificação de conformidade das propostas, essas serão automaticamente ordenadas pelos descontos ofertados, para o início da fase de lances.

5 - FASE DE LANCES

- 5.1 O Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando os licitantes classificados poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do horário e valor consignados no registro de cada lance.
- 5.1.1 Os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do maior desconto registrado, mantendo-se em sigilo a identificação do ofertante.
- 5.1.2 O licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ele ofertado e registrado.
- 5.1.2.1 Em caso de empate, prevalecerá o lance recebido e registrado primeiro.
- 5.1 O Pregoeiro deverá excluir lance cujo valor seja abaixo do estabelecido na cláusula 3.2.2 deste Edital.
- 5.2 Se ocorrer a desconexão do Pregoeiro no decorrer da etapa de lances, e o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.
- 5.2.3 No caso de a desconexão do Pregoeiro persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do Pregão será suspensa automaticamente e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 5.3 O Pregoeiro fixará o prazo para início do tempo de iminência, com antecedência de 1 (um) a 60 (sessenta) minutos.
- 5.4 Decorrido o prazo fixado pelo Pregoeiro, o sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a fase de lances.
- 5.5 Com o término da fase de lances, será divulgada uma nova classificação das propostas.

6 - DESEMPATE RELATIVO À ME/EPP/SOCIEDADE COOPERATIVA (LC Nº123/2006)

6.1 Neste certame será assegurado, como critério de desempate, preferência de contratação para a microempresa (ME), empresa de pequeno porte (EPP) ou sociedade cooperativa.

6.1.3 Caso a proposta mais bem classificada não tenha sido apresentada por licitante com tais características, o sistema eletrônico promoverá seu desempate com a proposta de ME/EPP/Cooperativa até 5% inferior, em consonância com os arts. 3º, 44 e 45 da Lei Complementar nº 123/2006.

7 - NEGOCIAÇÃO

7.1 O Pregoeiro poderá realizar negociação com o licitante que tenha apresentado a melhor oferta, visando negociar preço final mais adequado às expectativas da Administração.

7.2 A negociação será registrada no sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8 - ACEITABILIDADE DA PROPOSTA E HABILITAÇÃO

8.1 Encerrada a fase de lances, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação e da proposta, o Pregoeiro consultará as condições de participação e a regularidade do licitante melhor classificado no SICAF e nos cadastros dos órgãos de controle: Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, do Conselho Nacional de Justiça - CNJ, Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, da Controladoria-Geral da União, e Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, do Tribunal de Contas da União – TCU.

8.2 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e, também, de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário;

8.2.1 Constatada a existência de sanção impeditiva de licitar ou contratar com Administração, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 8.2.2 Constatada a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas e/ou empresas com sócios em comum ou com sócios de um mesmo grupo familiar, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude ou conluio por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas e/ou no Sistema de Compras Governamentais.
- 8.3 **ESTANDO REGULAR, O LICITANTE SERÁ CONVOCADO PELO PREGOEIRO PELO CHAT DO PORTAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS PARA ENVIAR À ANEEL A PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA AO LANCE FINAL (CONFORME MODELO DO ANEXO II) E OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO EXIGÍVEIS (CONFORME CLÁUSULA IX), EM ARQUIVO ÚNICO NO FORMATO DIGITAL, POR MEIO DA OPÇÃO “ANEXAR” NO SISTEMA COMPRASNET, EM ATÉ 4 (QUATRO) HORAS ÚTEIS.**
- 8.3.1 A documentação também poderá ser remetida por meio de mensagem para o endereço eletrônico licitacoes.slc@aneel.gov.br, nos casos de: solicitação do Pregoeiro, sem prejuízo da disponibilização pelo Sistema Eletrônico, ou de comprovada inviabilidade ou dificuldade de envio ou recebimento pelo Sistema Eletrônico; nesta última hipótese, será providenciado, em momento posterior, o uso da funcionalidade “Anexar”, de forma que a documentação seja inserida no Sistema Eletrônico e, assim, fique à disposição das demais licitantes.
- 8.4 **A PROPOSTA DE PREÇOS E A DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO ENVIADAS ESTÃO SUJEITAS À REALIZAÇÃO DE DILIGÊNCIA PELO PREGOEIRO, QUE NOTIFICARÁ O LICITANTE POR E-MAIL (NO ENDEREÇO ELETRÔNICO REGISTRADO NO SICAF) E/OU PELO CHAT DO PORTAL DE COMPRAS GOVERNAMENTAIS, PARA ESCLARECER DÚVIDAS, OU SOLICITAR COMPLEMENTAÇÕES DA INSTRUÇÃO PROCESSUAL.**
- 8.4.1 Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPOG n. 5/2017, que:
- 8.4.1.1 contenha vício insanável ou ilegalidade;
- 8.4.1.2 não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;
- 8.4.1.3 apresentar preço final inferior ao mínimo.
- 8.5 O Pregoeiro *podrá* convocar o licitante pelo *chat* do Portal de Compras Governamentais para entregar pessoalmente, ou via Correios, os documentos físicos originais ou cópias autenticadas em até 3 (três) dias úteis, na sede da ANEEL, acondicionados em invólucro único, no seguinte endereço: Agência Nacional de Energia Elétrica– ANEEL/Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios/SLC – SGAN Quadra 603, Bloco J, Sala 109 – Asa Norte – Brasília /DF – CEP: 70830-110.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 8.6 Caso o licitante não preencha as exigências de habilitação ou não atenda à convocação, o Pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação.
- 8.7 Constatado o atendimento pleno às exigências fixadas neste Edital, será declarado vencedor o licitante que ofertar o maior percentual de desconto.
- 8.8 Durante a sessão pública, a comunicação entre o Pregoeiro e os licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.
- 8.9 Quando da suspensão da sessão pública no Portal de Compras Governamentais, os licitantes poderão acompanhar as mensagens registradas no *chat*, por meio do acesso livre do Portal de Compras Governamentais, seguindo o caminho: GESTOR PÚBLICO – Consultas – Compras Governamentais - Pregões – Em andamento - Situação: Todas, Cód. UASG: 323028, e indicar o número deste pregão.

9 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

- 9.6 A habilitação dos licitantes será verificada por meio da análise dos documentos exigidos nas cláusulas a seguir.
 - 9.1.1 O Pregoeiro realizará primeiramente consulta *on line* ao SICAF e em outros sítios de órgãos oficiais, dispensando o licitante da apresentação dos documentos de habilitação jurídica, regularidade fiscal, trabalhista e qualificação econômico-financeira, disponibilizados nesses canais de consulta.
 - 9.1.2 **Com relação à documentação disponível no SICAF**, o licitante que tiver cadastro somente no Nível I – Credenciamento, ou estiver com seu cadastro, em qualquer nível, desatualizado (certidões ou documentos vencidos ou irregulares), deverá apresentar os documentos válidos que supram tais exigências.
- 9.2 **Para habilitação jurídica:**
 - 9.2.1 Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;
 - 9.2.2 Sociedade empresária ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

Processo: 48500.001330/2019-26

- 9.2.3 Empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- 9.2.4 Sociedades por ações: contrato social ou estatuto em vigor, acompanhado pelos documentos de eleição de seus administradores;
- 9.2.5 Sociedade Simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
- 9.2.6 Sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 9.2.7 Empresa estrangeira em funcionamento no país: Decreto de Autorização e Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir;
- 9.2.8 Microempresa (ME) ou empresa de Pequeno Porte (EPP): certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove tal condição, em atenção ao artigo 72 da LC nº 123/2006.
- 9.2.9 Sendo optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte (SIMPLES), deverá apresentar a devida comprovação.
- 9.2.10 Sociedade cooperativa: a) ata de fundação; b) estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971; c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia; d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias; e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais; e f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação.

9.3 Para regularidade fiscal e trabalhista:

- 9.3.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 9.3.2 Certidão de regularidade fiscal com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, em relação aos débitos previdenciários e aos não previdenciários inscritos em Dívida Ativa da União ou administrados pela Receita Federal do Brasil);
- 9.3.3 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS;

Processo: 48500.001330/2019-26

- 9.3.4 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho;
- 9.3.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual e municipal, relativo ao domicílio ou à sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 9.3.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;
 - 9.3.6.1 Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.
- 9.3.7 Para comprovar a regularidade fiscal da ME, EPP e das sociedades cooperativas será observado o disposto no Decreto nº 8.538/2015.

9.4 Para qualificação econômico-financeira:

- 9.4.1 Certidão negativa de falência expedida pelo Cartório de Distribuição da sede do licitante;
- 9.4.2 Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social exigível, apresentados na forma da lei, com a comprovação de protocolo na respectiva junta comercial;
- 9.4.3 Os documentos econômico-financeiros citados nas cláusulas anteriores deverão evidenciar:
 - 9.4.3.1 Índices de Liquidez Geral (LG), Liquidez Corrente (LC) e Solvência Geral (SG) superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo:

$$LG = \frac{\text{(Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo)}}{\text{(Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo)}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{(Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo)}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

9.5 Para qualificação técnica:

- 9.5.1 Comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços de restaurante, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do Pregão;
- 9.5.1.1 Somente serão aceitos atestados ou declarações de capacidade técnica expedidos a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.
- 9.5.2 Atestado (s) de capacidade técnica expedido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de alimentação, dentro dos últimos 6 (seis) meses, com o fornecimento médio de 223 refeições/dia, em pelo menos um estabelecimento de restaurante;
- 9.5.2.1 Somente serão aceitos atestados ou declarações de capacidade técnica expedidos a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.
- 9.5.3 Declaração de vistoria, conforme modelo do ANEXO VIII deste Edital, que deverá já ter sido efetuada pela LICITANTE de acordo com as condições previstas no ANEXO I deste Edital (Termo de Referência).
- 9.5.4 Os atestados apresentados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito da atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente da licitante.
- 9.5.5 O licitante deverá disponibilizar todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, podendo ser solicitado a apresentar, dentre outros documentos a cópia do contrato que deu suporte à contratação ou

Processo: 48500.001330/2019-26

a informar o endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.

9.5.6 Em relação às licitantes que forem sociedades cooperativas será, ainda, exigida a seguinte documentação, conforme item 10.5 do Anexo VII-A da IN nº 5/2017-SEGES/MPOG:

9.5.6.1 A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o Termo de Cessão, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §2º a 6º da Lei n. 5.764 de 1971;

9.5.6.2 A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI;

9.5.6.3 A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

9.5.6.4 A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o Termo de Cessão;

9.5.6.5 A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764/71 ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

9.5.7 A empresa deverá apresentar certidão de registro no CRN (Conselho Regional de Nutricionista) ou CFN (Conselho Federal de Nutricionistas), de acordo com a Resolução nº 378/2005 do CFN.

9.5.8 A empresa deverá apresentar documentação referente a licença sanitária, bem como seguir as normas da Instrução Normativa nº 16, de 23/05/2017.

10 - MANUTENÇÃO DA PROPOSTA OFERTADA

10.1 Após a abertura da sessão pública no Portal de Compras Governamentais, não poderá haver desistência da proposta ofertada.

10.2 O licitante que não atender convocação feita pelo Pregoeiro para apresentar proposta e/ou documentos de habilitação, será considerado **desistente**;

10.3 EXCEPCIONALMENTE poderá ser acatado pedido de desistência de proposta, em razão de motivo justo devidamente comprovado pelo licitante, decorrente de fato superveniente, e aceito pelo Pregoeiro.

16/127

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

- 10.4 O licitante que desistir de sua proposta ficará sujeito a processo de apuração de responsabilidade e eventual aplicação de sanções, nas condições previstas na Cláusula 16 deste Edital.

11 - RECURSOS

- 11.1 Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo, de no mínimo, 30 minutos, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, *manifestar sua intenção de recorrer* e apresentar os motivos das futuras razões recursais.
- 11.1.1 A motivação da intenção de recurso consiste em indicar *resumidamente* os erros de uma decisão administrativa, fazendo referência às cláusulas do Edital.
- 11.2 O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou rejeitando-a, motivadamente.
- 11.3 O licitante que tiver sua intenção aceita, deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, podendo os demais licitantes, desde logo, apresentar contrarrazões, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.
- 11.3.1 Os recursos e as contrarrazões registrados ficarão disponíveis para consulta no sistema eletrônico.
- 11.4 A autoridade competente decidirá os recursos contra os atos do Pregoeiro, quando este mantiver sua decisão.
- 11.5 O licitante tem direito às vistas dos autos do Pregão Eletrônico a qualquer momento do certame, observado apenas o tempo de organização dos documentos para apresentação, e do acesso aos interessados, nos termos estabelecidos na Cláusula “Disposições Gerais” deste edital.
- 11.5.1 Caso o licitante entenda necessário conhecer qualquer documento do processo para a apresentação dos motivos recursais, deverá solicitar vistas e cópias antes do registro da intenção de recurso.
- 11.6 O acolhimento do recurso implicará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 11.7 Não serão conhecidos recursos interpostos após os respectivos prazos legais.
- 11.7.1 A falta de manifestação no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

12. RETORNO DE FASE

12.1 O retorno de fase poderá ocorrer:

12.1.1 Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública, situação em que serão repetidos os atos anulados e os que dele dependam.

12.1.2 Quando houver erro na aceitação do preço melhor classificado ou quando o licitante declarado vencedor não assinar o Termo de Cessão, não retirar o instrumento equivalente ou não comprovar a regularização fiscal, nos termos do art. 43, §1º da LC nº 123/2006. Nessas hipóteses, serão adotados os procedimentos imediatamente posteriores ao encerramento da etapa de lances.

12.2 Os licitantes serão informados sobre a reabertura da sessão por meio do sistema eletrônico Compras Governamentais, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

12.2.1 **As convocações se darão unicamente por meio do chat do Portal de Compras Governamentais.**

13 - ADJUDICAÇÃO DO OBJETO E HOMOLOGAÇÃO DO CERTAME

13.1 Aceita a proposta e habilitado o licitante, o objeto deste Pregão Eletrônico será adjudicado pelo Pregoeiro ao vencedor do certame.

13.2 A homologação do certame licitatório caberá à autoridade superior.

13.2.1 Na hipótese de recurso avaliado pela autoridade superior, este fará a adjudicação do objeto.

13.3 A homologação do resultado da licitação não atribui ao vencedor o direito de ser contratado.

14 - FORMALIZAÇÃO DO CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

14.1 **Homologado o certame**, a ANEEL convocará o vencedor da licitação, **por e-mail ou correspondência postal com aviso de recebimento**, para assinar o Termo de Cessão em sua sede, em um prazo de 5(cinco) dias úteis contados da data de recebimento da

Processo: 48500.001330/2019-26

convocação, sob pena de decair do direito à contratação, e sem prejuízo das sanções previstas no Edital.

- 14.1.1 Alternativamente à convocação para comparecer em sua sede, a ANEEL poderá encaminhar ao vencedor da licitação o Termo de Cessão, por e-mail ou correspondência postal com aviso de recebimento, para assinatura e devolução à Agência no prazo de 5(cinco) dias úteis contados da data de recebimento da convocação, mediante o atendimento dos procedimentos ali definidos.
- 14.1.2 Os prazos acima poderão ser prorrogados por mais 5(cinco) dias úteis a critério da Administração, mediante solicitação do licitante.
- 14.2 É condição prévia à contratação a regularidade do licitante convocado no SICAF, no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, do CNJ, no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, da CGU, e na Relação de Inidôneos para participarem de licitações realizadas pela Administração Pública Federal, do TCU.
 - 14.2.1 A ANEEL fará consulta aos cadastros acima referidos, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
 - 14.2.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o licitante convocado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 14.3 Na formalização do Termo de Cessão, o licitante convocado deverá:
 - 14.3.1 Realizar inscrição no Cadastro Institucional da ANEEL, conforme orientações e formulário disponíveis em <http://www.aneel.gov.br/cadastro-institucional>, nos termos da Resolução Normativa ANEEL nº 804 de 06/02/2018;
 - 14.3.2 Indicar Preposto para representá-lo durante a execução contratual (nos termos do art. 68 da Lei nº 8.666/93), conforme modelo do Anexo IV deste Edital;
 - 14.3.3 Apresentar declaração de que tem plena ciência do Instrumento de Medição do Resultado, da Pesquisa de Satisfação e da tabela de incentivos e penalidades, de acordo com as notas obtidas, conforme Anexo IX, do Termo de Referência
 - 14.3.4 Apresentar declaração concordando com a incidência de desconto de 10% sobre o preço do quilo da refeição normal para os colaboradores e estagiários da ANEEL e

19/127

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

Processo: 48500.001330/2019-26

ANP que recebam até dois salários mínimos, comprometendo-se a efetuar o cadastro dos colaboradores que se enquadrem no critério acima, conforme anexo X, do Termo de Referência;

- 14.3.5 Após 7 dias corridos da assinatura do Termo de Cessão, apresentar Laudo de Vistoria para Recebimento de Imóvel e Termo de Depositário de Móveis e Equipamentos de Patrimônio da ANEEL, conforme anexos XI e XII, do Termo de Referência, respectivamente.
- 14.3.6 Apresentar comprovante de que possui em seu quadro de funcionários permanente, profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica ou acervo técnico relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições.
- 14.3.6.1 O vínculo dos profissionais com o licitante deverá ser comprovado por vínculo societário, trabalhista, ou contratual, quais sejam: por meio do contrato social, se nela o profissional constar como sócio; pela certidão de registro da licitante no referido Conselho Profissional, se nela constar o nome do profissional indicado; pelos documentos citados pela legislação trabalhista, como Carteira de Trabalho e Previdência Social e Contrato de Trabalho; que preencha os requisitos e se responsabilize tecnicamente pela execução dos serviços, regido pela legislação civil.
- 14.3.6.2 Somente será admitida a substituição do profissional indicado por outro de experiência e qualificação equivalente ou superior, e mediante a aprovação da ANEEL.
- 14.3.7 Apresentar Garantia Financeira, podendo ser concedido prazo para sua apresentação de 10 (dez) dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CEDENTE, contado da assinatura do Termo de Cessão, conforme condições estabelecidas no Anexo III (Minuta do Termo de Cessão).
- 14.4 Quando o licitante convocado não assinar o Termo de Cessão outro licitante poderá ser convocado, após negociações e verificação da adequação da proposta e das condições de habilitação, obedecida a ordem de classificação.

15 - PAGAMENTO

- 15.1 As condições de pagamento do objeto estão dispostas no Anexo III deste Edital (Minuta do Termo de Cessão)

16 - SANÇÕES ADMINISTRATIVAS DECORRENTES DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

- 16.1 Nos termos do art. 7º, da Lei nº10.520, de 17 de julho de 2002, o licitante/adjudicatário que cometer infrações administrativas até o momento da formalização do instrumento contratual, ficará sujeito à abertura de processo administrativo em que poderão ser aplicadas as sanções a seguir.
- 16.2 **Caso não assine o Termo de Cessão** dentro do prazo de validade da proposta, multa de 10% (dez por cento) do valor total da proposta ou lance final atualizados.
- 16.3 **Caso provoque o retardamento do objetivo do certame**, multa diária de 1% (um por cento) do valor total da proposta, limitada ao equivalente a 10% desse mesmo total.
- 16.4 **Caso não mantenha a proposta** ou lance ofertado:
- 16.4.1 Até R\$1.000.000,00 (um milhão de reais), multa de 1% (um por cento) da proposta ou lance, ou de R\$ 1.000,00 (um mil reais), o que for maior.
- 16.4.2 Acima de R\$1.000.000,00 (um milhão de reais), multa de R\$ 10.000,00 (dez mil reais).
- 16.4.3 Considera-se não manter a proposta comportamento que implique em desistência desmotivada da proposta, dentre outros, não atendimento à convocação para entrega de documentos de habilitação, não envio de documentos de habilitação originais ou não atendimento à diligência do Pregoeiro para análise dos documentos de habilitação.
- 16.5 **Caso deixe de entregar documentação necessária para a assinatura do Termo de Cessão** ou Instrumento Contratual, **apresente documentação falsa, cometa fraude fiscal, ou comporte-se de modo inidôneo**, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) por sua conduta.
- 16.5.1 Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, ao enquadramento como ME ou EPP, ao enquadramento para efeito do Decreto nº 7.174/10 ou margem de preferência indicada em norma, à independência da proposta ou ao conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.
- 16.6 Em todas as infrações acima descritas, o licitante/adjudicatário também estará sujeito à sanção de **impedimento de licitar e de contratar com a União, pelo prazo de até cinco anos**.
- 16.7 As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas, ou cumulativamente, nos termos do art. 9º da Lei nº 10.520/02, e no §2º, do art. 87, da Lei

Processo: 48500.001330/2019-26

nº 8.666/93, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, no tocante à responsabilidade civil, penal e administrativa, tais quais:

- 16.7.1 Provocar a iniciativa do Ministério Público, nos termos do art. 101 da Lei nº 8.666 e art.27 do Código de Processo Penal;
- 16.7.2 Oficiar ao Tribunal de Contas da União, em face do artigo 46 da Lei nº 8.443/92;
- 16.7.3 Instaurar processos administrativos, em face da Lei nº 12.846/13.
- 16.8 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.
- 16.9 A autoridade competente, na aplicação das sanções, julgará as justificativas arguidas, levando em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.
- 16.10 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF e, no caso de penalidades aplicadas a pessoas físicas ou jurídicas que impliquem restrição ao direito de contratar ou licitar com a Administração Pública, independentemente de seu fundamento legal, também serão registradas no Sistema de Gestão de Procedimentos de Responsabilização de Entes Privados - CGU-PJ.
- 16.11 Sem prejuízo do andamento do processo de apuração da infração, o instrumento contratual – consideradas a urgência da necessidade pública e a gravidade da conduta apurada - poderá ter sua vigência iniciada; finda a apuração e confirmada a hipótese de condenação administrativa, o ajuste, se vigente, estará sujeito à rescisão unilateral/cancelamento.
- 16.12 Os valores das multas acima mencionadas consistem em créditos do órgão e deverão ser recolhidos no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a partir da notificação do devedor por ofício, prazo este que, alcançado, representará o acréscimo de juros, multa e encargos ao principal, nos termos do art. 37-A, da Lei nº 10.522/2002, alterada pela Lei nº 11.941/2009, observando-se ainda o seguinte:
 - 16.12.1 Taxa de juros equivalente à utilizada no Sistema Especial de Liquidação e de Custódia - Selic;
 - 16.12.2 Multa com limite de 20% (vinte por cento) do total do crédito do órgão; e
 - 16.12.3 Ao crédito do órgão inscrito em dívida ativa acrescentar-se-á, também, a importância de 10% a título de encargo legal, previsto no §1º do art. 37-A da Lei nº 10522/2002 c/c os arts. 1º do Decreto-Lei nº1025/69, 3º do Decreto-Lei nº 1569/77 e 3º do Decreto-22/127

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

Processo: 48500.001330/2019-26

Lei nº1645/78. Caso seja necessário o ajuizamento da execução fiscal pertinente, este acréscimo atingirá o patamar de 20% (vinte por cento).

- 16.13 Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.
- 16.13.1 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.
- 16.13.2 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.
- 16.14 As sanções por infrações praticadas durante a vigência contratual estão previstas no Anexo III (Minuta do Termo de Cessão).
- 16.15 As comunicações e documentos afetos aos processos de apuração de responsabilidade administrativa serão remetidos via o e-mail apuraresp@aneel.gov.br ao licitante, para o seu e-mail cadastrado no SICAF.

17 - ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 17.1 Os pedidos de esclarecimentos poderão ser enviados ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente para o endereço eletrônico comprasaneel@aneel.gov.br
- 17.2 As petições de impugnação poderão ser efetuadas por qualquer pessoa, física ou jurídica, em até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, enviadas exclusivamente para o endereço eletrônico comprasaneel@aneel.gov.br, até as 18 horas, no horário oficial de Brasília-DF.
- 17.3 O Pregoeiro, auxiliado pelo setor técnico competente, decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.
- 17.4 Acolhida impugnação contra este Edital que implique em sua modificação, tal modificação será divulgada da mesma forma que se deu a divulgação do texto original,

Processo: 48500.001330/2019-26

reabrindo-se novo prazo, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação das propostas.

- 17.5 A impugnação feita tempestivamente não impedirá o licitante de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.
- 17.6 As respostas às impugnações e aos esclarecimentos serão disponibilizadas no sistema eletrônico, nos sítios www.aneel.gov.br e www.comprasgovernamentais.gov.br, e nos autos do processo licitatório.
- 17.6.1 Os esclarecimentos publicados passam a integrar as regras da licitação e seus termos devem ser obrigatoriamente considerados pelas proponentes participantes do certame.
- 17.7 As impugnações e os pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

18 - DISPOSIÇÕES GERAIS

- 18.1 Compete à Autoridade Superior, assegurados o contraditório e a ampla defesa, anular este Pregão por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, e o revogar por considerá-lo inoportuno ou inconveniente diante de fato superveniente, mediante ato escrito e fundamentado.
- 18.2 A anulação do Pregão induz a do respectivo instrumento contratual.
- 18.2.1 O licitante não terá direito à indenização em decorrência da anulação do certame, ressalvado o direito do Cessionário de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento do Termo de Cessão.
- 18.3 Em qualquer fase da licitação o Pregoeiro ou a Autoridade Superior poderão promover diligência, feita por e-mail e/ou pelo *chat* do Portal de Compras Governamentais, a fim de esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo o procedimento formalizado por despacho fundamentado, com prazo para atendimento, registro na ata de realização do Pregão Eletrônico, e disponibilização a todos os interessados.
- 18.4 Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, nos mesmos horários e sítio estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.
- 18.5 O licitante deve acompanhar com atenção as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, e é responsável pelo ônus decorrente da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema, ou de sua desconexão.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 18.6 O proponente assume todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, independentemente da condução ou do resultado do certame, não lhe cabendo, sob pena de responsabilização nos termos da lei, desistir de proposta ou lances, pleitear qualquer alteração, alegar erros, salvo motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.
- 18.7 A entrega tempestiva da documentação de habilitação e da proposta de preços é de inteira responsabilidade do licitante convocado.
- 18.8 Havendo a confirmação da habilitação jurídica, regularidade fiscal e trabalhista e qualificação econômico-financeira do licitante por meio do SICAF, somente haverá a necessidade de apresentação dos documentos originais não-digitais para comprovação do preenchimento de requisitos quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.
- 18.9 Os documentos eletrônicos produzidos com a utilização de processo de certificação disponibilizada pela ICP-Brasil, nos termos da Medida Provisória nº 2.200-2/2001, serão recebidos e presumidos verdadeiros em relação aos signatários, dispensando-se o envio de documentos originais e cópias autenticadas em papel.
- 18.10 Não serão aceitos documentos:
- 18.10.1 Ilegíveis;
 - 18.10.2 Em cópias simples (sem autenticação em Cartório competente ou por servidor da Administração), quando exigida a apresentação de documentos originais;
 - 18.10.3 Na forma de protocolos de entrega, ou de solicitação;
 - 18.10.4 Referentes a estabelecimento diverso daquele que executará o serviço, no caso de o licitante possuir mais de um estabelecimento comercial;
 - 18.10.5 Referentes à matriz e outros às filiais, para habilitação jurídica, fiscal e trabalhista, exceto quando o próprio documento for aplicável a todos os estabelecimentos da empresa (matriz e filial).
- 18.11 Todos os documentos apresentados, se originários de outros países, deverão estar autenticados por consulado brasileiro no país de origem e, quando escritos em idioma estrangeiro, traduzidos para a língua portuguesa por tradutor juramentado, caso seja feita no Brasil, ou por pessoa ou entidade com função equivalente, caso efetuada em outro país.
- 18.12 Os proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados na licitação, e seu conteúdo está sujeito às responsabilidades de natureza administrativa, civil e penal.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 18.13 O desatendimento de exigências formais não essenciais não implicará o afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.
- 18.14 O Pregoeiro poderá fixar prazo para o licitante sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos.
- 18.15 As vistas dos autos do Pregão Eletrônico poderão ser solicitadas a qualquer momento do certame, observado apenas o tempo de organização e disponibilização dos documentos a fim de permitir sua visualização.
- 18.15.1 O acesso remoto aos documentos (*on line*) deverá ser efetuado por meio de consulta ao sítio da ANEEL, seguindo o caminho SERVIÇOS – CONSULTA PROCESSUAL, ou diretamente no endereço: <http://www.aneel.gov.br/consulta-processual/>;
- 18.15.1.1 A consulta remota permite o *download* de cada documento do processo, dispensando a necessidade de solicitação de cópias. Para efetuá-la, é necessário estar cadastrado e autenticado no sítio;
- 18.15.1.2 Caso o processo ou documento desejado não esteja disponível, o interessado deverá fazer uma solicitação de cópia pela Lei de Acesso à Informação, conforme os procedimentos descritos em <http://www.aneel.gov.br/servico-de-informacoes-ao-cidadao-sic> .
- 18.15.2 Caso prefira, o licitante também poderá optar por ter vistas dos processos na ANEEL, acompanhado por servidor público.
- 18.16 As normas que disciplinam este Pregão Eletrônico serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, sem comprometimento do interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.
- 18.17 Em caso de divergência entre normas infralegais e as contidas neste Edital, prevalecerão as últimas.
- 18.18 O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União – TCU e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art.71,inciso IX, da Constituição Federal; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa cessionária ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do Termo de Cessão.

19 - ANEXOS DO EDITAL

- 19.1 Constituem anexos deste Edital os seguintes documentos:
- 19.1.1 Anexo I – Termo de Referência;
 - 19.1.2 Anexo II – Modelo de Proposta de Preços;
 - 19.1.3 Anexo III – Minuta do Termo de Cessão
 - 19.1.4 Anexo IV – Modelo de expediente para Designação de Preposto;

Brasília, 23 de outubro de 2019.

(Assinado digitalmente)

UBIRATÃ BARTOLOMEU PICKRODT SOARES

Superintendente de Licitações e Controle de Contratos e Convênios

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

ANEXO I DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019 – TERMO DE REFERÊNCIA

I. DEFINIÇÕES

- 1.1. CEDENTE: Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL
- 1.2. CESSIONÁRIA: empresa vencedora do Pregão Eletrônico nº 09/2019-ANEEL

II. OBJETO

- 2.1. Cessão de uso oneroso do espaço físico do módulo “H”, térreo, da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL, a título precário, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante e lanchonete por empresa especializada do ramo, conforme especificações deste Edital e seus anexos.

III. PRAZOS

- 3.1. Vigência do instrumento contratual: 12 meses
- 3.2. Período de execução do objeto: 12 meses
- 3.3. Meta de início: 01/02/2020

IV. VALORES DE REFERÊNCIA

- 4.1. A proposta ofertada pela CESSIONÁRIA para a Taxa Mensal de Ocupação de Uso não poderá ser inferior ao valor de R\$ 2.987,74 (dois mil, novecentos e oitenta e sete reais e setenta e quatro centavos).
- 4.2. A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 30% do valor da proposta ofertada, conforme critérios estabelecidos no ANEXO II e III, deste Termo de Referência.
- 4.3. A avaliação da área gestora será feita mensalmente, podendo resultar em incentivos ou penalidades para a CESSIONÁRIA.
- 4.4. No mês de dezembro e janeiro, devido ao grande número de servidores estarem de férias e o movimento do restaurante diminuir consideravelmente, será concedido desconto de 50% na proposta ofertada pela empresa, respeitado o valor mínimo estabelecido.

28/127

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

Processo: 48500.001330/2019-26

- 4.5. Os gastos com chamadas para celular e interestadual, energia, água e esgoto não estão incluídos no valor de ocupação e serão quitados mediante ressarcimento do valor a ser enviado pela área gestora.
- 4.6. O valor da conta de água/esgoto do restaurante da ANEEL é de aproximadamente R\$ 2.828,96 (dois mil, oitocentos e vinte e oito reais e noventa e seis centavos) mensais.
- 4.7. O valor da conta de luz do restaurante da ANEEL é de aproximadamente R\$ 3.402,30 (três mil, quatrocentos e dois reais e trinta centavos) mensais.
- 4.8. O valor a ser pago pela CESSIONÁRIA será o valor ofertado pela empresa, com a possibilidade de desconto de até 30%, somado com os ressarcimentos de telefone, água/esgoto e energia.
- 4.9. O valor da proposta deverá ser apresentado conforme modelo constante no ANEXO VI, respeitando o valor mínimo, sem considerar o valor da conta de telefone, água e luz, que serão ressarcidas separadamente.
- 4.10. O valor da taxa de ocupação será reajustado quando transcorrido um ano da data de apresentação da proposta, através da variação do índice IPCA/IBGE – Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo para o período, ou outro que venha a substituí-lo.

V. DETALHAMENTO DO OBJETO

- 5.1. Especificações: A área total do restaurante é de 309m² (trezentos e nove metros quadrados). Na área interna há uma capacidade para 120 (cento e vinte) pessoas, e a área externa tem capacidade para 5 (cinco) mesas de 8 (oito) lugares cada mesa.
 - 5.1.1. As mesas e cadeiras da área interna, bem como as cadeiras da área externa são fornecidas pela ANEEL.
 - 5.1.2. As mesas e o guarda-sol da área externa deverão ser fornecidos pela CESSIONÁRIA.
 - 5.1.3. As mesas da área externa deverão ser resistentes para evitar a deterioração dos móveis com sol e a chuva. Esses mobiliários deverão ser previamente aprovados pelo CEDENTE.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 5.1.4. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA as adaptações que se fizerem necessária para a execução dos serviços, desde que mantidos os padrões de acabamento do espaço cedido sem que caiba à CEDENTE, ao término do Termo de Cessão, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas, sendo obrigatória a avaliação e aprovação prévia da ANEEL.
- 5.1.5. Não será permitida a execução de obra ou modificação na estrutura do prédio onde está localizado o restaurante ou em suas instalações, sem o prévio e expresso consentimento da administração do CEDENTE. No caso de benfeitorias, a CESSIONÁRIA não terá o direito de reclamar indenização a qualquer título.
- 5.1.6. São de responsabilidade da CESSIONÁRIA, os equipamentos de patrimônio da ANEEL que ficarão sob responsabilidade da empresa que explorará os serviços de restaurante/lanchonete, conforme discriminado no ANEXO XII deste Termo de Referência.
- 5.1.6.1. A empresa deverá efetuar vistoria dos equipamentos e da área a ser ocupada e assinar documento atestando a ciência da condição dos bens, conforme modelo do ANEXO XI.
- 5.1.7. As refeições e os lanches serão preparados e servidos atendendo, no mínimo, o cardápio do ANEXO IV desta especificação, sendo admitido disponibilizar à clientela outros tipos de produtos ou substituir aqueles que estejam em falta no mercado ou, ainda, suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes, após prévia autorização do CEDENTE.
- 5.1.8. O serviço de lanche deverá ser executado e disponibilizado pela CESSIONÁRIA de segunda-feira à sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na ANEEL, cujo horário para atendimento para lanches será de 08:00 às 10:30 pela manhã e de 15:30 às 18:00 no período da tarde, podendo ser modificado a critério do CEDENTE, caso haja necessidade e com prévio aviso à CESSIONÁRIA. O almoço deverá ser oferecido das 11:30 às 14:30.
- 5.1.9. As refeições serão submetidas a pesagem em balança eletrônica, a ser fornecida pela CESSIONÁRIA, descontando-se o peso do recipiente ou do prato. A CESSIONÁRIA deverá realizar aferição da balança diariamente.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 5.1.10. A clientela que poderá usufruir do restaurante/lanchonete constitui-se de servidores do quadro de pessoal da ANEEL, da ANP, de funcionários de empresas prestadoras de serviços, estagiários e visitantes identificados e autorizados pela ANEEL.
- 5.1.11. O número de refeições servidas diariamente pelo restaurante, de acordo com o funcionamento atual, gira em torno dos seguintes números:
- 5.1.11.1. café da manhã: 67 refeições;
 - 5.1.11.2. almoço: 273 refeições; e
 - 5.1.11.3. lanche: 107 refeições.
- 5.1.12. O preço do quilo do almoço e do lanche a ser cobrado no restaurante será de R\$ 35,90. Esse valor foi obtido com base na pesquisa de preços realizada junto a restaurantes e lanchonetes que exploram este tipo de serviços nas instalações de Órgãos da Administração Federal.
- 5.1.12.1. Os colaboradores da ANEEL e ANP que recebam até 02 (dois) salários mínimos usufruirão do preço do quilo da refeição com desconto de 10%, isto é, no valor de R\$ 32,31 o quilo do almoço. A CESSIONÁRIA deverá assinar declaração de que tem ciência do desconto, conforme ANEXO X. Para tanto, estes colaboradores deverão estar previamente cadastrados junto à empresa vencedora do certame licitatório.
- 5.1.13. A estimativa de pessoas/dia, bem como refeições/dia constante nos itens anteriores não gera nenhuma obrigação para a CEDENTE, consistindo em mera estimativa para subsidiar a proposta da CESSIONÁRIA.
- 5.1.14. Os valores das bebidas e das sobremesas deverão ser entregues à ANEEL juntamente com a proposta em formulário próprio constante do ANEXO VII. A CESSIONÁRIA poderá efetuar descontos e promoções para os itens oferecidos, durante a vigência do Termo de Cessão.
- 5.1.15. O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a ANEEL qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
- 5.1.16. Os preços das refeições por quilo, os valores das bebidas e das sobremesas a serem cobrados no restaurante/lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

Processo: 48500.001330/2019-26

5.1.17. O quantitativo de utensílios a serem disponibilizados pelo restaurante são em quantitativo mínimo de:

5.1.17.1. 300 pratos em louça branca; e

5.1.17.2. 300 garfos e facas em aço inoxidável.

5.1.18. Os copos poderão ser de vidro ou de material biodegradável.

5.1.19. Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas do prato. Não será permitida alteração do cardápio sem a aprovação prévia da área gestora.

5.1.20. Manterá a CESSIONÁRIA, necessariamente, no estabelecimento, número ideal de empregados para evitar transtornos no atendimento aos usuários:

5.1.20.1. 02 (duas) pessoas recolhendo os pratos no horário de pico do almoço (entre 12:00 e 13:30);

5.1.20.2. 02 (duas) pessoas no caixa no horário de pico do almoço (entre 12:00 e 13:30);

5.1.20.3. 01 (uma) pessoa na rampa repondo os alimentos;

5.1.20.4. 01 (um) Nutricionista – Responsável Técnico – com a qualificação definida neste Termo de Referência

5.1.21. A CESSIONÁRIA deverá fornecer, gratuitamente aos usuários:

5.1.21.1. Água – garrafão de 20 litros;

5.1.21.2. Adoçante dietético (em gotas ou sachê);

5.1.21.3. Açúcar;

5.1.21.4. Azeite extra virgem, com acidez máxima de 0,5% (em garrafa com bico dosador), aceto balsâmico e molhos de pimenta e tipo shoyu;

5.1.21.5. Sal;

5.1.21.6. Guardanapos;

5.1.21.7. Palitos;

5.1.21.8. Copos de material biodegradável.

5.1.22. A CESSIONÁRIA deverá se responsabilizar pelo custo do gás butano (GLP) utilizado no restaurante.

5.1.23. A CESSIONÁRIA deverá apresentar, até o início das atividades, ou seja, 15 (quinze) dias após a assinatura do Termo de Cessão, relação de funcionários com suas respectivas atribuições. Considerando a estrutura e necessidades do restaurante da Agência, o quantitativo mínimo será de 15 (quinze) colaboradores, dentre os quais: 2 (dois) cozinheiros; 1 (um) saladeiro; 1 (um) salgadeiro; 1 (um) confeiteiro; 1 (um) churrasqueiro; 1 (um) para massas; 1 (um) nutricionista; 2 (dois) atendentes; 2 (dois) caixas; e 3 (três) para serviços gerais, além do gerente.

5.2. Como práticas de sustentabilidade a serem adotadas pela empresa, podemos citar separação de produtos recicláveis, reciclagem do óleo de cozinha através de cooperativas, utilização de copos e recipientes biodegradáveis e pesagem das refeições no início e ao final da produção, a fim de mensurar o desperdício.

5.3. Forma de execução: Mensal

5.4. O início da execução do objeto ocorrerá após a assinatura do Termo de Cessão pelas partes.

5.5. Comunicação entre a ANEEL e a Cessionária: os mecanismos para a comunicação entre a ANEEL e a Cessionária ao longo da execução do Termo de Cessão serão feitos por telefone, e-mails e ofícios com aviso de recebimento.

5.6. Garantia de execução: a Cessionária prestará garantia financeira nos termos previstos no Termo de Cessão.

5.6.1. O valor dos bens patrimoniais da ANEEL (ANEXO XII do Termo de Referência) que ficarão sob responsabilidade da CESSIONÁRIA será acrescido à garantia financeira, conforme disposto na lei 8.666/93 art. 56, parágrafo 5º.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 5.7. Local, dias e horários para a prestação dos serviços: ANEEL, de segunda à sexta-feira. O horário de atendimento para lanches pela manhã será de 8h às 10h30, e à tarde, de 15h30 às 18h. O almoço deverá ser oferecido das 11h30 às 14h30.
- 5.8. Procedimento de verificação do cumprimento da obrigação da Cessionária de manter todas as condições nas quais o Termo de Cessão foi assinado durante todo o seu período de execução: Por meio dos relatórios técnicos enviados pela nutricionista fiscal.

VI. DA VISTORIA TÉCNICA

- 6.1. Considerando que a Cessionária deverá prestar serviços de restaurante e lanchonete já em operação, é imprescindível a vistoria técnica para averiguar as instalações e equipamentos que fazem parte do escopo deste termo de referência. Tendo em vista que não é possível a descrição pormenorizada de cada item que compõe o conjunto, a vistoria prévia servirá também para um conhecimento prévio das condições e uma garantia para a ANEEL de que a licitante vencedora não poderá alegar desconhecimento do ambiente ou dos bens que integram o objeto.
- 6.2. Desta forma, as licitantes deverão realizar vistoria técnica, obrigatoriamente, nas instalações da CEDENTE para que conheçam o ambiente do restaurante/lanchonete, visando obter subsídios para elaboração de sua proposta comercial.
- 6.3. A não realização dessa vistoria constitui fator impeditivo à participação no processo licitatório.
- 6.4. As licitantes deverão realizar vistoria técnica nas instalações da ANEEL no prazo de até 24 (vinte e quatro) horas corridas antes da data de abertura do pregão.
- 6.5. A licitante deverá agendar a vistoria por meio do telefone nº (61) 2192-8183, na Superintendência de Administração e Finanças - SAF, sendo que o horário de vistoria deverá ser previamente agendado no telefone citado, mencionando o número do edital, a razão social, endereço e telefone da pessoa jurídica licitante e o nome completo e telefone do representante encarregado de realizar a vistoria.
- 6.6. A vistoria técnica deverá ser realizada por representante legal da empresa, o qual deverá portar original ou cópia autenticada do contrato social da empresa e seus documentos pessoais originais de identificação, a serem apresentados aos técnicos da SAF.

Processo: 48500.001330/2019-26

- 6.7. Poderá ser admitida a apresentação de procuração para a realização da vistoria, no entanto, além da procuração, deverão ser apresentados os seguintes documentos: identidade e CPF originais do procurador, original ou cópia autenticada do contrato social e cópia autenticada dos documentos de identificação citados no contrato social do procurado/ representante legal da empresa.
- 6.8. Quando da vistoria ao local dos serviços, as licitantes devem se inteirar de todos os aspectos referentes à execução do objeto, não se admitindo, posteriormente, qualquer alegação de desconhecimento dos mesmos.

VII. GESTÃO DO TERMO DE CESSÃO

- 8.1. A Gestão e fiscalização da execução contratual será realizada pela ANEEL de forma preventiva, rotineira e sistemática, nos termos definidos pela In Nº5/2017-SLTI/MPOG, notadamente em seus Anexos VIII-A e VIII-B, compreendendo, em termos gerais, as seguintes atividades:
- 8.1.1. Gestão de execução do Termo de Cessão;
- 8.1.2. Fiscalização Técnica
- 8.1.3. Fiscalização Administrativa; e
- 8.1.4. Fiscalização pelo Público Usuário.
- 8.2. O Anexo “**ATIVIDADES DE GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO CONTRATUAL**” deste Termo de Referência apresenta o detalhamento das atividades acima relacionadas, as quais deverão ser efetuadas pelo Gestor do Termo de Cessão, responsável por todas as atividades, mas que será auxiliado pelo Fiscal Técnico, executor das atividades referentes à fiscalização técnica.

VIII. CRITÉRIOS DE AFERIÇÃO/MEDIÇÃO DO SERVIÇO PARA PAGAMENTO COM BASE NO RESULTADO:

- 9.1. Produtividade de referência do serviço: conforme resultado da avaliação de desempenho técnico mensal, vide ANEXO II.
- 9.2. Instrumento de Medição de Resultado (IMR): vide ANEXO II.

IX. ENCERRAMENTO DO TERMO DE CESSÃO

- 10.1. No momento do encerramento, os responsáveis pela gestão do termo de cessão deverão elaborar e instruir o processo com um relatório final acerca das ocorrências da fase de execução do Termo de Cessão, a ser utilizado como fonte de informações para as futuras contratações, encaminhando-o à SLC para as devidas providências de encerramento do Termo de Cessão.

ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA
PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE

PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE E LANCHONETE

- 1- A pesquisa será coordenada pela SAF.
- 2- A pesquisa de satisfação será realizada anualmente, com antecedência mínima de 4 (quatro) meses do fim da vigência contratual.
- 3- A pesquisa será realizada de maneira *on line* ou manualmente, de forma que o usuário responderá perguntas objetivas, bem como poderá incluir comentários/reclamações/sugestões em cada questão.
- 4- O modelo do questionário é apenas sugestivo, podendo a CEDENTE introduzir/retirar perguntas que se julgarem convenientes no decorrer da execução contratual.
- 5- O resultado da pesquisa servirá de base para decisão quanto a prorrogação ou não do Termo de Cessão.
- 6- A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada realizando uma média simples.

MODELO DO QUESTIONÁRIO A SER APLICADO

DATA: ____/____/____

Questão 1 – Qual a sua frequência no restaurante por semana?

- () 1 vez
- () 2 a 3 vezes
- () 4 a 5 vezes
- () outra

Questão 2 – Você tem alguma alergia e/ou intolerância alimentar?

- () Sim
- () Não

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação.

Marque o número correspondente, sendo:

- 1 – Muito insatisfeito
- 5 – Muito satisfeito

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

Avaliação de Satisfação do Almoço

Questão 3 – Como você avalia o SABOR, o TEMPERO e a APARÊNCIA das preparações servidas no almoço?

- () Muito insatisfeito
- () Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Questão 4 – Como você avalia a VARIEDADE das preparações oferecidas no restaurante?

Muito insatisfeito

Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Questão 5 – Qual a sua avaliação sobre a REPOSIÇÃO DAS PREPARAÇÕES (saladas, guarnições, carnes, sobremesas, sucos) e dos UTENSÍLIOS (pratos, talheres, copos)?

Muito insatisfeito

Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Avaliação da Lanchonete

Questão 6 – Como você avalia o sabor, aparência e variedade das PREPARAÇÕES SALGADAS (salgados, sanduíches, pizzas, crepes e tapiocas) e DOCES (bolos e tortas) servidos no lanche e café da manhã?

Muito insatisfeito

Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Questão 7 – Como você avalia a variedade de FRUTAS e SUCOS (polpa e natural) oferecidos na lanchonete?

Muito insatisfeito

Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Avaliação Geral

Questão 8 – Qual a sua avaliação sobre a ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE (layout, formas de pagamento, limpeza geral e disponibilidade da direção para esclarecimento)?

Muito insatisfeito

Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Questão 9 – Qual a sua opinião sobre a IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES?

Muito insatisfeito

Muito satisfeito

NSA (Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado)

Questão 10 – Você gostaria que a ANEEL prorrogasse o contrato com essa empresa?

Processo: 48500.001330/2019-26

- Sim
- Não

ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA
INSTRUMENTO DE MEDIÇÃO DO RESULTADO – IMR

RELATÓRIO TÉCNICO DE ATIVIDADES

Responsável: Nutricionista Fiscal.

Atividades desempenhadas	Conformidade	Enquadramento legal/Não se aplica	Periodicidade	Tempo demandado
Acompanhamento do cardápio apresentado.	Sim () Não ()		Diário	
Acompanhamento da abertura do café colonial (alimentos, quantidades, variedades)	Sim () Não ()		Diário	
Utilização de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	Sim () Não ()		Semanal	
Identificação das preparações.	Sim () Não ()		Diário	
Reposição das preparações durante as refeições (Almoço)	Sim () Não ()		Diário	
Forma de armazenamento de preparações prontas e não servidas.	Sim () Não ()		Semanal	
Higiene pessoal dos funcionários.	Sim () Não ()		Semanal	
Coleta e/ou acondicionamento de amostra de todas as preparações servidas.	Sim () Não ()		Semanal	
Reposição das preparações durante as refeições (Café colonial)	Sim () Não ()		Diário	
Aferição da temperatura dos alimentos expostos na rampa.	Sim () Não ()		Diário	
Prazo de validade dos alimentos.	Sim () Não ()		Semanal	
Aferição da balança.	Sim () Não ()		Mensal	
Engarrafamento do óleo de cozinha.	Sim () Não ()		Semanal	
Cumprimento dos POPs.	Sim () Não ()		Mensal	
Organização e/ou higienização da cozinha, dos equipamentos e do salão.	Sim () Não ()		Diário	
Existência de lixeiras individuais para cada departamento da cozinha.	Sim () Não ()		Semanal	
Recolhimento e/ou acondicionamento do lixo.	Sim () Não ()		Semanal	
Manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos (Listar quais equipamentos não estão funcionando).	Sim () Não ()		Mensal	

Atualização de carteira de saúde dos funcionários.	Sim () Não ()		Mensal	
Acompanhamento de dedetizações.	Sim () Não ()		Mensal	
Acompanhamento do encerramento da refeição servida no almoço (qualidade/quantidade dos alimentos, horário, higienização do salão e buffet)	Sim () Não ()		Diário	
Supervisionar o controle das sobras, resto - ingestão e análise de desperdício	Sim () Não ()		Diário	
Treinamento com manipuladores	Sim () Não ()		Semestral	
Atribuições da nutricionista	Sim () Não ()		Diário	
Sugestões, ao gestor do contrato, de treinamento/aprimoramento dos funcionários.	Sim () Não ()			
Consolidação do resultado da pesquisa de satisfação do restaurante realizada em abril.	Sim () Não ()			
Pesquisa/Levantamento/Estudo para adoção de melhores práticas.	Sim () Não ()			
Confecção do relatório	Sim () Não ()		Diário	
Total de horas trabalhadas				
Ocorrências:				

RELATÓRIO DE AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DO RESTAURANTE

Responsáveis: - Nutricionista Fiscal; e
- Gestor do Contrato.

AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA – ANEEL			
SUPERINTENDÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS – SAF			
MÊS DE AVALIAÇÃO – xx - xx/xx/20xx			
AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES DO RESTAURANTE – ÁREA GESTORA E NUTRICIONISTA FISCAL			
Qualquer observação dos itens abaixo deverão ser repassadas para a área gestora do contrato			
Irregularidades	Tipo de infração	Pontuação prevista	Conformidade
Atribuições de responsabilidade da Nutricionista Fiscal			
Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado	Leve	1	Sim () Não ()
Deixar de efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos	Média	3	Sim () Não ()
Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	Média	3	Sim () Não ()
Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas	Grave	7	Sim () Não ()
Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	Grave	7	Sim () Não ()
Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área	Grave	7	Sim () Não ()
Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	Grave	7	Sim () Não ()
Presença de insetos mortos ou vivos, ou qualquer material inapropriado nas áreas de produção e armazenamento de alimentos (*Verificar a data da última dedetização)	Gravíssimo	10	Sim () Não ()
Presença de alimentos com prazo de validade vencido	Gravíssimo	10	Sim () Não ()
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	Gravíssimo	10	Sim () Não ()
Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos equipamentos e do salão	Médio	3	Sim () Não ()

Aferição da balança em desconformidade com o valor previsto no Termo de Cessão	Leve	1	Sim () Não ()
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente	Médio	3	Sim () Não ()
Higiene pessoal de funcionários inadequada ou funcionário sem uniforme e/ou de EPIs (equipamentos de proteção individual)	Médio	3	Sim () Não ()
Interromper os serviços de restaurante por insuficiência de pessoal	Médio	3	Sim () Não ()
A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada ou trajando uniformes sujos	Grave	7	Sim () Não ()
Não cumprir o quantitativo mínimo de louça, garfo, faca estabelecido no Termo de Referência	Média	3	Sim () Não ()
Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado	Grave	7	Sim () Não ()
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais	Médio	3	Sim () Não ()
Deixar de manter lista de preços em lugar visível	Leve	1	Sim () Não ()
Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções.	Leve	1	Sim () Não ()
Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	Médio	3	Sim () Não ()
Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete	Grave	7	Sim () Não ()
Verificar, depois de 4 meses do início da execução do contrato, se o Manual de Boas Práticas foi implantado. Execução dos POPs.			Sim () Não ()
Atribuições de responsabilidade da Área Gestora			
Deixar de recolher a taxa mensal de ocupação ou valor da conta de luz ou valor da conta de água ou telefone (mês anterior)	Médio	3	Sim () Não ()
Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições	Leve	1	Sim () Não ()
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais	Médio	3	Sim () Não ()
Utilizar as dependências da ANEEL para fins diversos do objeto do Termo de Cessão	Grave	7	Sim () Não ()

Deixar de manter preposto qualificado para responder perante a CEDENTE.	Leve	1	Sim () Não ()
TOTAL DE PONTOS RECEBIDOS			
NIMR = 100 – somatório da pontuação			
NIMR = 100 -			
NIMR =			

NUTRICIONISTA FISCAL

GESTOR DO CONTRATO

OBSERVAÇÕES:

ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA

Tabela de Incentivos/Penalidades

AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA - ANEEL		
SUPERINTENDÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS		
AVALIAÇÃO TÉCNICA – NOTA FINAL:		
EMPRESA:		
TERMO DE CESSÃO:		
PERÍODO DE AVALIAÇÃO:		
	NOTA	RESULTADO
CONCEITOS	NIMR acima de 90	Resultado excelente e desconto de 30% no valor mensal do aluguel, respeitado o valor mínimo estabelecido na licitação.
	NIMR entre 80 e 89	Resultado satisfatório e desconto de 20% no valor mensal do aluguel respeitado o valor mínimo estabelecido na licitação.
	NIMR entre 70 e 79	Comunicação com ressalvas (itens a corrigir)
	NIMR entre 60 e 69	Comunicação com ressalvas (itens a corrigir) e advertência
	NIMR entre 50 e 59	Multa de 10% da proposta ofertada (aluguel mensal) e avaliação sobre rescisão contratual
	NIMR abaixo de 49	Multa de 15% da proposta ofertada (aluguel mensal) e rescisão contratual

NIMR=Nota do Instrumento de Medição do Resultado

ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA

RESTAURANTE/LANCHONETE (CARDÁPIO MÍNIMO)

Bebidas:

1 tipo de iogurte natural	Unidade Comercial
1 tipo de iogurte com sabor	Unidade Comercial
1 tipo de bebida a base de soja	Unidade Comercial
1 tipo de chá gelado	Unidade Comercial
2 tipos de suco de polpa, servidos na refresqueira	Copo
1 tipo de suco natural	Copo
3 tipos de suco artificial	Lata ou caixa
3 tipos de refrigerante, sendo que um deve ser light	Lata
2 tipos de leite: um desnatado e outro integral	Xícara
Água com gás	Garrafa
Água sem gás	Copo
Café expresso	Máquina - copo
Café com leite	Máquina - copo
Cappuccino	Máquina - copo
Chocolate Quente	Máquina - copo

LANCHONETE – CAFÉ DA MANHÃ

Pães:

1 tipo de pão francês
1 tipo de pão integral
1 tipo de pão de queijo

Biscoito:

1 tipo: por exemplo polvilho, queijo, nata, leite condensado, ervas, cream cracker	Cada dia deverá ser oferecido um tipo de biscoito diferente do dia anterior
--	---

Salgados:

2 tipos de salgados assados	Sendo que 1 deve ser sem glúten, 1 deve ter queijo e 1 deve ter carne
1 tipo de salgado frito	

Bolos:

1 tipo de bolo simples	Sem cobertura
1 tipo de bolo confeitado	Com cobertura e/ou recheio

Frios:

2 tipos de queijo	Sendo que 1 dos tipos é o queijo minas que deverá ser fixo
1 tipo de embutido, devendo ser variado durante a semana	Ex: presunto, mortadela, peito de peru, salame etc

Frutas:

2 tipos de frutas cortadas
1 tipo de salada de fruta

Diversos:

Cuscuz	Todos os dias
Tapioca	Todos os dias
Ovos mexidos	Todos os dias
Salsicha	2 vezes por semana
Requeijão	Todos os dias
Manteiga	Todos os dias
Margarina	Todos os dias
Mel ou geléia	Todos os dias
1 tipo de grão integral (Ex: farelo de aveia, granola, flocos de milho, farinha de linhaça, farelo de trigo) ou cereal	Todos os dias, revezando o tipo de grão durante a semana

RESTAURANTE – ALMOÇO
Saladas (os itens deverão estar separados, possibilitando a montagem do prato pelo cliente):

Alface e tomate	Todos os dias
2 tipos de vegetais folhosos	Ex: chicória, agrião, rúcula, acelga, radicchio etc.
3 tipos de vegetais crus não folhosos	Ex: pimentão, nabo, rabanete, pepino, cenoura etc.
2 tipos de vegetais cozidos	Ex: beterraba, cenoura, chuchu etc.
1 tipo de tubérculo	Ex: batata, mandioca etc.
2 tipos de molhos para salada	OBS: maionese, catchup e mostarda não são considerados opção de molho, mas sim poderão servir de base para estes.
1 tipo de semente e/ou farelo e farinha, alternando durante a semana	Ex: linhaça, semente de maracujá, chia, girassol, gergelim etc.
Croutons	Todos os dias
Queijo ralado	Todos os dias
1 tipos de salada elaborada	Ex: maionese, salpicão etc.

Buffet de massas (balcão separado da rampa de distribuição):

3 tipos de macarrão	Deve ter uma opção sem glúten
---------------------	-------------------------------

3 tipos de molho	
10 opções de recheio	Ex: azeitona, cebola, tomate, queijo, bacon etc.

Observação: o buffet de massas deverá ser oferecido, em princípio, uma vez por semana. A depender da demanda, a empresa poderá ofertá-lo até duas vezes por semana, ou decidir por retirá-lo do cardápio, caso perceba que a procura não se mostrou satisfatória para sua permanência.

Pratos principais quentes:

1 tipo de carne vermelha sem osso	Uma vez por semana deverá ser oferecido carne de primeira. Carne vermelha com osso ou miúdos deverão ser servidos com extra, por exemplo, rabada, fígado, costelinha.
1 opção de pescado ou frutos do mar	Os tipos de peixe deverão variar durante a semana, não se repetindo mais que duas vezes durante a semana.
1 opção de carne de ave	
1 opção de carne suína	
1 opção de preparação com ovo	Ex: omelete, ovo frito, ovo cozido etc.
OBS: Das opções descritas acima, todos os dias deverá ter uma opção de grelhado, podendo ser de carne, frango ou peixe.	
OBS: Todas as sextas deverá ser servido feijoada.	

Guarnições fixas:

Arroz branco	
Arroz integral	
Arroz composto ou risoto	Ex: com legumes, à grega, galinhada etc.
2 tipos de feijão	Feijão carioca e feijão preto
1 tipo de farofa	

Guarnições variáveis:

Deverão ser servidas, no mínimo, 2 guarnições variáveis	Ex: torta salgada, quiche, suflê, massa (exceto macarrão que já é servido no buffet), fritura etc.
---	--

Prato vegetariano:

1 tipo	Variações a base de soja, ovos, queijo ou legumes etc
--------	---

Sobremesa:

2 tipos de fruta	
1 tipo de salada de fruta	
1 tipo de sobremesa simples ou dietética	Ex: gelatina, mousses, frutas em calda etc
1 tipo de sobremesa elaborada	Ex: pavê, torta, pudim etc

LANCHONETE - LANCHE DA TARDE:
Pães:

1 tipo de pão francês	
1 tipo de pão integral	
1 tipo de pão de queijo	

Sanduíches:

1 tipo de sanduíche natural	
1 tipo de sanduíche vegetariano	

Bolos:

1 tipo de bolo simples	Sem cobertura
1 tipo de bolo confeitado	Com cobertura e/ou recheio

Salgados:

4 tipos de salgados assados	Sendo que 1 deve ser sem glúten, 1 deve ser sem lactose, 1 deve ter queijo e 1 deve ter carne, 1 deve ser vegetariano
2 tipos de salgado frito	

Frios:

2 tipos de queijo	Sendo que 1 dos tipos é o queijo minas que deverá ser fixo
1 tipo de embutido, devendo ser variado durante a semana	Ex: presunto, mortadela, peito de peru, salame etc

Frutas:

2 tipos de frutas cortadas	
1 tipo de salada de fruta	

Diversos:

Torta ou quiche	2 vezes por semana	Os dias de servimento do cachorro quente e da canjica deverão ser alternados
Canjica	3 vezes por semana	
Curau	3 vezes por semana	
Cachorro quente (molho, salsicha, pão e batata palha)	2 vezes por semana	
Requeijão ou patê	Todos os dias	

Manteiga	Todos os dias
Margarina	Todos os dias
Mel ou geléia	Todos os dias
Açaí	Todos os dias
Buffet de tapioca (doces e salgadas)	Mínimo de 10 opções de recheio

**A sanduicheira deverá estar presente no café e no lanche.

** Nas três refeições (café, almoço e lanche) o restaurante deverá apresentar, no mínimo, uma variedade de preparações:

Sem Glúten e sem Lactose
Com Glúten e sem Lactose
Sem Glúten e com Lactose

- 1 - Itens não inclusos acima deverão ser pagos à parte – suco de lata ou caixinha, suco de polpa, refrigerante e sobremesas.
- 2 - Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente e serem preparados no turno em que forem oferecidos para servimento.
- 3 - As preparações devem seguir a receita original do prato.
- 4 - É proibido a utilização, nos pratos quentes do almoço, de aditivos químicos realçadores de sabor como glutamato monossódico e bicarbonato de sódio (exceto pães e bolos), assim como conservadores e corantes artificiais.
- 5 - A embalagem descartável de alumínio ou isopor, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.
- 6 - É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.
- 7 - 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.
- 8 - A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, guardanapos, adoçante, sachê de sal, açúcar e palitos de dente.
- 9 - Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares, conforme especificado abaixo:

Largura de 8 cm

Altura de 2

<p>NOME DA PREPARAÇÃO (Composição da preparação) Glúten / Lactose</p>

cm

ANEXO V DO TERMO DE REFERÊNCIA**Pesquisa realizada junto a restaurantes para formação de preço do kg do alimento****PESQUISA DE PREÇO PARA FIXAÇÃO DO PREÇO DO QUILO DO ALIMENTO**

Preço do Quilo da Refeição	Órgão
R\$ 34,28	ANTT
R\$ 38,90	ENAP
R\$ 35,83	TCU
R\$ 34,61	STJ
R\$ 35,90	PREÇO (MÉDIA) DO QUILO DO CAFÉ DA MANHÃ, ALMOÇO E LANCHE

ANEXO VI DO TERMO DE REFERÊNCIA

Modelo de proposta para o valor ofertado

TAXA MENSAL DE CESSÃO DE USO R\$

Declaramos estar cientes que, além desta proposta de taxa mensal de cessão de uso, seremos responsáveis pelo pagamento mensal dos gastos com chamadas para celular e interestadual, energia, água e esgoto, referentes ao restaurante, e que serão quitados mediante ressarcimento do valor a ser informado pela ANEEL.

OBS 1: O valor mensal mínimo da proposta da taxa de cessão é de R\$ 2.987,44 (dois mil, novecentos e oitenta e sete reais e quarenta e quatro centavos).

OBS 2: As despesas com energia elétrica serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e deverá ser paga mensalmente pela CESSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento.

OBS 3: As despesas com água e esgoto serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e deverá ser paga mensalmente pela CESSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento.

OBS 4: As despesas com telefone serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e deverá ser paga mensalmente pela CESSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento.

OBS 5: O valor da taxa de cessão deverá ser pago mensalmente, no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar do recebimento da GRU.

OBS 6: A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 30% do valor da proposta ofertada, conforme critérios estabelecidos no ANEXO II e III.

ANEXO VII DO TERMO DE REFERÊNCIA
Planilha de preços a serem praticados

PRODUTO	VARIAÇÃO	PREÇO
Fruta	Unidade	
Suco da fruta	Copo	
Suco de fruta (polpa com água) – na refresqueira	Copo	
Água com gás	Unidade	
Iogurte (vários sabores)	Unidade	
Chá Gelado	Unidade	
Leite puro - integral/desnatado	Copo	
Leite (integral/desnatado) com café (máquina)	Copo	
Leite (integral/desnatado) com achocolatado	Copo	
Cappuccino (máquina)	Copo	
Café expresso (máquina)	Copo	
Chocolate quente (máquina)	Copo	
Suco em caixa (vários sabores)	Unidade	
Suco em lata (vários sabores)	Unidade	
Refrigerante em lata (vários sabores)	Unidade	
Sobremesa - mousse	Porção de 100gr	
Sobremesa - gelatina	Porção de 100gr	
Sobremesa - pudim	Porção de 100gr	
Sobremesa - torta	Porção de 100gr	
Canjica	Porção de 200gr	
Curau	Porção de 200gr	
Docinhos (variados)	Unidade	
Açaí	Porção de 300gr	
Açaí com banana	Porção de 300gr	
Açaí com granola	Porção de 300gr	
Açaí com banana e granola	Porção de 300gr	
Salada de frutas	Porção de 270gr	
Marmitex (composição mínima: carne, arroz, feijão e salada)	Unidade	
Embalagem de marmitex	Unidade	
Preço do kg do café da manhã/almoço/lanche (fixo)		R\$ 35,90

ANEXO VIII DO TERMO DE REFERÊNCIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, em atendimento ao previsto no título VI – Da Vistoria Técnica, do **Termo de Referência do Pregão Eletrônico nº 09/2019-ANEEL**, que, por intermédio do(a) Sr(a) _____, portador(a) da CPF(MF) nº _____ e do RG nº _____, devidamente credenciado(a) por nossa empresa _____, vistoriou o local de prestação dos serviços e que somos detentores de todas as informações relativas à sua execução.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do Termo de Cessão que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora.

Brasília, 00 de xxxxxxxxxxxx de 20XX.

Assinatura e carimbo
(Representante Legal ou Responsável Técnico)

Visto:

Servidor da SAF-ANEEL

ANEXO IX DO TERMO DE REFERÊNCIA

Declaração de que tem ciência das implicações do Instrumento de Medição do Resultado e da Pesquisa de Satisfação

A empresa, inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº declaro que ter conhecimento do Instrumento de Medição do Resultado que o restaurante deverá firmar, da Pesquisa de Satisfação que os usuários irão responder, bem como da tabela de penalidades, de acordo com a nota obtida na nota de Avaliação Técnica.

Brasília, 00 de xxxxxxxxxxxx de 20XX.

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / e-mail)

ANEXO XI DO TERMO DE REFERÊNCIA**Modelo de laudo de vistoria para recebimento de imóvel**

Processo: 48500.001330/2019-26

Conforme indica o edital nº/2019 ao receber o espaço da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL para execução das atividades de restaurante/lanchonete a empresa _____ com CNPJ _____ vencedora da licitação efetuará vistoria do imóvel conjuntamente com a fiscalização da ANEEL para que ao final do Termo de Cessão a empresa entregue o imóvel conforme seu recebimento aqui descrito.

ITEM	DESCRIÇÃO DE PARTE DO IMÓVEL OBSERVADA	CONDIÇÕES APRESENTADAS NO MOMENTO DA VISTORIA
1		
2		
3		
4		
5		
6		

Brasília, 00 de xxxxxxxxxxxx de 20XX.

Representante da **ANEEL**_____
Representante da **CESSIONÁRIA**

ANEXO XII DO TERMO DE REFERÊNCIA

Termo de Depositário de Móveis e equipamentos de patrimônio da ANEEL que ficarão sob responsabilidade da empresa CESSIONÁRIA

A empresa XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, CNPJ nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, sediada na XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, por intermédio do seu representante legal o (a) Sr. (a) XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX de identidade nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX, declara, para fins de contratação com a Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL, estar ciente de que assume toda a responsabilidade, nos autos do processo administrativo nº 48500.001330/2019-26, pela guarda dos móveis e equipamentos de patrimônio desta Agência listados abaixo, com valor total de R\$ xxxxxxxxxxxx (xxxxxxxxxxxxxxxxxxxx), recebendo-os em depósito e comprometendo-se a conservá-los gratuitamente, nos termos do art. 627 e seguintes do Código Civil, até o término da vigência do Termo de Cessão nº XXX/2019 – ANEEL.

Na ocorrência de caso fortuito ou força maior que exponha a risco a integridade dos referidos objetos, e que possa afetar sua utilização, compromete-se a comunicar imediatamente a ANEEL, bem como tomar as providências necessárias a sua preservação.

Data: ____/____/____

Nome do Depositário: _____

Assinatura do Depositário: _____

CPF do Depositário: _____

Testemunha 1

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Testemunha 2

Nome: _____

Assinatura: _____

CPF: _____

Patrimônio	Especificação	Descrição Complementar	Valor da Aquisição (R\$)	Data da Aquisição	Depreciação Acumulada 31.01.2020 (R\$)	Valor Líquido Contábil (R\$)
------------	---------------	------------------------	--------------------------	-------------------	--	------------------------------

0004815-2	Armario Baixo em Madeira		270	31/12/1998	243	27
0004819-5	Placa de Indicação "cartazes Indicativos"		195	29/02/2000	175,5	19,5
0001624-8	Em Madeira Para Uso Diversos Acabamento em Laminado Melaminico Cor Branca		406,73	31/05/2001	366,057	40,673
0002333-1	Armario Alto em Madeira Com 02 Portas e 03 Prateleiras		500	26/09/2008	450	50
0006095-5	Poltrona giratória, espaldar médio, revestimento em tecido azul	Modelo: Linha 5000, Marca: Ferrus	298,23	15/07/2011	228,14595	70,08405
60433-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60434-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60435-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60436-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60437-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60438-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60439-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60440-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60441-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60442-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60443-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60444-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60445-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60446-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60447-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60448-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60449-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60450-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60451-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60452-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60453-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60454-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60455-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60456-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60457-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60458-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60459-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60460-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60461-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60462-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60463-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60464-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60465-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60466-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60467-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60468-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60469-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60470-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60471-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60472-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60473-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60474-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60475-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60476-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60477-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60478-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60479-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60480-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60481-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60482-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60483-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60484-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60485-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60486-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60487-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60488-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60489-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60490-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60491-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60492-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60493-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60494-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60495-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60496-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60497-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60498-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60499-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60500-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60501-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60502-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60503-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60504-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60505-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60506-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60507-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60508-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60509-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60510-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60511-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60512-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60513-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60514-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60515-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60516-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60517-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60518-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60519-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60520-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60521-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60522-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60523-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60524-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60525-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60526-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60527-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60528-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60533-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60534-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60535-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60536-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60537-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60538-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60539-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60540-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60541-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60542-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60543-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60544-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60545-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60548-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60550-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60551-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60552-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60557-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60558-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60559-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60560-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60573-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60574-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60575-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60576-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60577-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60578-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60579-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60580-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60581-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60582-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60583-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60584-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60585-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60586-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60587-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60588-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60589-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60590-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60591-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60592-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60594-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60595-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60596-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60597-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60601-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60602-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60603-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60604-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60605-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60606-6	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60607-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60608-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60609-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60610-4	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60611-2	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60612-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925

60613-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60614-7	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60615-5	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60616-3	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60617-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60618-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60619-8	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60620-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60626-1	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60627-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60630-9	Cadeira para restaurante cromada com corino na cor tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
60632-5	Cadeira Para Restaurante Cromada Com Corino na Cor Tabaco.	Marca: Femi Moinhos	63,00	14/03/2014	33,075	29,925
0004600-1	Refrigerador Vertical Tipo Industrial em Aço Inox, Extra-reforçado, 4 Portas. dimensões: 1300x700x1900mm	Modelo: Refri-1300, Marca: Emcop	5.295,00	15/09/2010	4447,8	847,20

0004599-1	Refrigerador Vertical Tipo Industrial em Aço Inox, Extra-reforçado, 4 Portas. dimensões: 1300x700x1900mm	Modelo: Refri-1300, Marca: Emcop	5.295,00	15/09/2010	4447,8	847,20
0004598-3	Freezer Vertical Industrial Extra-reforçado, Capacidade Nominal 1000l, 4 Portas Frontais, Temperatura Controlada Por Termostato Automático Indicada Por Temômetro Digital.	Modelo: Freezer-1000l, Marca: Emcop	6.000,00	15/09/2010	5040	960,00
0004597-5	Freezer Vertical Industrial Extra-reforçado, Capacidade Nominal 1000l, 4 Portas Frontais, Temperatura Controlada Por Termostato Automático Indicada Por Temômetro Digital.	Modelo: Freezer-1000l, Marca: Emcop	6.000,00	15/09/2010	5040	960,00
0004596-7	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteiraente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80l, Marca: Emcop	500	15/09/2010	420	80,00
0004595-9	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteiraente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80l, Marca: Emcop	500	15/09/2010	420	80,00
0004594-1	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteiraente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80l, Marca: Emcop	500	15/09/2010	420	80,00
0004593-2	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteiraente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80l, Marca: Emcop	500	15/09/2010	420	80,00
0004592-4	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteiraente em Chapa de	Modelo: Car-det-80l, Marca: Emcop	500	15/09/2010	420	80,00

	Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros					
0006613-4	Fritadeira A Gás, Gabinete Externo em Aço Inoxidável, Dotada de Zona Fria, Capacidade de Pridução 20kg/h. dimensões: 660x480x850	Modelo: Frig-660, Marca: Emcop	2.200,00	15/09/2010	1848	352,00
0006612-6	Chapa Industrial Com Funcionamento A Gás, Construção Extra-reforçada. Aquecimento Através de 4 Queimadores Tubulares. dimensões: 670x660x850mm.	Modelo: Chapa-670, Marca: Emcop	2.300,00	15/09/2010	1932	368,00
0004587-8	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
0004586-1	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
0004585-1	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
12939-1	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
0004583-5	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
0004582-7	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
0004581-9	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: Est-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00
0004580-1	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: Est-1600, Marca: Emcop	800	15/09/2010	672	128,00

0004579-7	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	620	15/09/2010	520,8	99,20
0004578-9	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	620	15/09/2010	520,8	99,20
0004577-1	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	620	15/09/2010	520,8	99,20
0004576-2	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	620	15/09/2010	520,8	99,20
0004575-4	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x600x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	790	15/09/2010	663,6	126,40
0004574-6	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x600x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	790	15/09/2010	663,6	126,40
0004573-8	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x600x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	790	15/09/2010	663,6	126,40
0004624-7	Módulo Neutro de Apoio, Totalmente em Chapa de Aço Inoxidável Com uma Prateleira Interna, Duas Portas de Abrir Com Fechaduras de Pressão. Corre Bandejas em Tubos de Aço Inoxidável Com Suportes Tipo Mão Francesa. Dimensões: 1.000 X 1.000 X 850 Mm.	Modelo: Ma-rv, Marca: Revifrio	2.000,00	28/09/2010	1680	320,00
0004623-9	Módulo Para Talheres e Bandejas, Totalmente em Chapa de Aço Inoxidável Com uma Prateleira Interna, Duas Portas de Abrir Com Fechaduras de Pressão. Tampo Com Recorte Para Encaixe de Três Recipientes Gastronorm 1/6 X 150mm Para Talheres. Corre Bandejas em Tubos de Aço Inoxidável Com Suportes Tipo Mão Francesa. Dimensões: 1.100 X 1.000 X 850 Mm.	Modelo: Mp-rv, Marca: Revifrio	1.000,00	28/09/2010	840	160,00
0004622-1	Módulo Para Pratos e Bandejas, Totalmente em Chapa de Aço Inoxidável Com uma Prateleira Interna, Duas	Marca: Revifrio	5	28/09/2010	4,2	0,80

	Portas de Abrir Com Fechaduras de Pressão. Corre Bandejas em Tubos de Aço Inoxidável Com Suportes Tipo Mão Francesa. Dimensões: 1.100 X 1.000 X 850 Mm.					
0004621-2	Módulo Para Pratos e Bandejas, Totalmente em Chapa de Aço Inoxidável Com uma Prateleira Interna, Duas Portas de Abrir Com Fechaduras de Pressão. Corre Bandejas em Tubos de Aço Inoxidável Com Suportes Tipo Mão Francesa. Dimensões: 1.100 X 1.000 X 850 Mm	Marca: Revifrio	5	28/09/2010	4,2	0,80
0004634-4	Guichê em Aço Inoxidável, Com Bordas Frontais e Laterais de 40mm. Requadro Contornando Toda A Parede, Com Altura de 400mm e Largura de 150mm. dimensões: 1000x500x40mm.	Modelo: Gi-rv, Marca: Revifrio	700	28/09/2010	588	112,00
0004633-6	Guichê em Aço Inoxidável Concretado, Com Bordas Frontais e Laterais de 40mm. Requadro Contornando Toda A Parede, Com Altura de 400mm e Largura de 150mm. dimensões: 1000x500x40mm.	Modelo: Gi-rv, Marca: Revifrio	700	28/09/2010	588	112,00
0004632-8	Balcão Refrigerado Horizontal. gabinete Constituido de um Monobloco Confeccionado Externamente em Chapa de Aço Inoxidável Com Fundo e Lado Posterior em Chapa Galvanizada e Internamente em Alumínio Com Isolamento Térmico Através de Poliuretano Injetado. Dotado de Racks Para Receber Cubas Gn 1/1. portas Frontais de Abrir. Conjunto Frigorífico Composto de Compressor do Tipo Hermético, Instalado no Gabinete Lateral, Com Distribuição do Gás Refrigerante Através de Evaporadores de Cobre Eletrolítico. Temperatura Comandada Por Termostato Automático e Indicada Por Temômetro Digital. dimensões:	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	3.000,00	28/09/2010	2520	480,00

	2.300x600x850mm. 3 (três) Portas.					
6616-9	Balcão Refrigerado Horizontal. gabinete Constituído de um Monobloco Confeccionado Externamente em Chapa de Aço Inoxidável Com Fundo e Lado Posterior em Chapa Galvanizada e Internamente em Alumínio Com Isolamento Térmico Através de Poliuretano Injetado. Dotado de Racks Para Receber Cubas Gn 1/1. portas Frontais de Abrir. Conjunto Frigorífico Composto de Compressor do Tipo Hermético, Instalado no Gabinete Lateral, Com Distribuição do Gás Refrigerante Através de Evaporadores de Cobre Eletrolítico. Temperatura Comandada Por Termostato Automático e Indicada Por Temômetro Digital. dimensões: 2.300x600x850mm. 3 (três) Portas.	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	3.000,00	28/09/2010	2520	480,00
0006615-1	Balcão Refrigerado Horizontal. gabinete Constituído de um Monobloco Confeccionado Externamente em Chapa de Aço Inoxidável Com Fundo e Lado Posterior em Chapa Galvanizada e Internamente em Alumínio Com Isolamento Térmico Através de Poliuretano Injetado. Dotado de Racks Para Receber Cubas Gn 1/1. portas Frontais de Abrir. Conjunto Frigorífico Composto de Compressor do Tipo Hermético, Instalado no Gabinete Lateral, Com Distribuição do Gás Refrigerante Através de Evaporadores de Cobre Eletrolítico. Temperatura Comandada Por Termostato Automático e Indicada Por Temômetro Digital. dimensões:	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	3.000,00	28/09/2010	2520	480,00

	2.300x600x850mm. 3 (três) Portas.					
0006617-7	Balcão Refrigerado Horizontal. gabinete Constituído de um Monobloco. dimensões: 2.800x600x850mm. potênci/voltagem 1/2cv 220v - 60hz. 4 (quatro) Portas. Temperatura de Trabalho de 0° A 5°.	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	4.000,00	28/09/2010	3360	640,00
0004628-1	Balcão de Distribuição Refrigerado Para Sobremesas. Gabinete Neutro em Chapa de Aço Inoxidável Totalmente Fechado. Corre Bandeja em um dos Dois Lados Com Comprimento Total de 8.000mm Acompanhando Também Os Balcões Caixa. pista-fria em Aço Inoxidável Com Isolamento Térmico Através de Poliuretano Injetado; Refrigeração Através de Evaporadores em Tubos de Cobre. Controle de Temperatura Através de Termostato. dimensões: 4.300 X 1.200 X 850 Mm.	Modelo: Bdr-rv, Marca: Revifrio	8.000,00	28/09/2010	6720	1.280,00
0004627-1	Balcão de Distribuição Térmico. Gabinete Neutro em Chapa de Aço Inoxidável Com Tampo Superior Para Receber 5 Recipientes Gastronorm, Para Sistema Banho-maria. Prateleira Interna e Portas em Aço. Tanque do Banho-maria em Aço Inoxidável Com Aquecimento Através de Duas Resistências Elétricas Monofásicas de 2000w. Controle de Temperatura Através de Termostato Robertshaw de 20° A 120° e Lâmpada Piloto Para Indicar O Funcionamento. Vitrine Protetora Superior em Vidro Reto. Dimensões: 2.100 X 1.000 X 850 Mm.	Modelo: Bdt-rv, Marca: Revifrio	3.200,00	28/09/2010	2688	512,00
0004626-3	Balcão de Distribuição Refrigerado. Gabinete Neutro em Chapa de Aço Inoxidável Com uma Prateleira Interna e Portas de Abrir Com Dobradiças Plastiplar. pista-	Modelo: Bdr-rv, Marca: Revifrio	4.500,00	28/09/2010	3780	720,00

	fria em Aço Inoxidável Com Isolamento Térmico Através de Poliuretano Injetado; Refrigeração Através de Evaporadores em Tubos de Cobre. Controle de Temperatura Através de Termostato. vitrine Protetora Superior em Vidro Reto. corre Bandejas Confeccionado em Aço Inoxidável. 5 (cinco) Recipientes Gastronorm 1/1-65 Com Alças Móveis e Tampa em Aço Inoxidável. dimensões: 2.100 X 1.000 X 850 Mm.					
0004625-5	Módulo Neutro de Apoio, Totalmente em Chapa de Aço Inoxidável Com uma Prateleira Interna, Duas Portas de Abrir Com Fechaduras de Pressão. Corre Bandejas em Tubos de Aço Inoxidável Com Suportes Tipo Mão Francesa. Dimensões: 2.100 X 1.000 X 850 Mm.	Modelo: Ma-rv, Marca: Revifrio	3.000,00	28/09/2010	2520	480,00
0004647-6	Mesa Para Saída da Máquina de Lavar Louças. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais e Encaixe Próprio Para Fixação em Máquina de Lavar. Dimensões: 1.250x620x850mm	Modelo: Msm-rv, Marca: Revifrio	800	28/09/2010	672	128,00
0004646-8	Mesa Para Entrada da Máquina de Lavar Louças. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais e Encaixe Próprio Para Fixação em Máquina de Lavar. Dimensões: 1.250x620x850mm	Modelo: Mm-rv, Marca: Revifrio	1.138,33	28/09/2010	956,1972	182,13
0012994-2	Mesa Com Cuba. Tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo 500x400x200mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais de 40 Mm de Altura. dimensões: 3.000x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	3.334,67	28/09/2010	2801,1228	533,55
0012995-1	Mesa Com Cuba e Tanque. Tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo 500x400x200mm em Aço Inoxidável e 1 (um) Tanque	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	2.320,00	28/09/2010	1948,8	371,20

	Com Esfregador Confeccionado no Mesmo Aço. Tampo Com Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. dimensões: 2.900x700x850mm					
0012996-9	Mesa Com Cuba. Tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo 500x400x200mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterias de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.900x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	2.320,00	28/09/2010	1948,8	371,20
0004642-5	Mesa Lisa. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterias de 40 Mm de Altura. Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. dimensões: 1.650x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	1.040,00	28/09/2010	873,6	166,40
0004641-7	Mesa Lisa. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterias de 40 Mm de Altura. Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. pés Dotados de Rodízios de 4" Sendo Dois Fixos e Dois Giratórios Com Freio. dimensões: 1.800x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	1.130,00	28/09/2010	949,2	180,80
0012948-9	Mesa Com Cuba. tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo Aproximadamente 500x400x200mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterias de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.000x600x850mm.	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	1.380,00	28/09/2010	1159,2	220,80
0012936-5	Mesa Com 2 Cubas. tampo Superior Provido de 2 (duas) Cubas Medindo Aproximadamente 400x500x200mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterias de 40 Mm de Altura. dimensões: 1.500x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	1.300,00	28/09/2010	1092	208,00
0004638-7	Mesa de Decantação Para Máquina de Descascar Legumes. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais de 40mm de Altura. Duas Gavetas Inferiores Para Recolhimento de Resíduos	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	1.250,00	28/09/2010	1050	200,00

	em Chapa de Aço Sendo uma Perfurada. dimensões: 680x700x600.					
0012931-4	Mesa Com Cuba. tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo Aproximadamente 1000x500x400mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterias de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.500x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	2.000,00	28/09/2010	1680	320,00
0012932-2	Mesa Com Cuba. tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo Aproximadamente 700x500x400mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterias de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.140x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	1.900,00	28/09/2010	1596	304,00
0004635-2	Mesa Lisa em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterias de 40 Mm de Altura. Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. dimensões: 1.350x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	800	28/09/2010	672	128,00
0004660-3	Estrutura Para Receber Tampo de Altileno Confeccionada em Perfis de Aço Inoxidável. acompanha Tampo de Altileno Medindo 2.000x700x20mm de Espessura na Cor Branca Leite. dimensões: 2.000x600x850mm	Modelo: E-rv, Marca: Revifrio	2.600,00	28/09/2010	2184	416,00
0004659-1	Tanque Com Esfregador Frontal Inclinado, Fabricado em Chapa de Aço Inoxidável Soldada e Polida. dimensões: 550x530x400mm	Modelo: Tef-rv, Marca: Revifrio	993	28/09/2010	834,12	158,88
0004658-1	Lavatório em Aço Inoxidável Com uma Cuba Medindo Aproximadamente 400x340x140 e Suporte Para Tipo Mão Francesa na Parede. dimensões: 600x500x200mm		705	28/09/2010	592,2	112,80
0004657-3	Pass-through Refrigerado em Aço Inoxidável. Gabinete Isolado e Estruturado Através de Poliuretano Expandido. 2 Portas em Aço Inoxidável Com Gaxetas Magnéticas. Refrigeração Através de Ar Forçado Com Evaporador em	Modelo: Ptr-rv, Marca: Revifrio	3.000,00	28/09/2010	2520	480,00

	Tubo de Cobre Com Banho Eletrolítico e Unidade Condensadora Hemética Completa. Controle de Temperatura Através de Termostato e Termômetro Digital. Gabinete Dotado de Rack Para Acomodação de 16 Gns 1/1-65mm, 4 Rodízios, 2 Giratórios Com Freio e 2 Fixos Sem Freio. dimensões: 700x800x1.900mm.					
0004656-5	Pass-through Aquecido, Fabricado Com Forte Estrutura Metálica, Revestida Externamente e Internamente em Aço Inoxidável. Controle de Temperatura Através de Termostato, Regulagem de 20° A 120° e Termômetro Digital, Lâmpada Piloto Para Indicar O Funcionamento das Resistências. dotado de 2 (duas) Portas em Aço Inoxidável Com Puxadores e Gaxetas de Vedação. Isolamento Através de Lã de Vidro, e Aquecimento Através de Resistências Blindadas. Provida de Rack Para Receber 10(dez) Gns 1/1-150mm, Com 4 Rodízios, 2 Giratórios Com Freio e 2 Fixos Sem Freio. dimensões: 700x750x1.900.	Modelo: Pta-rv, Marca: Revifrio	2.500,00	28/09/2010		400,00
0004659-1	Tanque Com Esfregador Frontal Inclinado, Fabricado em Chapa de Aço Inoxidável Soldada e Polida. dimensões: 550x530x400mm	Modelo: Tef-rv, Marca: Revifrio	993	28/09/2010	834,12	158,88
0004658-1	Lavatório em Aço Inoxidável Com uma Cuba Medindo Aproximadamente 400x340x140 e Suporte Para Tipo Mão Francesa na Parede. dimensões: 600x500x200mm		705	28/09/2010	592,2	112,80
0004657-3	Pass-through Refrigerado em Aço Inoxidável. Gabinete Isolado e Estruturado Através de Poliuretano Expandido. 2 Portas em Aço Inoxidável Com Gaxetas Magnéticas. Refrigeração Através de Ar Forçado Com Evaporador em Tubo de Cobre Com Banho Eletrolítico e Unidade Condensadora Hemética	Modelo: Ptr-rv, Marca: Revifrio	3.000,00	28/09/2010		480,00
					2100	
					2520	

	Completa. Controle de Temperatura Através de Termostato e Termômetro Digital. Gabinete Dotado de Rack Para Acomodação de 16 Gns 1/1-65mm, 4 Rodízios, 2 Giratórios Com Freio e 2 Fixos Sem Freio. dimensões: 700x800x1.900mm.					
0004656-5	Pass-through Aquecido, Fabricado Com Forte Estrutura Metálica, Revestida Externamente e Internamente em Aço Inoxidável. Controle de Temperatura Através de Termostato, Regulagem de 20° A 120° e Termômetro Digital, Lâmpada Piloto Para Indicar O Funcionamento das Resistências. dotado de 2 (duas) Portas em Aço Inoxidável Com Puxadores e Gaxetas de Vedação. Isolamento Através de Lã de Vidro, e Aquecimento Através de Resistências Blindadas. Provida de Rack Para Receber 10(dez) Gns 1/1-150mm, Com 4 Rodízios, 2 Giratórios Com Freio e 2 Fixos Sem Freio. dimensões: 700x750x1.900.	Modelo: Pta-rv, Marca: Revifrio	2.500,00	28/09/2010	2100	400,00
0004651-4	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.000x400mm	Modelo: Psl-rv , Marca: Revifrio	994,67	28/09/2010	835,5228	159,15
0004650-6	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.500x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	700	28/09/2010	588	112,00
0012933-1	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.140x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	1.078,00	28/09/2010	905,52	172,48
0004648-4	Mesa Para Cozinheiro Com Tampo Superior Executado em Chapa de Aço Inoxidável. Suporte Para Facas Fabricado em Chapa de Aço Inoxidável. Gaveta em Aço Inoxidável Medindo Aproximadamente	Modelo: Mci-rv, Marca: Revifrio	2.000,00	28/09/2010	1680	320,00

	500x400x250mm. Cuba Medindo 500x400x250mm em Aço Inoxidável. Gancheira em Tubo de Inox Com 1/4" de Diâmetro Provido Com 8 Ganchos Confeccionados em Vergalhão de Aço Inox. prateleira Superior. dimensões: 2.100x600x850.					
0012611-8	Caldeirão Tipo Americano, A Gás, em Aço Inoxidável, Capacidade 200 Litros	Marca: Inecom	5.945,00	20/12/2010	4860,0375	1.084,96
0005075-4	Descascador de Legumes em Aço Inoxidável Com 10kg de Capacidade, Construção Cilíndrica, Motor de 1 Hp, 220v	Modelo: Dp-10, Marca: Poli, Número de Série: 004509	1.501,00	22/12/2010	1227,0675	273,93
0012222-4	Máquina de Lavar Louças, Motor de Lavagem de 1,5cv, Termômetro de Controle da Temperatura de Enxágue. Dimensões: 1420x680x710mm	Modelo: Netter Nt300, Marca: Netter, Número de Série: 15446	13.098,00	27/12/2010	10707,615	2.390,39
0101602-1	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101601-3	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101600-5	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101599-7	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101598-9	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101597-1	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101596-2	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63

0101595-4	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101594-6	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0101593-8	Calha Com Grelha de Piso Perfurada em Inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		573,3	27/12/2010	468,67275	104,63
0012224-1	Forno Combinado A Gás	Modelo: W5g, Marca: Wictory LtDESCO, Número de Série: 3360	10.099,99	27/12/2010	8256,741825	1.843,25
0012223-2	Forno Combinado A Gás	Marca: Wictory LtDESCO, Número de Série: 3359	10.099,99	27/12/2010	8256,741825	1.843,25
0012230-5	Cortina de Ar de 150 Cm, 220 V.	Modelo: Cab - 3015 -2, Marca: Elgin	656	27/12/2010	536,28	119,72
0012228-3	Cortina de Ar de 150 Cm, 220 V.	Modelo: Cab - 3015 -2, Marca: Elgin, Número de Série: 00032	656	27/12/2010	536,28	119,72
0012227-5	Cortina de Ar de 150 Cm, 220 V.	Modelo: Cab - 3015 -2, Marca: Elgin, Número de Série: 000012	656	27/12/2010	536,28	119,72
0012226-7	Ar- Condicionado Piso/teto de 60.000 Btus, 220v.	Modelo: Phfl 60.000 - 2, Marca: Elgin	5.190,00	27/12/2010	4242,825	947,17
0012233-1	Ar-condicionado Split de 36.000 Btus, 220v	Modelo: Cf136, Marca: Eletrolux, Número de Série: 04202485	3.497,00	27/12/2010	2858,7975	638,20
0012232-1	Ar-condicionado Split de 36.000 Btus, 220v	Modelo: Cf136, Marca: Eletrolux, Número de Série: 06800119	3.497,00	27/12/2010	2858,7975	638,20
0012231-3	Ar-condicionado Split de 36.000 Btus, 220v	Modelo: Cf136, Marca: Eletrolux, Número de Série: 03800251	3.497,00	27/12/2010	2858,7975	638,20
0012241-1	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 167/10	2.715,00	28/12/2010	2219,5125	495,49

0012240-2	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Gvf 560, Marca: Frilux, Número de Série: 212/10	2.715,00	28/12/2010	2219,5125	495,49
0012239-9	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 163/10	2.361,00	28/12/2010	1930,1175	430,88
0012238-1	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 166/10	2.361,00	28/12/2010	1930,1175	430,88
0012237-2	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 149/10	2.361,00	28/12/2010	1930,1175	430,88
0012236-4	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 150/10	2.361,00	28/12/2010	1930,1175	430,88
0012235-6	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 153/10	2.361,00	28/12/2010	1930,1175	430,88
0012234-8	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante. Dimensões: 675x850x2.021mm	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 156/10	2.361,00	28/12/2010	1930,1175	430,88
0012246-1	Estação Para Grelhados Composta de Balcão Refrigerado Com Gabinete em Aço Inoxidável, Racks Para Receber Cubas e Corre Bandejas; Coifa; Char Broiler À Gás Com 4 Queimadores Tubulares; Chapa Industrial, Com Chapa Bifeteira Com Gaveta Para Recolhimento de Resíduos.	Marca: Revifrio	16.500,00	14/04/2011	12993,75	3.506,25
0012247-1	Balcão caixa e atendimento, material aço inoxidável, gabinete com 1 gaveta para cédulas, compartimento para CPU e espaço para as pernas do operador, gabinete lateral com espaço para pratos e bandejas.	Marca: Revifrio	3.750,00	14/04/2011	2953,125	796,88

0012248-8	Balcão Caixa e Atendimento, Material Aço Inoxidável, Gabinete Com 1 Gaveta Para Cédulas, Compartimento Para Cpu e Espaço Para As Pernas do Operador, Gabinete Lateral Com Espaço Para Pratos e Bandejas.	Marca: Revifrio	3.750,00	14/04/2011	2953,125	796,88
0012784-1	Fogão Industrial Aisi 304 18.8, Com 10 Bocas, Combinado em Módulos = 06 + 4 Bocas, Queimadores Duplos, Grelhas de 40 X 40 Cm	Marca: Polinox	7.930,00	16/07/2013	4639,05	3.290,95
0012817-1	Evaporadora de Ar Condicionado do Tipo Split Piso/teto Com Capacidade de 9000 Btus	Modelo: Hi Wall Inverter, Marca: Panasonic, Número de Série: 2493103459	710	24/09/2013	404,7	305,30
0012818-1	Evaporadora de Ar Condicionado do Tipo Split Piso/teto Com Capacidade de 12000 Btus	Modelo: Hi Wall Inverter, Marca: Panasonic, Número de Série: 2493202473	809	24/09/2013	461,13	347,87
0012147-2	Balança Eletrônica Plataforma. plataforma Superior em Chapa de Aço Carbono Sem Coluna . Teclado Simples Com Sistema de Micro Chaves, Display de Leds de Alto Brilho Com 6 Dígitos. Capacidade 300kg. medida Plataforma: 0,44x0,60cm.	Modelo: B520, Marca: Líder Balanças	1.016,99	08/10/2010	423,3220875	593,67
0012160-1	Coifa em Formato Tronco-piramidal em Chapa de Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco, Medindo 3.300x1.300x500mm, Com Calha Recolhedora de Condensados. Bateria de Filtros Contendo Elementos Filtrantes, Laváveis e Removíveis.	Marca: Stellinox	5.735,00	03/11/2010	2365,6875	3.369,31
0012940-3	Coifa em Formato Tronco-piramidal em Chapa de Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco, Medindo 3.300x1.470x500mm, Com Calha Recolhedora de Condensados. Bateria de Filtros Contendo Elementos Filtrantes, Laváveis e Removíveis.	Marca: Stellinox	5.735,00	03/11/2010	2365,6875	3.369,31
0011704-6	Televisor Tipo Monitor, Lcd de 42", Full Hd	Modelo: 42lf20fr, Marca: Lg, Número de Série: 003azer0v100	2.640,00	23/04/2010	2316,6	323,40

0011698-7	Televisor Tipo Monitor, Lcd de 42", Full Hd	Modelo: 42lf20fr, Marca: Lg, Número de Série: 003azrd0v360	2.640,00	23/04/2010	2316,6	323,40
0005949-1	Televisor Lcd de 42", Full Hd	Modelo: 42ld650, Marca: Lg, Número de Série: 104azal3y192	1.990,00	05/07/2011	1522,35	467,65
Total			268.424,60		209.680,20	57.024,07

ANEXO II DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019– MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS

À AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA – ANEEL

Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios - SLC

REF.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019

Após examinar todas as cláusulas e condições estipuladas no Edital em referência, com os quais concordamos plenamente, declaramos ter pleno conhecimento das condições necessárias para a prestação dos serviços relativos ao objeto, nos termos da alínea c, do art.2.4 do Anexo V da Instrução Normativa SEGES/MPOG nº 05/2017 e apresentamos nossa proposta nos termos consignados no mencionado ato convocatório e seus anexos, válida por 60 (sessenta) dias, contados da data prevista para a entrega da mesma. O preço ofertado abaixo é firme e irrevogável durante o prazo de validade, e inclui todos os tributos, custos e despesas diretas ou indiretas, sendo de nossa inteira responsabilidade, ainda, os que porventura venham a ser omitidos na proposta ou incorretamente cotados.

O valor total estimado de nossa proposta para a prestação de **SERVIÇOS DE restaurante e lanchonete, por um período de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme especificações do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019 e seus anexos**, é de R\$ _____ (por extenso), definido conforme fórmula abaixo:

$$TU = (D/100 \times R\$ 1.000,00) \times 100$$

Em que:

TU = Taxa mensal de cessão de uso

D = percentual de desconto ofertado

TAXA MENSAL DE CESSÃO DE USO R\$

Planilha de preços a serem praticados

PRODUTO	VARIAÇÃO	PREÇO
Fruta	Unidade	
Suco da fruta	Copo	
Suco de fruta (polpa com água) – na refresqueira	Copo	
Água com gás	Unidade	
iogurte (vários sabores)	Unidade	
Chá Gelado	Unidade	
Leite puro - integral/desnatado	Copo	

Leite (integral/desnatado) com café (máquina)	Copo	
Leite (integral/desnatado) com achocolatado	Copo	
Cappuccino (máquina)	Copo	
Café expresso (máquina)	Copo	
Chocolate quente (máquina)	Copo	
Suco em caixa (vários sabores)	Unidade	
Suco em lata (vários sabores)	Unidade	
Refrigerante em lata (vários sabores)	Unidade	
Sobremesa - mousse	Porção de 100gr	
Sobremesa - gelatina	Porção de 100gr	
Sobremesa - pudim	Porção de 100gr	
Sobremesa - torta	Porção de 100gr	
Canjica	Porção de 200gr	
Curau	Porção de 200gr	
Docinhos (variados)	Unidade	
Açaí	Porção de 300gr	
Açaí com banana	Porção de 300gr	
Açaí com granola	Porção de 300gr	
Açaí com banana e granola	Porção de 300gr	
Salada de frutas	Porção de 270gr	
Marmitex (composição mínima: carne, arroz, feijão e salada)	Unidade	
Embalagem de marmitex	Unidade	
Preço do kg do café da manhã/almoço/lanche (fixo)		R\$ 35,90

Declaramos estar cientes que, além desta proposta de taxa mensal de cessão de uso, seremos responsáveis pelo pagamento mensal dos gastos com chamadas para celular e interestadual, energia, água e esgoto, referentes ao restaurante, e que serão quitados mediante ressarcimento do valor a ser informado pela ANEEL.

OBS 1: O valor mensal mínimo da proposta da taxa de cessão é de R\$ 2.987,44 (dois mil, novecentos e oitenta e sete reais e quarenta e quatro centavos).

OBS 2: As despesas com energia elétrica serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e deverá ser paga mensalmente pela CESSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento.

OBS 3: As despesas com água e esgoto serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e deverá ser paga mensalmente pela CESSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento.

OBS 4: As despesas com telefone serão aferidas com medidor exclusivo para a área cedida, sendo apresentadas em conta discriminativa dos valores gastos e deverá ser paga mensalmente pela CESSIONÁRIA no prazo de 10 (dez) dias corridos a partir do recebimento.

OBS 5: O valor da taxa de cessão deverá ser pago mensalmente, no prazo de 10 (dez) dias corridos a contar do recebimento da GRU.

OBS 6: A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 30% do valor da proposta ofertada, conforme critérios estabelecidos no ANEXO II e III.

(Local), de de

(Representante Legal) - (RG e CPF)
(Nome da Empresa)
(Endereço)
(e-mail, telefone, *FAC-SÍMILE*)

ANEXO III DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019 – TERMO DE CESSÃO

TERMO DE CESSÃO Nº XX/20XX-ANEEL

**TERMO DE CESSÃO QUE ENTRE SI CELEBRAM
A AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA
– ANEEL E A _____, PARA PRESTAÇÃO DE
SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE.**

A **AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA - ANEEL**, com sede na cidade de Brasília – DF, SGAN 603, Bloco “J”, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.270.669/0001-29, doravante denominada **CEDENTE**, neste ato representada pelo seu Superintendente de Licitações e Controle de Contratos e Convênios, _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito no CPF nº _____, nomeado pela Portaria nº ____, de _____, publicada no Diário Oficial da União em _____, de acordo com delegação de competência que lhe foi atribuída no art. 1º da Portaria nº 4.814, de 21 de novembro de 2017, publicada no Diário Oficial da União, em 22 de dezembro de 2017, e de outro lado, _____, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, inscrita no CNPJ/MF nº _____, estabelecida na _____, representada por _____, portador da Carteira de Identidade nº _____, e inscrito no CPF nº _____, e em observância ao disposto na Leis nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nº 10.520 de 17 de julho de 2002, nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, Decretos nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, nº 5.450, de 31 de maio de 2005, nº 7.746, de 5 de junho de 2012, nº 8.538, de 6 de outubro de 2015 e nº 9.507, de 21 de setembro de 2018, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, Instruções Normativas SLTI/MPOG nº 1, de 19 de janeiro de 2010, SLTI/MPOG nº 5, de 27 de junho de 2014, SEGES/MPOG nº 5, de 26 de maio de 2017, SEGES/MPDG nº 3, de 26 de abril de 2018, Portaria MPDG nº 443, de 27 de dezembro de 2018 e, subsidiariamente, Lei nº 9.784, de 29 de janeiro de 1999, com as respectivas alterações posteriores, e demais normas que regem a espécie, resolvem celebrar o presente Termo de Cessão, pelas condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 Constitui objeto do presente Termo de Cessão a prestação de serviços de restaurante e lanchonete, conforme especificações do Edital do PREGÃO ELETRÔNICO nº 09/2019 e seus Anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

- 2.1 A execução do objeto deve obedecer ao estipulado neste Termo de Cessão, bem como às disposições constantes dos documentos adiante enumerados, que integram o Processo nº 48500.001330/2019-26.
- 2.1.1 Edital do PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019 e seus Anexos;
 - 2.1.2 Propostas e documentos firmados pelo CESSIONÁRIO.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 3.1 O objeto será fornecido sob o regime de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, nos termos da Lei nº8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – DA VIGÊNCIA

- 4.1 O período de vigência do Termo de Cessão será de 12 (doze) meses, contados do dia ___/___/___, até ___/___/___, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses.
- 4.1.1 As prorrogações da vigência deste Termo de Cessão somente serão efetivadas desde que sejam atendidos os seguintes requisitos:
 - 4.1.1.1 Exista autorização formal da autoridade competente;
 - 4.1.1.2 O processo administrativo seja instruído com documento que discorra sobre a execução do Termo de Cessão, demonstre formalmente que os serviços têm natureza continuada e foram prestados regularmente pela CESSIONÁRIA, e apresente as justificativas e motivos da ANEEL para a manutenção do serviço;
 - 4.1.1.3 Seja assegurado que o valor do Termo de Cessão permanece economicamente vantajoso para a Administração;
 - 4.1.1.4 Exista manifestação expressa da CESSIONÁRIA informando o interesse na prorrogação;

- 4.1.1.5 Seja comprovado que a CESSIONÁRIA mantém as condições iniciais de habilitação.

CLÁUSULA QUINTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

- 5.1 As despesas decorrentes da execução deste Termo de Cessão neste exercício financeiro correrão por conta do orçamento específico da:

Agência Nacional de Energia Elétrica

Programa de Trabalho:

Natureza da Despesa:

Fonte de Recurso:

Empenho de Despesa: nº _____, de ____/____/____

- 5.2 No exercício seguinte, subordinado à disponibilidade orçamentária, as despesas autorizadas para este Termo de Cessão, correrão à conta de créditos e empenhos específicos que serão indicados por meio de Termo de Apostilamento e/ou Termo Aditivo.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 6.1 Manter-se, durante a vigência do Termo de Cessão, habilitado e apto a cumprir todas as obrigações pactuadas.
- 6.2 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da gestão fiscalizadora da ANEEL para acompanhamento da execução do Termo de Cessão, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 6.3 Responsabilizar-se integralmente pela execução do objeto, garantindo a qualidade da prestação e sua aderência às condições pactuadas e à legislação vigente.
- 6.4 Iniciar em até 15 (quinze) dias da assinatura do Termo de Cessão, a execução dos serviços mediante a definição do quantitativo de pessoal inicialmente necessário, conforme indicado na cláusula 5.1.23 do Termo de Referência, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 6.5 Manter no estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhista emitidos pela ANVISA e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação.

- 6.6 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços, nos termos da legislação vigente, fornecendo mão-de-obra qualificada necessária e no número mínimo estabelecido na cláusula 5.1.23 do Termo de Referência, necessário à perfeita execução do objeto.
- 6.7 Restituir, nas mesmas condições que lhes foram entregues para uso, a área, instalações, móveis e equipamentos cedidos.
- 6.8 A CESSIONÁRIA deverá apresentar, sempre que solicitado, notas fiscais dos produtos adquiridos pelo restaurante, de forma a comprovar a origem da carne e dos laticínios servidos no restaurante da ANEEL.
- 6.9 Efetuar o pagamento, mediante GRU, do uso do espaço físico, até o dia 15 de cada mês, independentemente de qualquer caso fortuito, devendo apresentar o comprovante em até 3 dias após o pagamento.
- 6.10 No caso de atraso de pagamento do aluguel, o método para atualização de multas administrativas segue o mesmo modelo dos tributos federais (de acordo com a Lei 9430/2006, art.61 e Lei 11.941/2009, Art. 37-A), qual seja, a de multa de 0,33% ao dia, limitado a 20% do valor principal, e juros de acordo com a SELIC acumulada do mês.
- 6.11 Providenciar a retirada imediata, quando exigido pela CEDENTE, de empregado cuja idoneidade, capacidade, atuação, permanência, e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios, ou entendidos como inadequados à prestação dos serviços, substituindo-o no prazo de até 24 horas.
- 6.12 Orientar seus empregados a não utilizar dependências, materiais, instalações, equipamentos, ferramentas e utensílios da CEDENTE para uso particular.
- 6.13 Manter a garantia técnica e/ou financeira nas condições pactuadas, visando o cumprimento de suas obrigações com relação a tais seguros.
- 6.14 Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a Cedente autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à Cessionária, o valor correspondente aos danos sofridos.
- 6.14.1 Ocorrendo o desaparecimento de bens ou danos ao patrimônio da Cedente, evitáveis pelo cumprimento das rotinas do Termo de Cessão, responderá a Cessionária pelo prejuízo, apurado em procedimento próprio, respeitado o contraditório e a ampla defesa, instruído, dentre outros elementos pertinentes, com o boletim de ocorrência, quando poderá escusar-se da responsabilidade caso demonstre o perfeito cumprimento de suas obrigações.

- 6.14.2 Não afastada a responsabilidade da Cessionária, a reparação do dano operar-se-á preferencialmente mediante a substituição do bem desaparecido ou danificado por outro idêntico ou de qualidade superior.
- 6.14.3 Não sendo possível a substituição prevista no item anterior, a Cessionária poderá autorizar o ressarcimento em espécie, promovendo previamente, nesta hipótese, a apuração do valor atualizado de mercado do bem, para efeitos de pagamento.
- 6.14.4 Não havendo o pagamento por parte da Cessionária, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o valor apurado conforme a cláusula anterior será descontado da garantia oferecida ou da próxima fatura mensal. A reincidência no fato ensejará a rescisão unilateral, sem prejuízos das perdas e danos a serem cobrados da Cessionária.
- 6.15 Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los caso o previsto inicialmente não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993;
- 6.16 O disposto no caput deve ser observado ainda para os custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, tais como os valores providos com o quantitativo de vale-transporte.
- 6.17 Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre.
- 6.18 Comunicar formalmente à Receita Federal a ocorrência de situação de exclusão obrigatória do Simples Nacional, conforme previsão do art. 30, §1º, da LC 123, de 2006.
- 6.19 Usar, na execução dos serviços, profissionais devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás da empresa com fotografias recentes.
- 6.20 A ANEEL também fornecerá crachás de acesso às dependências do Complexo ANEEL-ANP para os funcionários da empresa. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA devolver o crachá quando o funcionário for desligado da Unidade e solicitar novo crachá para os novos funcionários da empresa.
- 6.21 Os funcionários do restaurante deverão entrar pela Portaria da ANEEL ou da ANP passando o crachá fornecido pela área gestora. Só será permitida a entrada de funcionário pela área de carga/descarga com expressa autorização da SAF mediante justificativa do restaurante.
- 6.22 Responsabilizar-se integralmente por todos os encargos e custos necessários à perfeita execução do objeto contratado, conforme as normas vigentes, sendo que a Administração não

poderá ser responsabilizada por eventuais descumprimentos de encargos assumidos pela Cessionária.

- 6.23 Responsabilizar-se por quaisquer demandas trabalhistas, penais e civis, movidas por seus empregados ou terceiros contra a Cedente, relacionadas à execução do presente Termo de cessão.
- 6.24 Responsabilizar-se pelo cumprimento da legislação específica, em caso de acidente do trabalho ocorrido nas dependências da CEDENTE, com qualquer de seus empregados, vinculados à execução do objeto contratado.
- 6.25 Responsabilizar-se pela adequada utilização e restituição, nas mesmas condições que lhe foram entregues, de todas as dependências, materiais, instalações, equipamentos, ferramentas e utensílios, disponibilizados pela CEDENTE.
- 6.26 Responsabilizar-se, sem prejuízo da execução do Termo de cessão, pela reparação, correção, remoção, reconstrução ou substituição, às suas expensas, dos danos (inclusive bens extraviados) causados por seus empregados, comprovadamente, à CEDENTE ou a terceiros, em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou de seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais.
- 6.27 Dar ciência sobre quaisquer operações societárias que resultem em fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA, bem como de alteração de seu objeto social, por escrito, à CEDENTE, para avaliação e anuência expressa desta quanto à continuidade da relação entre as partes, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica que eventualmente sucedê-la todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação, e, mantidas as demais cláusulas e condições do termo de cessão, não haja prejuízo à execução do objeto pactuado.
- 6.28 Não ceder direitos ou subcontratar o objeto do Termo de cessão.
- 6.29 Não caucionar ou utilizar o Termo de cessão para qualquer operação financeira, sob pena de rescisão.
- 6.30 Não vincular o pagamento de salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento de faturas emitidas em nome da ANEEL.
- 6.31 Cumprir, por si e por seus empregados e prepostos, todas as disposições normativas aplicáveis, especialmente relacionadas:
- 6.31.1 Ao objeto do Termo de cessão;

- 6.31.2 Às normas de órgãos públicos responsáveis pela emissão de autorizações, alvarás e permissões, conselhos profissionais e de classe, órgãos oficiais de controle de qualidade e metrologia ou órgãos emissores de normas técnicas;
 - 6.31.3 À segurança, sigilo e veiculação de informações;
 - 6.31.4 Ao Código de Ética da ANEEL;
 - 6.31.5 A demais diretrizes e normas organizacionais da ANEEL.
- 6.32 Atender orientações da CEDENTE, inerentes à execução do objeto, nas condições pactuadas.
- 6.33 Comunicar à ANEEL, por escrito, quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas que possam prejudicar a execução, ou comprometer a integridade de pessoas e do patrimônio público.
- 6.34 Não veicular publicidade ou divulgar qualquer outra informação acerca deste Termo de cessão, sem prévia autorização da CEDENTE.
- 6.35 Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo Termo de cessão, devendo a Cessionária relatar à Cedente toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função.
- 6.36 Vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau) de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na CESSIONÁRIA, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010.
- 6.37 A CESSIONÁRIA deverá atualizar a listagem de equipamentos próprios junto ao CEDENTE sempre que ocorrer alteração, bem assim promover a identificação dos materiais/equipamentos de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CEDENTE e de outra empresa prestadora de serviço.
- 6.38 Restituir à CEDENTE todas as ligações feitas para celular, chamadas interestaduais e urbanas efetuadas pelos ramais de uso do restaurante/lanchonete.
- 6.39 Restituir à CEDENTE, o valor do consumo de água e luz do restaurante. O restaurante possui medidores individualizados para estabelecer esse consumo.
- 6.39.1 O valor da conta de água, luz e telefone deverá ser ressarcido em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do termo de cessão, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias, devendo apresentar cópias de pagamento das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do termo de cessão.

- 6.40 Corrigir todas as imperfeições verificadas pela fiscalização na execução das atividades, no prazo determinado pela CEDENTE.
- 6.41 A CESSIONÁRIA será responsável pelo cumprimento de todas as leis federais e locais, inclusive todos os Regimentos, Normas, Instruções e Diretrizes que lhe forem aplicáveis.
- 6.42 Até o 5º dia útil de cada mês, a CESSIONÁRIA deverá enviar à área gestora, relatório técnico com as seguintes informações: listagem atualizada dos funcionários, atestado de saúde dos novos funcionários ou dos funcionários antigos que estão com a documentação vencida, o cronograma de limpeza executado no mês anterior, se a dedetização foi efetuada, documento atestando a manutenção preventiva e/ou corretiva dos equipamentos sob responsabilidade da CESSIONÁRIA, a listagem dos fornecedores atualizada, e quantidade de comensais atendidos no mês anterior ao da emissão desse relatório.
- 6.43 Quanto às obrigações gerais, sem prejuízo de outras responsabilidades legais, caberá à CESSIONÁRIA:
- 6.43.1 Cumprir todas as orientações da CEDENTE, visando o fiel desempenho das atividades especificadas, devendo prestar todos os esclarecimentos solicitados.
 - 6.43.2 Os serviços deverão atender as normas de industrialização, preparação de alimentos e limpeza de ambientes, compreendendo entre outras: Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/77, CDC. Resolução RDC nº 216 de 15/09/04, RDC nº 275 de 21/01/2002 da ANVISA, Portaria nº.326 de 30/07/1997, Portaria nº.1428 de 26/11/1993, Portaria nº.29 de 30/03/1981 do Ministério da Saúde, que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação, Instrução Normativa nº 16, de 23 de maio de 2017.
 - 6.43.3 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CEDENTE, o que não diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA diante do controle do Conselho Regional de Nutricionistas-CRN e dos Órgãos Governamentais de saúde pública, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos requeridos.
 - 6.43.4 Implantar, adequadamente, o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, responsabilizando-se pelas instalações propriamente ditas como: pisos, paredes, teto, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc.
 - 6.43.5 Disponibilizar Diário de Ocorrência permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através da vistoria efetuada pelo CEDENTE relativamente à execução dos serviços.

- 6.43.6 Providenciar, sem quaisquer ônus para o CEDENTE, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento do restaurante/lanchonete.
- 6.43.7 Indicar e manter preposto apto a representá-lo junto à CEDENTE durante a execução do Termo de cessão, de fácil acesso ao GESTOR DO TERMO DE CESSÃO, para tomada de providências visando a solução de problemas em tempo hábil, e, quando cabível, participar de reuniões, receber orientações e diligências, encaminhar, responder e decidir questões relacionadas às disposições contratuais, de modo a garantir a qualidade da execução e os resultados previstos para a prestação dos serviços;
- 6.43.8 Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento do restaurante/lanchonete, ficando a CESSIONÁRIA responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário.
- 6.43.9 Será de responsabilidade da CESSIONÁRIA a montagem do espaço no tocante a equipamentos, eletrodomésticos, mobiliários, utensílios e vasilhames necessários ao bom funcionamento dos serviços a serem desenvolvidos no espaço cedido sem que caiba à CEDENTE, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas.
- 6.43.10 A CESSIONÁRIA deverá assinar Laudo para recebimento de imóvel, bem como, Termo de Responsabilidade sobre os equipamentos de patrimônio da ANEEL que ficarão sob sua responsabilidade, conforme discriminados, respectivamente, nos ANEXOS XI e XII do Termo de Referência.
- 6.43.10.1 A CESSIONÁRIA deverá entregar o Laudo para recebimento de imóvel e o Termo de Responsabilidade, devidamente assinado, em até 7 (sete) dias corridos da assinatura do termo de cessão.
- 6.43.11 Repor, com especificação idêntica e da mesma marca, bem patrimonial de CEDENTE, desaparecido, danificado, e/ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção.
- 6.43.12 A CESSIONÁRIA é responsável pela manutenção desses equipamentos, devendo ser devolvidos à CEDENTE em perfeito estado de funcionamento quando do final da vigência do Termo de Cessão.
- 6.43.13 A manutenção preventiva dos equipamentos deverá ser efetuada semestralmente. A manutenção corretiva será feita quando necessário. Em ambos os casos, deve ser encaminhado o relatório circunstanciado dos serviços efetuados para a área gestora.

- 6.43.13.1 Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se a CESSIONÁRIA 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 e a CESSIONÁRIA deverá substituir o equipamento defeituoso por similar, de forma a não prejudicar os serviços prestados.
- 6.43.13.2 Solicitar autorização, por escrito, à Coordenação de Recursos Logísticos – COREL, para a retirada de qualquer equipamento para reparo fora das instalações da ANEEL e comunicar o retorno.
- 6.43.14 Disponibilizar para a SAF, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do Restaurante e Lanchonete.
- 6.43.15 Fornecer, obrigatoriamente, os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus empregados e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do Restaurante e da Lanchonete. A CESSIONÁRIA assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário.
- 6.43.16 Respeitar as normas e os procedimentos do CEDENTE quanto à segurança interna, entrada e saída de pessoal, material, acesso às diversas áreas, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI).
- 6.43.17 Manter todas as mesas do restaurante sempre cobertas por toalhas em tecido de cor clara ou jogo americano, a critério da CESSIONÁRIA.
- 6.43.18 Responsabilizar-se exclusivamente pelo uso e respectivo custo, bem como pelo reabastecimento do tanque de gás butano (GLP) utilizado no restaurante.
- 6.43.19 Oferecer outra forma de pagamento além de dinheiro (ex: cartões de débito, crédito, refeição). A Empresa sempre deverá emitir a via do cupom da máquina de crédito/débito/vale refeição.
- 6.43.20 Para efeito de avaliação dos serviços prestados, a CESSIONÁRIA será submetida à avaliação dos usuários, quando das prorrogações do Termo de Cessão, por meio de pesquisa de satisfação, conforme exemplificado no ANEXO I do Termo de Referência.

- 6.43.21A nota da pesquisa de satisfação será usada como critério para a decisão da prorrogação ou não do Termo de cessão.
- 6.43.22A avaliação do Instrumento de Medição do Resultado será feita mensalmente pela área gestora, podendo ser aplicados incentivos/penalidades à CESSIONÁRIA, de acordo com a tabela presente no ANEXO III do Termo de Referência.
- 6.43.23As multas deverão ser pagas até o 5º dia útil ao mês subsequente ao da aplicação.
- 6.43.24Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários, a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo que não ocorra retardo na reposição dos alimentos, bem como na pesagem das refeições e na fila do caixa para pagamento.
- 6.43.25Disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa.
- 6.43.26A CESSIONÁRIA deverá efetuar a dedetização e desratização do ambiente do restaurante/lanchonete a cada 3 (três) meses, ou sempre que necessário, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, em data a ser aprovada pela fiscalização, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para a retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina serão acompanhadas por pessoa designada pela fiscalização.
- 6.43.27Manter limpo os salões (refeitórios), dependências da cozinha, copas, depósitos, áreas de serviço, despensa, instalações, área de carga e descarga, utensílios de cozinha, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser higienizado semanalmente.
- 6.43.28A limpeza diária deve envolver varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção.
- 6.43.29A limpeza semanal deve envolver lavagem geral de piso, vidraças, janelas, fogões, exaustor, geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção.
- 6.43.29.1 A limpeza da área externa também é de responsabilidade do restaurante.
- 6.43.29.2 A limpeza dos banheiros e do lavatório localizados no restaurante, bem como o abastecimento de material (papel toalha e papel higiênico) dos mesmos, é de responsabilidade da empresa de limpeza contratada pela CESSIONÁRIA.

- 6.43.29.3 Os banheiros localizados nas dependências do restaurante são de uso compartilhado do restaurante com os servidores/colaboradores do Complexo ANEEL-ANP. Portanto, o restaurante deverá permitir o livre acesso aos banheiros.
- 6.43.30A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar lixeiras individualizadas, uma para cada departamento da cozinha, por exemplo, uma para açougue, outra para as saladas, outra para salgadeiro e assim por diante.
- 6.43.31A CESSIONÁRIA deverá engarrafar o óleo de cozinha usado e destiná-lo para empresas de reciclagem previamente cadastrada pela empresa que explora os serviços de restaurante/lanchonete.
- 6.43.32A cópia do cadastro mencionado acima deverá ser encaminhada para a área gestora, contendo os dados da empresa de reciclagem: nome, endereço e qual destino dado para o óleo recolhido no restaurante.
- 6.43.33O restaurante/lanchonete deverá ter no seu quadro de pessoal um nutricionista com registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, a quem caberá as seguintes atividades, dentre outras: assistência alimentar abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches; acompanhamento do preparo do lanche; controle do acondicionamento dos alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva deste profissional, estabelecida na Resolução nº 600/2018CFN.
- 6.43.33.1 Além das atribuições elencadas acima, caberá à nutricionista do restaurante/lanchonete: elaborar o cardápio; observar se os funcionários estão cumprindo o cardápio; efetuar a prova dos alimentos a serem servidos; verificar a qualidade dos produtos fornecidos; exigir dos funcionários a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços; verificar os hábitos de higiene dos funcionários; acompanhar a preparação dos alimentos; elaborar as etiquetas discriminando os ingredientes das preparações, presença de glúten e lactose; e verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários.
- 6.43.34A nutricionista deverá elaborar o Manual de Boas Práticas de Manipulação e Fabricação aplicado ao restaurante/lanchonete da ANEEL, em até 90 (noventa) dias do início das atividades na Agência.
- 6.43.34.1 Depois de elaborado o Manual de Boas Práticas, ele deverá ser implantado em até 15 (quinze) dias depois de aprovado pela CEDENTE.
- 6.43.34.2 Para a implantação, os funcionários do restaurante deverão participar de um treinamento interno ministrado pela nutricionista responsável da Unidade. Dentro do prazo descrito acima, a CESSIONÁRIA deverá entregar

para a ANEEL, comprovação do treinamento com assinatura dos funcionários que participaram do curso, declarando estar cientes das boas normas de manejo de alimento.

- 6.43.35 Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches e de refeições.
- 6.43.36 Os funcionários deverão ter total condição de higiene pessoal, apresentando as unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados.
- 6.43.37 Os funcionários do restaurante/lanchonete deverão respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da ANEEL.
- 6.43.38 Os horários de entrada e saída do restaurante/lanchonete pelos empregados da CESSIONÁRIA poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que esteja compreendido entre às 7h e 19 horas, e tenha por finalidade exclusiva a fiscalização, o acompanhamento, o preparo das refeições/lanches, bem como a limpeza do espaço.
- 6.43.39 Apresentar à fiscalização da ANEEL, quando da assinatura do Termo de Cessão, relação nominal, contendo nome e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. As eventuais substituições, exclusões e inclusões dos empregados deverão ser comunicadas à fiscalização da ANEEL.
- 6.43.40 Manter o quadro de pessoal efetivo sempre completo, substituindo quem estiver de férias ou licença, e apresentar mensalmente à CEDENTE, relação completa e atualizada com quantitativo, funções e nomes dos funcionários que irão compor o quadro de pessoal.
- 6.43.41 Afixar em quadro de aviso acessível e visível aos clientes, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante e tabela de preços dos itens disponíveis na lanchonete.
- 6.43.42 Enviar a lista dos fornecedores do restaurante para a área gestora, contendo o nome, nome da empresa, CNPJ, telefone para contato, placa do carro, para que assim eles possam ter acesso às dependências internas do Complexo, em horário estipulado pela CEDENTE.
- 6.43.43 Atender com a máxima presteza e na ordem de chegada da clientela, de forma a otimizar o processo de atendimento dos pedidos de lanches/refeições.

- 6.43.44 Preparar todos os alimentos na própria cozinha do restaurante, efetuando o respectivo atendimento e distribuição aos clientes no horário estabelecido pelo CEDENTE.
- 6.43.45 Substituir por solicitação do CEDENTE qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações.
- 6.43.46 Informar ao CEDENTE o cardápio a ser oferecido na semana seguinte para as refeições do tipo “self-service”.
- 6.43.46.1 Essa informação deve acontecer semanalmente, de segunda-feira à quarta-feira, para que a CEDENTE a repasse à área responsável pela divulgação ao público usuário do restaurante, o cardápio a ser oferecido na semana seguinte.
- 6.43.46.2 Os cardápios deverão seguir as especificações do ANEXO IV do Termo de Referência.
- 6.43.47 Servir as refeições/almoço e os lanches em pratos apropriados de louça branca.
- 6.43.48 Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, no horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete.
- 6.43.49 Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade, que deverá estar impresso visivelmente nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade, adotando os seguintes procedimentos: conservar, conforme as normas oficiais de padronização de armazenamento, os estoques de gêneros alimentícios e de materiais necessários à execução dos serviços; e coletar diariamente amostra dos alimentos servidos, seguindo as orientações do Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação – Resolução RDC nº 216/2004 ANVISA, e demais normativos dos conselhos de nutrição, apresentando-as sempre que solicitado ao CEDENTE.
- 6.43.49.1 Responder por todas as despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras de alimentos coletadas pela CESSIONÁRIA, sempre que necessário, a critério do CEDENTE.
- 6.43.50 A CESSIONÁRIA deverá aferir a temperatura dos alimentos a serem expostos na rampa, de 3 a 4 vezes, acompanhada da nutricionista fiscal do Termo de Cessão, conforme exemplificado abaixo:
- 6.43.50.1 Primeira aferição: ainda dentro da cozinha, antes que os alimentos sejam expostos;

6.43.50.2 Segunda aferição: quando a rampa de distribuição estiver pronta para ser liberada para o servimento;

6.43.50.3 Terceira aferição: durante o servimento; e

6.43.50.4 Quarta aferição: no final do servimento.

6.43.51 Valores de referência:

Tipos de alimento	Momento	Valor de referência
Alimentos quentes	Durante a cocção	Mínimo de 74°C no centro geométrico do alimento
Alimentos quentes	Até o momento da distribuição	65°C
Alimentos quentes	Na rampa	Entre 55 e 65°C
Alimentos frios	Até o momento da distribuição	Abaixo de 10°C
Alimentos frios	Na rampa	Até 15°C

6.43.52 A empresa contratada deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos e necessários na prática dos serviços de alimentação, sendo expressamente proibida a venda, pela CESSIONÁRIA, de bebida alcoólica nas dependências do Complexo ANEEL-ANP.

6.43.53 As refeições/lanches deverão ser preparadas e servidas no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados.

6.43.53.1 Dispensa-se o cumprimento da exigência acima somente para os lanches já preparados que sejam mantidos sob refrigeração ou congelados desde que dentro do prazo de validade. O prazo de validade deverá estar fixado e visível na embalagem de todos esses produtos.

6.43.54 Na medida em que os alimentos forem preparados, eles devem ficar cobertos ou protegidos pelas tampas das cubas, enquanto aguardam a hora do servimento.

6.43.55 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia considerados inadequados ao consumo pelo CEDENTE.

- 6.43.56 Os funcionários deverão se apresentar no restaurante/lanchonete, com vestuários condizentes e conservados, em correta condição de higiene e saúde, usando gorros, máscaras e sapatos adequados à função, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente pela fiscalização da CEDENTE.
- 6.43.57 Fornecer aos empregados responsáveis por atividade de higienização das instalações sanitárias, uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 6.43.58 Os funcionários da CESSIONÁRIA deverão estar devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 6.43.59 Os uniformes dos funcionários deverão ser substituídos a cada 06 (seis) meses ou a qualquer tempo, sempre que não atendam as condições mínimas de apresentação.
- 6.43.60 As condições de saúde dos empregados serão comprovadas pela CESSIONÁRIA no prazo máximo de dez dias do início dos serviços. Exames periódicos serão feitos e comprovados nos prazos estabelecidos pelas unidades sanitárias, de saúde e higiene competentes.
- 6.43.61 O uso de uniforme completo é obrigatório, cabendo a CESSIONÁRIA o seu fornecimento aos seus empregados da seguinte forma:
- 6.43.61.1 Empregados que trabalham nas áreas de pré-preparo, preparo e cocção da cozinha e lanchonete devem usar uniformes de cor branca, podendo nos demais setores serem adotadas outras cores, porém em tons claros;
 - 6.43.61.2 O uso de luva, máscara e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, bem como durante limpeza das dependências, inclusive sanitárias existentes nas áreas do restaurante e da lanchonete; e
 - 6.43.61.3 A troca de luvas para manuseio de alimento deverá ser feita sempre que houver mudança de alimento, e, em especial, quando deixar de preparar ou manipular carnes e alimentos crus, passando a manipular carne e alimentos cozidos, ou quando houver contaminação da luva, ou então quando houver alguma avaria no equipamento, como, por exemplo, ela rasgar. Com relação ao uso de máscara, ela deve ser usada sempre que se manusear alimentos. A substituição deverá ser feita, seguindo a legislação e as normas específicas.
- 6.43.62 Manter em cada mesa do restaurante e da lanchonete recipiente contendo sachês individuais e de uso único do tipo: palito, sal, açúcar e adoçante. Os guardanapos deverão estar disponíveis em cima de cada mesa.

- 6.43.63 Utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico sanitário que evite sua contaminação. Caso utilize vapor para o cozimento de alimentos, o mesmo deve partir de água potável.
- 6.43.64 Poderá ser cobrado o custo de embalagens para transporte de alimento, devendo, para tanto, o preço estar previsto na tabela constante do ANEXO VII do Termo de Referência.
- 6.43.65 A empresa deverá ter nas suas instalações máquina de café expresso, cappuccino, café com leite, chocolate quente com moedeiro para que o próprio usuário se sirva das preparações oferecidas.
- 6.43.65.1 O custo da aquisição ou do aluguel dessa máquina, bem como dos sachês das preparações é da CESSIONÁRIA.
- 6.43.66 A CESSIONÁRIA deverá fornecer buffet de massas na hora do almoço, com o mesmo valor do Kg do self-service.
- 6.43.66.1 No buffet de massa deverá ser oferecido no mínimo 3 (três) tipos de molhos, 3 (três) tipos de macarrão e 10 (dez) opções de recheio.
- 6.43.66.2 Todos os equipamentos, utensílios e serviços referentes ao buffet de massas, serão fornecidos integralmente pela CESSIONÁRIA.
- 6.43.67 A CESSIONÁRIA deverá fornecer buffet de tapiocas no lanche da tarde com o mesmo valor do Kg do lanche.
- 6.43.68 No buffet de tapiocas deverão ser oferecidos recheios salgados e doces, totalizando, no mínimo 10 (dez) ingredientes.
- 6.43.68.1 Todos os equipamentos, utensílios e serviços referentes ao buffet de tapiocas, serão fornecidos integralmente pela CESSIONÁRIA.
- 6.43.69 A CESSIONÁRIA deverá fornecer sanduicheira no café da manhã e lanche da tarde para que o usuário possa montar e esquentar seu próprio sanduíche.
- 6.43.70 Após às 14h, e só com anuência do fiscal do Termo de Cessão, será admitida a substituição de preparações complexas previstas no cardápio, por outras de preparo rápido no restaurante self service.
- 6.43.71 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.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 7.1 Disponibilizar ao CESSIONÁRIA os elementos, informações e/ou esclarecimentos necessários à prestação do objeto nos termos estabelecidos no Edital e seus Anexos.
- 7.2 Exigir da CESSIONÁRIA que permaneça habilitado e apto a cumprir todas as obrigações pactuadas durante a vigência do Termo de Cessão.
- 7.3 Assegurar o livre acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais que devam executar a sua tarefa.
- 7.4 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitados pelos técnicos da Empresa.
- 7.5 Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de cessão, por intermédio de um servidor especialmente designado, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o Termo de Cessão, nos termos do artigo nº.67 da Lei 8.666/93.
- 7.6 Rejeitar, no todo em parte, os serviços prestados em desacordo com o estipulado nas cláusulas do Termo de cessão.
- 7.7 Solicitar a substituição de empregado que não estiver desempenhando as suas atividades a contento, de acordo com o estabelecido no Termo de Referência.
- 7.8 Proceder às vistorias nos locais onde os serviços estão sendo realizados, por meio da fiscalização do Termo de Cessão, anotando as ocorrências em livro próprio, dando ciência ao preposto da empresa contratada e determinando sua imediata regularização.
- 7.9 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da CESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá de identificação, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu critério, julgar inconveniente.
- 7.10 Notificar a CESSIONÁRIA por escrito da ocorrência de imperfeições na execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção, sob pena de instauração de processo de responsabilidade administrativa.
- 7.11 Notificar a CESSIONÁRIA a instauração de processos para apuração de responsabilidade administrativa, decidir e aplicar sobre ele as sanções administrativas previstas no Edital e seus anexos, garantidos o contraditório e a ampla defesa.

- 7.12 Verificar e acionar a garantia técnica e/ou financeira, exigindo da CESSIONÁRIA, nos termos pactuados, o cumprimento de suas obrigações com relação a tais seguros.
- 7.13 Informar à CESSIONÁRIA quaisquer débitos de sua responsabilidade.
- 7.14 Assegurar que o ambiente de trabalho, inclusive seus equipamentos e instalações, apresentem condições adequadas ao cumprimento pela CESSIONÁRIA, das normas de segurança e saúde no trabalho, quando o serviço for executado em suas dependências, ou em local por ela designado.
- 7.15 Observar e cumprir a legislação cabível sobre terceirização de serviços, notadamente, as disposições contidas no Decreto nº 9.507/2018 e a Instrução Normativa SEGES nº 5/2017.
- 7.16 Quanto às sanções administrativas, caberá ainda à CEDENTE, se necessário, a aplicação das sanções administrativas, advertências, multas ou suspensões, previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei nº 8.666/93 sobre a CESSIONÁRIA.
- 7.17 Disponibilizar, quando solicitado, a documentação relativa à edificação do prédio (plantas).
- 7.18 Fornecer atestados de capacidade técnica quando solicitada, desde que atendidas as obrigações pactuadas.
- 7.19 Realizar pesquisa de satisfação quando da prorrogação do Termo de Cessão. A pesquisa de satisfação servirá de base para avaliação da prorrogação do Termo de Cessão, além da possibilidade de aplicação de penalidades conforme ANEXO III do Termo de Referência.
- 7.20 Disponibilizar ramal telefônico para ligações urbanas, interestaduais e para celulares, cujo consumo será cobrado.
- 7.21 Disponibilizar ponto de rede para que a empresa tenha acesso à internet.
- 7.22 A ANEEL será responsável pela manutenção predial das instalações do restaurante, como problemas elétricos, hidráulicos, troca de lâmpadas, etc.
- 7.23 Instruir a CESSIONÁRIA acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantado nas dependências da ANEEL.
- 7.24 Fornecer crachás de acesso às dependências do Complexo ANEEL-ANP para os funcionários da empresa.
- 7.25 Nomear o gestor responsável pelo acompanhamento e fiscalização de toda a preparação dos alimentos. Esta atividade será realizada em conjunto com profissional qualificado credenciado pela CESSIONÁRIA, podendo o gestor ter livre acesso às dependências privativas do

restaurante e da lanchonete. Essa fiscalização deverá ocorrer semanalmente ou sempre que o CEDENTE julgar necessária, sendo efetuado registro formal das observações necessárias.

- 7.26 Determinar que sejam adotadas as providências necessárias ao exato cumprimento do Termo de Cessão podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que determinado serviço seja refeito, quando verificar qualidade inadequada, sem nenhum ônus para o CEDENTE.

CLÁUSULA OITAVA – DA GESTÃO DO TERMO DE CESSÃO

- 8.1 A Superintendência de Administração e finanças - SAF designará para acompanhar e fiscalizar este Termo de Cessão um gestor titular e seu substituto, bem como, quando cabível, fiscais, nos termos do disposto no art. 67 da Lei nº 8.666/1993, Portaria ANEEL nº 1.679/2011, Decreto nº 9.507/2018, Instrução Normativa SEGES/MPOG nº 5/2017 e Termo de Referência do objeto.
- 8.2 A fiscalização que trata o parágrafo anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, até mesmo perante terceiros, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica corresponsabilidade do CEDENTE ou de seus agentes, gestores e fiscais (art. 70 da lei 8.666/93).

CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS

- 9.1 O preço do quilo da refeição a ser cobrado no restaurante é de **R\$ 35,90 (trinta e cinco reais e noventa centavos)**.
- 9.2 Os colaboradores da ANEEL, CPRM e ANP que recebam até 02 (dois) salários mínimos usufruirão do preço do quilo da refeição com desconto de 10%, isto é, no valor de R\$ 24,96 (vinte e quatro reais e noventa e seis centavos) o quilo do almoço.
- 9.3 Os preços praticados na lanchonete são vinculados a PLANILHA DE PREÇOS A SEREM PRATICADOS apresentada pela CESSIONÁRIA.
- 9.4 O valor da Taxa Mensal de Cessão de Uso ofertado pela **CESSIONÁRIA** será reajustado quando transcorrido um ano da data de apresentação da proposta, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA acumulado no período, ao outro que venha a substituí-lo.
- 9.5 Os valores cobrados no quilo da refeição, bem como aqueles constantes da PLANILHA DE PREÇOS A SEREM PRATICADOS só poderão ser reajustados após 1 (um) ano a contar da data da proposta, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA.

- 9.6 Os proponentes, licitantes, contratados e cessionários devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, a exemplo do Decreto nº 7.983, de 8 de abril de 2013, quando participarem de licitações públicas;
- 9.6.1 O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a fiscalização do Tribunal de Contas da União – TCU e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art.71,inciso IX, da Constituição Federal; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do Termo de Cessão.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DAS UNIDADES

- 10.1 O serviço de lanche deverá ser executado e disponibilizado pela **CESSIONÁRIA** de segunda-feira à sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no **CEDENTE**, cujo horário para atendimento para lanches será de **08:00 às 10:30 pela manhã e de 15:30 às 18:00 no período da tarde**, podendo ser modificado a critério do **CEDENTE**, caso haja necessidade e com prévio aviso à **CESSIONÁRIA**;
- 10.2 O almoço deverá ser oferecido das **11:30 às 14:30**
- 10.2.1 Será permitido o ingresso de visitantes e do público externo para usufruir dos serviços do restaurante.

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – DO PAGAMENTO

- 11.1 Este Termo de Cessão não gerará despesa para o **CEDENTE**.
- 11.2 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à **CESSIONÁRIA**, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
- 11.3 A **CESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de cessão de uso, até o dia 15 (quinze) de cada mês, via guia de Recolhimento da União (GRU), devendo apresentar o comprovante em até 3 (três) dias após o pagamento.
- 11.4 A partir do 1º mês de execução dos serviços, a **CESSIONÁRIA** poderá obter desconto de até 30% no valor da taxa de cessão a ser paga. O desconto será calculado de acordo com a nota obtida na Avaliação de Desempenho Técnico dos Serviços, a ser aplicada conforme os seguintes parâmetros:
- 11.4.1 Para acompanhamento, avaliação do desempenho dos serviços prestados pela **CESSIONÁRIA** e aplicação dos incentivos/penalidades, conforme ANEXO III do Termo

de Referência, será aplicado, mensalmente, instrumento de medição: formulário de Avaliação de Desempenho Técnico dos Serviços.

- 11.4.2 A avaliação da qualidade técnica será realizada pelo gestor do Termo de Cessão, juntamente com a nutricionista contratada para apoio à fiscalização.
- 11.4.3 As supervisões serão realizadas nas áreas do restaurante e lanchonete, em dias aleatórios. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.
- 11.4.4 A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da CESSIONÁRIA não será considerada impedimento para a realização das supervisões.
- 11.4.5 Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas, conforme tabela abaixo, em leve, média, grave e muito grave.

Irregularidades	Tipo de Infração	Pontuação prevista
Aferição da balança em desconformidade com o valor previsto no Termo de Cessão, por vez.	Leve	1
Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, por vez.	Leve	1
Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções, por mês.	Leve	1
Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios, por dia.	Leve	1
Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por dia.	Leve	1
Deixar de substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	Leve	1
Deixar de manter lista de preços em lugar visível, por dia.	Leve	1
Deixar de manter preposto qualificado para responder perante a CEDENTE, por dia.	Leve	1
Não apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante/lanchonete, por dia.	Leve	1
Deixar de recolher a taxa mensal de ocupação ou valor da conta de luz ou valor da conta de água ou telefone por mês.	Médio	3
Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por dia.	Médio	3
Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por dia.	Médio	3
Deixar de efetuar a manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos, por mês.	Média	3
Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia.	Médio	3

Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	Médio	3
Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos, por dia.	Média	3
Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	Médio	3
Interromper os serviços de restaurante por insuficiência de pessoal, por dia.	Médio	3
Higiene pessoal de funcionários inadequada ou funcionário sem uniforme e/ou uso de EPIs (equipamento de proteção individual), por dia.	Médio	3
Não cumprir o quantitativo mínimo de louça, garfo e faca estabelecido no Termo de Referência, por dia.	Médio	3
Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez.	Grave	7
A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada ou trajando uniformes sujos, por empregado, por dia.	Grave	7
Utilizar as dependências da ANEEL para fins diversos do objeto do Termo de cessão, por vez.	Grave	7
Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete, por dia.	Grave	7
Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas, por dia.	Grave	7
Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada, por dia.	Grave	7
Forma inadequada de armazenamento de preparações prontas e não servidas.	Grave	7
Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, por dia.	Grave	7
Presença de insetos mortos ou vivos ou qualquer material inapropriado nas áreas de produção e armazenamento de alimentos, por dia.	Muito Grave	10
Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por dia.	Muito Grave	10
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por pessoa.	Muito Grave	10

11.4.6 A Nota Geral da Avaliação pela CEDENTE da Execução do Termo de Cessão será obtida da seguinte forma:

$$\text{NIMR} = 100 - \Sigma pd$$

Onde:

Σpd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles.

NIMR=Nota do Instrumento de Medição do Resultado

- 11.4.7 A CESSIONÁRIA receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação Técnica e terá prazo de 48 horas, contados a partir do recebimento do documento, para apresentar justificativa sobre as não conformidades apontadas.
- 11.4.8 O resultado da avaliação servirá de base para decisão quanto a prorrogação ou não do Termo de Cessão, bem como para a aplicação dos incentivos/penalidades previstas no ANEXO III do Termo de Referência.
- 11.4.9 A avaliação da Execução do Termo de Cessão será realizada por equipe designada pela SAF, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.
- 11.4.10 De posse do valor a ser pago a título de taxa de ocupação, bem como dos ressarcimentos relativos aos consumos de água e energia elétrica pelo restaurante, A SAF emitirá as Guias de Recolhimento da União – GRUs correspondentes.
- 11.4.11 Em até 5 (cinco) dias úteis, após geradas as Guias supracitadas, a gestão do termo de cessão encaminha, um ofício de cobrança, com as guias em anexo, ao restaurante do Complexo ANEEL-ANP. A empresa tem o prazo de 10 (dez) dias corridos, a contar do recebimento do ofício, para efetuar o pagamento, devendo apresentar os devidos comprovantes à gestão do Termo de Cessão em até 3 (três) dias após o pagamento.
- 11.4.12 Nos meses de dezembro e janeiro, devido ao grande número de servidores em férias e o movimento do restaurante diminuir consideravelmente, será concedido desconto de 50% na proposta ofertada pela empresa, respeitado o valor mínimo estabelecido.
- 11.4.13 O valor da taxa mensal de cessão de uso é de R\$ XX.XX,XX (xxxxxxxxxxxx).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS ALTERAÇÕES

- 12.1 Eventuais alterações no Termo de Cessão reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, e do Anexo X da IN SEGES/MPOG nº 05/2017.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA GARANTIA FINANCEIRA

- 13.1 A CESSIONÁRIA deverá prestar garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor total estimado deste Termo de Cessão, valor do aluguel acrescido do valor dos bens patrimoniais da ANEEL (ANEXO XII do Termo de Referência) que ficarão sob responsabilidade da CESSIONÁRIA, em nome da ANEEL, em até 10 (dez) dias úteis contados de sua assinatura, prorrogáveis por igual período, a critério da CEDENTE.
- 13.1.1 A garantia poderá ser prestada em:

- 13.1.1.1 Caução em Dinheiro: efetuada na Caixa Econômica Federal, em conta específica com correção monetária, em favor da CEDENTE;
- 13.1.1.2 Seguro-garantia: mediante entrega da apólice, inclusive digital, emitida por empresa em funcionamento no Brasil, legalmente autorizada, tendo a CEDENTE como a única beneficiária do seguro, e indicando o número do Termo de Cessão firmado com a ANEEL, o início e fim de sua validade, o valor da cobertura, o nome do segurado/afiançado e do beneficiário (ANEEL). O seguro prestado deverá ser do ramo Seguro Garantia: Segurado-Setor Público, estabelecido pela Circular SUSEP Nº 477/2013.
- 13.1.1.3 Fiança Bancária: mediante entrega de carta de fiança fornecida por estabelecimento bancário legalmente autorizado pelo Banco Central do Brasil, indicando a expressa renúncia pelo fiador dos benefícios previstos nos artigos 827 e 835 do Código Civil Brasileiro, o número do Termo de Cessão firmado com a ANEEL, o início e fim de sua validade, o valor da cobertura, o nome do segurado/afiançado e do beneficiário (ANEEL), e acompanhada de:
 - 13.1.1.3.1 Cópia autenticada do estatuto social do banco;
 - 13.1.1.3.2 Cópia autenticada da ata da assembleia que elegeu a última diretoria do banco;
 - 13.1.1.3.3 Cópia autenticada do instrumento de procuração, em se tratando de procurador do banco;
 - 13.1.1.3.4 Reconhecimento de firmas das assinaturas constantes da carta de fiança.
- 13.1.2 Caução em Títulos da Dívida Pública: mediante depósito em títulos da dívida pública em conta de custódia aberta na Caixa Econômica Federal, vinculada à CEDENTE; os títulos deverão ter sido emitidos sob a forma escritural, com registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia - ME;
- 13.1.3 A garantia deverá ser entregue à Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios – SLC/ANEEL;
- 13.2 O período de validade da garantia deverá cobrir, no mínimo, toda a vigência do termo de cessão, acrescida por mais 90 (noventa) dias após seu término;
- 13.3 A garantia deverá assegurar obrigatoriamente, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 13.3.1 Prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do termo de cessão;

- 13.3.2 Prejuízos diretos causados à Administração, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do termo de cessão;
- 13.3.3 Multas moratórias e punitivas aplicadas pela fiscalização ao CESSIONÁRIO
- 13.3.4 Obrigações trabalhistas e previdenciárias de qualquer natureza e para com o FGTS de qualquer natureza, não adimplidas pelo CESSIONÁRIA, quando couber.
- 13.4 A modalidade seguro-garantia do ramo Segurado-Setor Público somente será aceita se contemplar a cobertura de todos os eventos indicados no item 13.2;
- 13.5 A não apresentação da garantia no prazo fixado ou sua apresentação em desacordo com o Edital ensejará a aplicação de multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do termo de cessão por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento).
 - 13.5.1 O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autoriza a Administração a promover a rescisão do termo de cessão por descumprimento ou cumprimento irregular de suas cláusulas, conforme disposto nos incisos I e II do art. 78 da Lei nº 8.666/93.
- 13.6 O garantidor não é parte para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções ao CESSIONÁRIO;
- 13.7 Na ocorrência de alteração da vigência ou do valor do Termo de Cessão (por acréscimo ou supressão, revisão, repactuação ou reajuste), o CESSIONÁRIO deverá apresentar, na ocasião da celebração do termo que a autorizar, a devida adequação da garantia, tomando-se por base o valor atualizado do Termo de Cessão .
- 13.8 A garantia prestada será considerada extinta com a autorização para o levantamento da caução e, nas demais modalidades, com o próprio decurso de seu prazo de validade, desde que não tenha sido registrada uma abertura de sinistro pelo CEDENTE.
 - 13.8.1 Caso a CEDENTE comunique a ocorrência de sinistro, o período de validade da garantia será ampliado, nos termos da comunicação, conforme estabelecido na alínea "h2" do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPOG nº 05/2017.
- 13.9 A ANEEL executará a garantia prestada, observada a legislação que rege a matéria, e o devido processo administrativo.
 - 13.9.1 No caso da execução da garantia para o pagamento de multa, se a multa for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, o CESSIONÁRIO responderá por sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente;
 - 13.9.2 No caso da execução total ou parcial da garantia para o pagamento de multa ou qualquer outra obrigação, o CESSIONÁRIO obriga-se a fazer a respectiva reposição, caso o Termo de Cessão ainda esteja em vigor, em até 15 (quinze) dias úteis, contados da data em que for utilizada.
- 13.10 A perda da garantia em favor da CEDENTE, em decorrência de rescisão unilateral do termo de cessão, na hipótese do art. 80, inciso III, da Lei nº 8.666/1993, far-se-á de pleno direito,

independentemente de qualquer procedimento judicial e sem prejuízo das demais sanções previstas no termo de cessão.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DO REAJUSTE

14.1 O preço consignado no Termo de Cessão será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data da apresentação da proposta, pela variação do Índice Nacional de Preços Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), ou outro que venha substituí-lo, referente a dois meses anteriores ao mês do reajuste, obedecendo a seguinte fórmula:

$$P_r = P \times \left[\frac{IPCA_f}{IPCA_i} \right]$$

P_r = preço do item reajustado;

P = preço da proposta, a ser reajustado;

$IPCA_f$ = Índice Nacional de Preços Amplo **Final**, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), referente a dois meses anteriores ao mês do reajuste;

$IPCA_i$ = Índice Nacional de Preços Amplo **Inicial**, divulgado Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), referente a dois meses anteriores ao mês da Proposta de Preços apresentada na licitação;

6.1.15.1. Nos reajustes subsequentes ao primeiro, o interregno mínimo de um ano será contado a partir dos efeitos financeiros do último reajuste.

14.2 O interregno mínimo de 1 (um) ano será contado a partir de:

14.2.1 Para o primeiro reajuste, de / / , data limite para apresentação da proposta constante do ato convocatório;

14.2.2 Para os reajustes subsequentes ao primeiro, a cada aniversário de dois ou mais anos da data citada no item anterior.

14.3 O prazo para o CESSIONÁRIO solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação contratual subsequente à data em que se completou o cômputo do interregno mínimo de 1 (um) ano, ou na data do encerramento da vigência do Termo de Cessão, caso não haja prorrogação.

14.3.1 Caso o CESSIONÁRIO não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão lógica do direito ao reajuste.

14.3.1.1 Na hipótese de, na data da prorrogação contratual, ainda não ter sido divulgado o novo índice de reajuste adotado, ou ainda não ter sido possível à CEDENTE ou à CESSIONÁRIA proceder aos cálculos devidos, será inserida cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro da CESSIONÁRIA ao reajuste, a ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão.

- 14.4 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.
- 14.4.1 Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento do preço do valor remanescente, por meio de termo aditivo.
- 14.5 Os novos valores decorrentes do reajuste terão suas vigências iniciadas observando-se o seguinte:
- 14.5.1 A partir da data em que se completou o cômputo do interregno mínimo de 1 (um) ano;
- 14.5.2 Em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão dos próximos reajustes futuros;
- 14.6 Os reajustes serão formalizados por meio de apostilamento, exceto quando coincidirem com a prorrogação contratual, caso em que deverão ser formalizados por aditamento ao Termo de Cessão.
- 14.7 Na ocasião da celebração do termo que autorizará o reajuste, a CESSIONÁRIA deverá complementar a garantia anteriormente prestada, de modo que se mantenha a proporção em relação ao valor contratado, nos termos da alínea K do item 3.1 do Anexo VII-F da IN SEGES/MPOG nº 5/2017.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA RESCISÃO

- 15.1 O Termo de cessão poderá ser rescindido, por ato unilateral e escrito da Administração, sem prejuízo das demais sanções, em caso de:
- 15.1.1 Hipóteses previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei;
- 15.1.2 Mora, sem prejuízo das multas aplicáveis, que evolui em intensidade e se resolve em inadimplemento total da obrigação;
- 15.1.3 Caracterização da insolvência do CESSIONÁRIA com envolvimento comprovado em protesto de títulos e emissão de cheques sem a suficiente provisão de fundos ou outro fato semelhante que represente risco à sua saúde financeira.
- 15.1.4 Atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias no prazo fixado para apresentação da garantia de execução do termo de cessão;
- 15.1.5 Falta de manutenção das condições de habilitação e qualificação, exigidas no termo de cessão;
- 15.1.6 Desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, de acordo com as regras previstas no Instrumento de Medição de Resultados - IMR, quando previsto.

- 15.2 O Termo de cessão poderá ser rescindido amigavelmente, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração e não tenha ocorrido nenhuma das hipóteses previstas para a rescisão unilateral da avença, conforme os termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.3 Os casos de rescisão serão formalmente motivados, assegurando-se à CESSIONÁRIA o direito à prévia e ampla defesa.
- 15.4 A CESSIONÁRIA reconhece os direitos da CEDENTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 15.5 O termo de rescisão será precedido por nota técnica emitida pelo Gestor, com aprovação da autoridade superior, cujo conteúdo deverá apresentar:
- 15.5.1 Balanço dos eventos já cumpridos ou parcialmente cumpridos;
 - 15.5.2 Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;
 - 15.5.3 Relação dos processos de apuração de responsabilidade administrativa instaurados, e de indenizações e multas conferidas.
- 15.6 Não havendo culpa da CESSIONÁRIA a rescisão poderá ser acompanhada, no que couber, do ressarcimento de prejuízos comprovadamente suportados pela CESSIONÁRIA, da devolução da garantia, do pagamento pela execução até a rescisão e cobertura do custo de desmobilização.
- 15.7 O termo de cessão poderá ser rescindido no caso de se constatar a ocorrência da vedação estabelecida no art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 16.1 Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:
- 16.1.1 Não executar totalmente ou executar parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
 - 16.1.2 Ensejar o retardamento da execução do objeto;
 - 16.1.3 Cometer fraude de qualquer tipo na execução do Termo de Cessão;
 - 16.1.4 Comportar-se de modo inidôneo; ou
 - 16.1.5 Cometer fraude fiscal.
- 16.2 Pela inexecução total ou parcial do objeto deste termo de cessão, a Administração poderá aplicar ao CESSIONÁRIO as seguintes sanções:

- 16.2.1 **Advertência**, nas situações que merecem reprovação branda por parte da Administração, como também alerta do rigor da fiscalização e da possibilidade de penalização mais gravosa, em caso de reincidência;
- 16.2.2 **Multas, Moratória** (de caráter sancionatório, que objetiva penalizar o atraso) e **Compensatória** (de caráter indenizatório, sendo uma prefixação de indenização por perdas e danos), na forma abaixo especificada:
- 16.2.2.1 **Multa moratória** diária de até 0,33% (trinta e três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa mensal de cessão de uso, limitado ao valor equivalente a 20% (vinte por cento) desse montante;

16.2.2.1.1 Em se tratando de inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia financeira (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), aplicar-se-á multa de 0,07% (sete centésimos por cento) do valor anual da taxa de cessão de uso por dia de atraso, observado o máximo de 2% (dois por cento), de modo que o atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias, autorizará a CEDENTE a promover a rescisão do termo de cessão;

16.2.2.2 **Multa compensatória:**

16.2.2.2.1 De 20% (vinte por cento) sobre o valor anual da taxa de cessão de uso, no caso de inexecução total do objeto;

16.2.2.2.2 Até o limite de 20% (vinte por cento) sobre o valor mensal da taxa de cessão de uso, no caso de inexecução parcial do objeto, aplicada proporcionalmente à gravidade do inadimplemento, conforme tabela:

GRAVIDADE DO INADIMPLEMENTO	PERCENTUAL DA MULTA COMPENSATÓRIA
MUITO LEVE	2 %
LEVE	5 %
MÉDIA	8 %
GRAVE	15 %
MUITO GRAVE	20%

16.2.2.2.2.1 Com relação às ocorrências abaixo, fica prefixada a gravidade do inadimplemento, em concordância com o percentual de multa compensatória apresentado na tabela anterior:

OCORRÊNCIA	GRAVIDADE	INCIDÊNCIA
Não se manter, durante a vigência do Termo de Cessão, habilitado e apto a cumprir todas as obrigações pactuadas, no tocante à regularidade fiscal, previdenciária e trabalhista.	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se manter, durante a vigência do Termo de Cessão, habilitado e apto a cumprir todas as obrigações pactuadas, no tocante à habilitação jurídica.	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se manter, durante a vigência do Termo de Cessão, habilitado e apto a cumprir todas as obrigações pactuadas, no tocante à qualificação técnica.	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se responsabilizar pelo cumprimento da legislação específica, em caso de acidente do trabalho ocorrido nas dependências da CEDENTE, com qualquer de seus empregados, vinculados à execução do objeto.	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se responsabilizar pela adequada utilização e restituição, nas mesmas condições que lhe foram entregues, de todas as dependências e instalações disponibilizados pela CEDENTE.	MÉDIA	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se responsabilizar pela reparação, correção, remoção, reconstrução ou substituição, às suas expensas, dos danos (inclusive bens extraviados) causados por seus empregados, à CEDENTE ou a terceiros.	MÉDIA	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não dar ciência sobre quaisquer operações societárias que resultem em sua fusão, cisão ou incorporação, bem como de alteração de seu objeto social, por escrito, à CEDENTE	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Ceder direitos ou subcontratar o objeto do Termo de Cessão.	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Caucionar ou utilizar o instrumento contratual para qualquer operação financeira	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Vincular o pagamento de salários e demais vantagens de seus empregados ao pagamento de faturas emitidas em nome da CEDENTE	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não cumprir, por si e por seus empregados e prepostos, diretrizes e normas organizacionais da ANEEL relacionadas ao objeto do Termo de Cessão	MUITO GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não cumprir, por si e por seus empregados e prepostos, todas as disposições normativas aplicáveis à segurança, sigilo e veiculação de informações	MUITO GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão

Não cumprir, por si e por seus empregados e prepostos, todas as disposições normativas aplicáveis a normas de órgãos públicos responsáveis pela emissão de autorizações, alvarás e permissões, conselhos profissionais e de classe, órgãos oficiais de controle de qualidade e metrologia ou órgãos emissores de normas técnicas	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não cumprir, por si e por seus empregados e prepostos, o Código de Ética da ANEEL	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não cumprir, por si e por seus empregados e prepostos, demais diretrizes e normas organizacionais da ANEEL	LEVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não comunicar à CEDENTE, por escrito, quaisquer fatos ou circunstâncias detectadas que possam prejudicar a execução, ou comprometer a integridade de pessoas e do patrimônio público	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Veicular publicidade ou divulgar qualquer outra informação acerca da contratação, sem prévia autorização da CEDENTE	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não indicar e manter preposto apto a representá-lo junto à CEDENTE	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não providenciar junto ao conselho de classe competente Anotação ou Registro de Responsabilidade Técnica referente ao objeto, às suas custas, apresentando-o no prazo previsto à CEDENTE	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se submeter à fiscalização e responder a questionamentos e/ou apresentar documento no prazo determinado	MÉDIA	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não se submeter à fiscalização, e realinhar a prestação conforme orientação.	MUITO GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não selecionar, treinar e/ou apresentar equipe de trabalho qualificada, capacitada e/ou dimensionada, de acordo com o previsto no Termo de Referência	MÉDIO	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não vedar a utilização, na execução dos serviços, de empregado que seja familiar (cônjuge, companheiro ou parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau) de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança na CEDENTE, nos termos do artigo 7º do Decreto nº 7.203, de 2010	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não fornecer, sem ônus para seu funcionário, e/ou fiscalizar sua utilização, equipamentos de segurança e outros necessários para a execução de serviços	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão

Não fornecer, sem ônus para seu funcionário, e/ou fiscalizar sua utilização, uniforme, no padrão fixado no Termo de Referência	MÉDIO	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não fornecer, sem ônus para seu funcionário, e/ou fiscalizar sua utilização, crachá de identificação como empregado do Cessionário, com foto.	MUITO LEVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Não manter garantia técnica e/ou financeira nas condições pactuadas	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão
Permitir a utilização na prestação do serviço de menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; e/ou de menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre	GRAVE	Sobre o valor mensal do Termo de Cessão

16.2.2.3 A multa porventura aplicada sobre o valor mensal do Termo de Cessão deve considerar o valor integral da taxa mensal de ocupação, ou seja, sem aplicação dos possíveis descontos de até 30%.

16.2.2.4 As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

16.2.2.5 Tendo a multa alcançado o limite de 20% do valor mensal, a prestação se tornado inútil, ou antes que haja prejuízo à Administração na persistência da(s) conduta(s), a CEDENTE estará autorizada a:

16.2.2.5.1 Reclamar perdas e danos excedentes não compensados pela aplicação de multa correspondente;

16.2.2.5.2 Avaliar a possibilidade de rescisão do termo de cessão.

16.2.3 Os valores das multas consistem em créditos a serem recolhidos no prazo e forma legal, resguardados atos de cobrança e execução, administrativa e judicial, na forma sequencial e prioritária de: retenção e dedução dos pagamentos devidos pela Administração; pagamento mediante Guia de Recolhimento da União – GRU; e desconto do valor da garantia prestada.

16.2.3.1 É possível, *ad cautelam*, a retenção do valor da multa presumida antes da instauração do regular procedimento administrativo.

16.2.4 **Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão ou entidade CONTRATANTE**, pelo prazo de até dois anos;

- 16.2.4.1 Entende-se aplicável a sanção supra, quando apurada conduta capaz de deixar pendente, total ou parcialmente, a prestação acordada, com prejuízo ao interesse público e perda de confiança na relação contratual.
- 16.2.5 **Impedimento de licitar e contratar com a União** com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos;
- 16.2.5.1 Entende-se aplicável a sanção supra, quando a gravidade da conduta mereça reprimenda mais severa por parte da CEDENTE do que a citada na cláusula 16.2.4; ou quando sua incidência estiver expressamente indicada na norma, respeitados o princípio da proporcionalidade e razoabilidade.
- 16.2.6 **Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade;
- 16.2.6.1 A declaração de inidoneidade funda-se em situação ou fato delituoso e será aplicada nos casos em que a apuração de responsabilidade conclua ter havido dolo ou má-fé da CESSIONÁRIA, em conduta lesiva, prejudicial à CEDENTE ou ilícita, que recomende o seu afastamento.
- 16.3 A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.
- 16.4 Também fica sujeita às penalidades das cláusulas 16.2.4, 16.2.5 ou 16.2.6, o Cessionário que:
- 16.4.1 Tenha sofrido condenação definitiva por praticar, por meio doloso, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;
- 16.4.2 Tenha praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- 16.4.3 Demonstre não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
- 16.5 A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.
- 16.6 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado ao CEDENTE, observado o princípio da proporcionalidade.

16.7 As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas, ou cumulativamente, nos termos do art. 9º da Lei 10.520/02, e no §2º, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, no tocante à responsabilidade civil, penal e administrativa, tais quais:

16.7.1 Provocar a iniciativa do Ministério Público, nos termos do art. 101 da Lei nº 8.666 e art.27 do Código de Processo Penal,

16.7.2 Oficiar ao Tribunal de Contas da União, em face do artigo 46 da Lei nº 8.443/92.

16.7.3 Instaurar processo administrativo, em face da Lei nº 12.846/13.

16.7.3.1 Quando houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº12.846/13, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização - PAR.

16.7.3.2 A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

16.7.3.3 O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

16.8 As penalidades serão registradas no SICAF e, no caso de penalidades aplicadas a pessoas físicas ou jurídicas que impliquem restrição ao direito de contratar ou licitar com a Administração Pública, independentemente de seu fundamento legal, também serão registradas no Sistema de Gestão de Procedimentos de Responsabilização de Entes Privados - CGU-PJ.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA –DO ENCERRAMENTO DO TERMO DE CESSÃO

17.1 Após a conclusão da prestação do serviço, o Gestor do Termo de Cessão (quando cabível auxiliado pelos fiscais, na forma prevista no Termo de Referência do objeto), deverá elaborar relatório final acerca das ocorrências de sua execução.

- 17.2 Fundamentada no relatório final, a CEDENTE, por meio da Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios - SLC, emitirá um termo de encerramento do Termo de Cessão, dando ciência ao Cessionário.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DOS CASOS OMISSOS

- 18.1 Os casos omissos serão decididos pela CEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais de licitações e contratos administrativos e, subsidiariamente, segundo os preceitos da Lei nº 8.078, de 1990 - Código de Defesa do Consumidor - e normas e princípios gerais dos contratos.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO FORO

- 19.1 O Foro da Justiça Federal da Seção Judiciária do Distrito Federal será competente para apreciar e dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste Termo de Cessão.
- 19.2 E para firmeza e prova das condições estipuladas no presente instrumento, assinam as partes em 2 (duas) vias de igual teor e forma, perante 2 (duas) testemunhas.

Brasília - DF, _____ de _____ de _____ .

CEDENTE:

Superintendente de Licitações e Controle de
Contratos e Convênios

RUBRICA:

CESSIONÁRIO:

CESSIONÁRIO

RUBRICA:

TESTEMUNHAS:

NOME:

NOME:

RUBRICA:

RUBRICA:

CPF:

CPF:

ANEXO IV DO PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019 - MODELO DE DESIGNAÇÃO DE PREPOSTO

DESIGNAÇÃO DE PREPOSTO

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 09/2019

Termo de Cessão nº ____ /20XX

_____ (*identificação do licitante*), inscrita no CNPJ nº _____, estabelecida na cidade de _____, Estado de _____, no endereço _____, telefone nº _____, fac-símile nº _____, e-mail _____, por meio de seu representante legal, _____, (*nome do representante*), portador da Carteira de Identidade nº _____, expedida pela _____, e inscrito no CPF nº _____, indica o(a) Sr.(a) _____, RG _____, CPF _____, telefone de contato (.....)....., como Preposto, para representá-la durante a execução do Termo de Cessão decorrente do referido pregão.

(Local), de de

(Representante Legal)

(RG e CPF)

(Nome da Empresa)

(Endereço)

(e-mail, telefone, *FAC-SÍMILE*)