

RECIBO

Eu, _____, recebi da Comissão Permanente de Licitação da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL, o Edital de Licitação, na modalidade de **CONCORRÊNCIA nº 01/2014**, contendo todas as informações necessárias referentes à documentação e à formulação da proposta que deverão ser entregues até o **dia 15/7/2014 às 10h**.

OBJETO DA LICITAÇÃO: 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.

PREENCHER DE FORMA LEGÍVEL

RAZÃO SOCIAL:

ENDEREÇO:

TELEFONE:

PESSOA PARA CONTATO:

FAC-SÍMILE:

CNPJ:

E-MAIL:

(Local), ____ / ____ / ____.

ASSINATURA E CARIMBO DA EMPRESA

Obs: As empresas que retirarem o Edital pela *Internet* deverão encaminhar esta folha preenchida pelo FAC-SÍMILE nº (61) 2192-8666. A não remessa deste recibo exige a Comissão Permanente de Licitação - CPL da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

A Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL, por meio do Superintendente de Licitações e Controle de Contratos e Convênios, nomeado pela Portaria n. 2.210, de 24 de abril de 2012, publicada no Diário Oficial da União, em 2 de maio de 2012, torna público que, de acordo com autorização constante do Processo nº 48500.006838/2013-25, nos termos do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações e demais normas complementares pertinentes, incluída a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, o Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 30 de abril de 2008 e suas atualizações, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 03, de 15 de outubro de 2009 e, em conformidade com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, fará realizar licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, tipo **MAIOR OFERTA**, sob o regime de empreitada por **PREÇO GLOBAL**, mediante as especificações e condições seguintes:

DATA DA ABERTURA DA LICITAÇÃO

Data: 15/7/2014
Horário: 10 horas
Local: AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA
Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios - SLC
SGAN, Quadra 603, Bloco "J", Sala 109 - Asa Norte – Brasília/DF.
FAC-SÍMILE: (61) 2192-8666
E-mail: comprasaneel@aneel.gov.br

OBS.: Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente, de caráter público, que impeça a realização deste evento, na data acima mencionada, a licitação ficará automaticamente prorrogada para o primeiro dia útil subsequente, salvo comunicação diversa feita pela Comissão Permanente de Licitação.

1 - DO OBJETO

1.1 Constitui objeto da presente licitação a 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 presentes neste Edital e seus Anexos.

2 - DA PARTICIPAÇÃO

- 2.1 Somente poderão participar da presente Concorrência:
- 2.1.1 Empresas que tenham ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação, comprovado por meio de Contrato Social ou documento equivalente e, que cumpram as exigências estabelecidas neste Edital e seus Anexos;
- 2.2 A participação na licitação importa em total, irrestrita e irrevogável submissão dos proponentes às condições deste Edital e seus Anexos.
- 2.3 Não poderão concorrer, direta ou indiretamente, nesta licitação ou participar do Termo de Cessão dela decorrente:
- 2.3.1 Empresas em recuperação judicial, extrajudicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
 - 2.3.2 Empresas suspensas pela ANEEL, impedidas de licitar e contratar com a União ou, que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública;
 - 2.3.3 Consórcios de empresas;
 - 2.3.4 Cooperativas;
 - 2.3.5 Empresas registradas no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa, impedidas de contratar com órgãos e entidades federais;
 - 2.3.6 Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993.
- 2.4 Não será admitida a subcontratação, sob qualquer pretexto ou alegação.

3 - DA ENTREGA DA DOCUMENTAÇÃO

- 3.1 Cada proponente deverá apresentar à Comissão Permanente de Licitação - CPL, simultaneamente, sua documentação de habilitação e proposta de preços em envelopes opacos, separados, lacrados e rubricados nos fechos, contendo em suas partes externas e frontais, os seguintes dizeres:

ENVELOPE Nº 01 – DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO

NOME DA EMPRESA:

CNPJ:

À CPL – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DA ANEEL

CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

OBJETO: 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.

ENVELOPE Nº 02 – PROPOSTA DE PREÇOS

NOME DA EMPRESA:

CNPJ:

À CPL – COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO DA ANEEL

CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

OBJETO: 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.

- 3.2 Não serão aceitos documentos e propostas:
- 3.2.1 Encaminhados via FAC-SÍMILE ou por qualquer outro meio que descaracterize seu sigilo;
 - 3.2.2 Que descumprirem, de qualquer forma, as disposições desta licitação;
 - 3.2.3 Apresentados fora da data e horário limite.
- 3.3 Para efeito de remessa via postal (SEDEX ou similares), os envelopes de Documentação de Habilitação e Proposta de Preços (dois envelopes) poderão ser acondicionados em um único invólucro, desde que seja protocolado junto a ANEEL **até às 18:00 horas da data anterior marcada para a abertura da sessão pública**. A responsabilidade por envelopes entregues após a data e horário permitidos para o recebimento é exclusiva do licitante que optar por essa modalidade de encaminhamento.
- 3.4 Os licitantes poderão se fazer representar nas sessões da licitação, seja por seus representantes legais qualificados, seja por prepostos devidamente credenciados para execução dos atos que especificar a respectiva procuração ou carta de preposição. A carta de credenciamento, em papel timbrado da empresa e firmada por quem de direito a represente, deverá ser apresentada na sessão de abertura da licitação, ficando arquivada no processo.
- 3.5 Após o recebimento dos envelopes, não será aceita juntada ou substituição de quaisquer documentos, retificação de preços ou condições.

4 - DA DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO – ENVELOPE Nº 01

4.1 No envelope nº 01 devem estar contidos os seguintes documentos:

4.1.1 Declarações:

- 4.1.1.1 Declaração de Elaboração Independente de Proposta, conforme modelo do ANEXO IX;
- 4.1.1.2 Declaração de Inexistência de Fato Superveniente, conforme modelo do ANEXO X;
- 4.1.1.3 Declaração de cumprimento da obrigação prevista na Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, conforme modelo do ANEXO XI;
- 4.1.1.4 Se for o caso, Declaração firmada pelo representante legal da empresa, sob as penas da lei, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, e está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº 123/2006, e que não apresenta nenhum dos

impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da mesma Lei, conforme modelo do ANEXO XII;

4.1.2 Para Habilitação Jurídica:

- 4.1.2.1 No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
- 4.1.2.2 Em se tratando de sociedades comerciais: contrato social ou estatuto em vigor, devidamente registrado; no caso de sociedades por ações, tais documentos devem estar acompanhados pelos documentos de eleição de seus administradores;
- 4.1.2.3 Inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas, no caso de sociedades simples, acompanhada de prova de diretoria em exercício;
 - 4.1.2.3.1 A licitante deverá comprovar que desenvolve atividade pertinente e compatível com o objeto desta licitação, nos documentos exigidos nos subitens 4.1.2.1 a 4.1.2.3 ou equivalentes.
- 4.1.2.4 No caso de ser o participante sucursal, filial ou agência: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;
- 4.1.2.5 A empresa estrangeira em funcionamento no país deverá apresentar também o Decreto de Autorização e o Ato de Registro ou Autorização para Funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.
- 4.1.2.6 Se for o caso, Documento, expedido pela Junta Comercial ou Cartório de Registro, comprovando a condição de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, em atenção ao artigo 72 da LC no 123/2006;
- 4.1.2.7 Sendo a licitante optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES, deverá apresentar a devida comprovação.

4.1.3 Para Qualificação Econômico-financeira:

- 4.1.3.1 Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Cartório de Distribuição da sede do licitante;
- 4.1.3.2 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, comprovando índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um), resultantes da aplicação das fórmulas abaixo, evidenciadas pelo próprio licitante:

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

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

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

- 4.1.3.2.1 Quando tratar-se de Sociedades Anônimas (S.A.) o Balanço Patrimonial deverá estar devidamente arquivado na Junta Comercial;
- 4.1.3.2.2 No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.
- 4.1.3.3 Comprovar Capital Circulante líquido – CCL ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de no mínimo, R\$ 4.108,46 (quatro mil, cento e oito reais e quarenta e seis centavos), tendo por base o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do exercício social.
- 4.1.3.4 Comprovar patrimônio líquido mínimo de R\$ 2.054,23 (dois mil e cinquenta e quatro reais e vinte e três centavos), por meio da apresentação do balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, apresentado na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

4.1.4 Para **Regularidade Fiscal, Civil e Trabalhista:**

- 4.1.4.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- 4.1.4.2 Prova de regularidade com a Fazenda Nacional (certidão conjunta, emitida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, quanto aos demais tributos federais e à Dívida Ativa da União, por elas administrados, conforme art. 1º, inciso I, do Decreto nº 6.106/07);
- 4.1.4.3 Prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- 4.1.4.4 Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- 4.1.4.5 Prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou à sede da licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 4.1.4.6 Prova de regularidade com a Fazenda Estadual e Municipal do domicílio ou da sede da licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre.
 - 4.1.4.6.1 Caso a licitante seja considerada isenta 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.
- 4.1.4.7 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

4.1.4.8 Para comprovar a regularidade fiscal das MEs/EPPs será observado o disposto no art. 4º do Decreto n. 6.204/07.

4.1.5 Para Qualificação Técnica:

4.1.5.1 Apresentar, no mínimo, um atestado de capacidade técnica expedido 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 em restaurante comercial de, pelo menos, 175 refeições/dia por pelo menos 2 (dois) anos. Ou então, comprovante de funcionamento, de, no mínimo, 2 (dois) anos, de estabelecimento comercial próprio no ramo de preparo e fornecimento de refeições.

4.1.5.1.1 No caso de apresentação apenas do comprovante de funcionamento de estabelecimento comercial no ramo de preparo e fornecimento de alimentação em restaurante comercial, caberá à licitante comprovar, por meio de notas fiscais de venda de um mês, dentro dos últimos 6 meses, o fornecimento mínimo de 175 refeições/dia;

4.1.5.1.2 A ANEEL poderá realizar diligências, caso o conteúdo dos Atestados ou Declarações apresentadas não seja claro quanto às exigências descritas na subcláusula 4.1.5.1.

4.1.5.2 Apresentar Certidão de Registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que o licitante estiver vinculado, conforme a Resolução nº 378/2005 do CFN;

4.1.5.3 Declaração, conforme ANEXO V de que tem plena ciência do Acordo de Nível de Serviço, da Pesquisa de Satisfação e da tabela de incentivos e penalidades, de acordo com as notas obtidas;

4.1.5.4 Declaração, conforme ANEXO VI concordando com a incidência de desconto de 10% sobre o preço do quilo da refeição normal para os colaboradores e estagiários da ANEEL, ANP e CPRM que recebam até dois salários mínimos, comprometendo-se a efetuar o cadastro dos colaboradores que se enquadrem no critério acima.

4.1.5.5 Indicar profissional da área de nutrição para ser o Responsável Técnico do restaurante da ANEEL, apresentando a comprovação do registro no Conselho de Nutrição, devendo ser 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.

4.1.5.5.1 Por ocasião da assinatura do contrato, a licitante vencedora deverá apresentar comprovação do vínculo empregatício entre o profissional e a empresa, bem como a comprovação da indicação daquele como Responsável técnico da empresa perante o Conselho de Nutrição pertinente, de acordo com a Resolução nº 378/2005 do CFN.

4.1.5.6 Comprovação, mediante Termo de Vistoria, modelo presente no ANEXO XIV, obtido junto à Superintendência de Administração e Finanças – SAF/ANEEL, devidamente ratificado pelo proponente, de que vistoriou as instalações da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL, onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das

condições para a execução dos serviços, devendo tal declaração ser visada por um servidor da SAF.

4.1.5.6.1 Os representantes das empresas deverão vistoriar previamente o local objeto dessa licitação até o último dia útil que anteceder a abertura da licitação, podendo obter esclarecimentos e desfazimento de dúvidas porventura existentes, por meio da Superintendência de Administração e Finanças – SAF. O horário de vistoria deverá ser previamente agendado nos telefones (61) 2192-8571 ou (61) 2192-8835.

4.2 O conteúdo das declarações e dos atestados apresentados está sujeito às responsabilidades de natureza administrativa, civil e penal.

4.3 Os documentos deverão ser apresentados grampeados, preferencialmente, na ordem mencionada.

4.4 A falta de quaisquer dos documentos exigidos para o envelope nº 01 implicará a inabilitação do licitante.

4.5 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, cópias autenticadas em cartório ou conferidos e autenticados pelos membros da Comissão Permanente de Licitação, mediante confronto com os originais. Para os documentos cuja veracidade possa ser confirmada via *Internet*, será facultado aos licitantes apenas a apresentação das respectivas cópias.

4.5.1 O licitante poderá optar por apresentar a comprovação de seu cadastramento e habilitação parcial por meio do SICAF.

4.6 Não se aceitará para a habilitação jurídica e fiscal que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial, exceto quando o próprio documento for aplicável para todos os estabelecimentos da empresa (matriz e filial).

4.7 Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante, a Comissão Especial verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

4.7.1 Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF;

4.7.2 Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

4.7.3 Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça – CNJ (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

4.7.4 Listagem de empresas inidôneas constante no site do Tribunal de Contas da União – TCU;

4.8 Constatada a existência de sanção, a Comissão Especial reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

5 - DA PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 02

- 5.1 A Proposta de Preços deverá ser digitada com clareza, conforme modelo do ANEXO XV desta CONCORRÊNCIA, em uma única via, sem rasuras, emendas, entrelinhas, borrões ou acréscimos, ou impressa por processo eletrônico; em papel timbrado da empresa licitante ou conter carimbo padronizado; ser datada e assinada na última folha, sob carimbo, de forma a permitir a identificação do signatário, representante legal da licitante, e, rubricada nas demais; conter o nome da empresa, endereço completo com CEP, telefone, FAC-SÍMILE e *e-mail*, caso possua, e, ainda, conter o número desta CONCORRÊNCIA.
- 5.2 O valor da Proposta de Preços deverá ser apresentado em Reais (R\$), correspondendo ao valor da TAXA MENSAL DE CESSÃO DE USO, englobando todas as despesas referentes à prestação do serviço, bem como todos os tributos, encargos sociais e trabalhistas e quaisquer outras despesas e insumos que incidam ou venham a incidir sobre o objeto desta licitação.
- 5.3 Juntamente com a Proposta de Preços a licitante deverá apresentar a Planilha de Preços a serem praticados, conforme modelo do ANEXO VII.
- 5.4 O prazo de validade da proposta, mesmo quando não especificado, será de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data prevista para o recebimento dos envelopes.
- 5.5 A ANEEL não admitirá qualquer alegação posterior que vise ao ressarcimento de custos não considerados nos valores cotados, ressalvadas as hipóteses descritas no § 5º do artigo 65 da Lei nº 8.666/93.
- 5.6 Na hipótese de divergência entre os valores expressos em número e os valores por extenso, prevalecerão, para efeito de classificação, estes últimos.
- 5.7 A oferta deve ser clara e precisa, limitada rigorosamente ao objeto da licitação, sem conter alternativas de preço ou quaisquer outras condições que induzam o julgamento a apresentar mais de um resultado.
- 5.8 Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja em relação à percentual, pagamento, prazo ou qualquer condição que importe modificação dos termos originais, ressalvado apenas aqueles destinados a sanar evidentes erros materiais.
- 5.9 Não se considerará nenhuma oferta ou vantagem não prevista no Edital.

6 - PROCESSAMENTO DA LICITAÇÃO

6.1 O processamento da CONCORRÊNCIA obedecerá às seguintes fases:

6.1.1 Primeira Fase:

- 6.1.1.1 Abertura da sessão;
- 6.1.1.2 Identificação e credenciamento dos representantes das empresas proponentes;
- 6.1.1.3 Abertura dos envelopes contendo a documentação de habilitação;

- 6.1.1.4 Rubrica e vistas na documentação pela Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes das empresas participantes;
 - 6.1.1.5 Apreciação dos documentos exigidos no item 4;
 - 6.1.1.6 Recebimento das observações e considerações dos representantes das proponentes, se houver, sobre a análise da documentação;
 - 6.1.1.7 Abertura dos envelopes contendo as propostas de preços dos licitantes habilitados, desde que transcorrido o prazo legal sem a interposição de recurso, ou tenha havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos;
 - 6.1.1.8 Rubrica e vistas na proposta de preços, pela Comissão Permanente de Licitação e pelos representantes das empresas participantes;
 - 6.1.1.9 Apreciação das propostas de preços;
 - 6.1.1.10 Nesta fase e na fase 6.1.1.5, a Comissão Permanente de Licitação poderá convocar cada um dos licitantes para prestar os esclarecimentos necessários à compreensão, análise e avaliação da documentação e da Proposta de Preços;
 - 6.1.1.11 Recebimento das observações e considerações dos representantes das proponentes, se houver, sobre a análise dos preços;
 - 6.1.1.12 Não serão considerados motivos para desclassificação simples, omissões ou irregularidades materiais (erros datilográficos, concordância verbal, etc.) da documentação ou proposta, desde que sejam irrelevantes, não prejudiquem o processamento da licitação, o entendimento da proposta e não firam os direitos dos demais licitantes;
 - 6.1.1.13 Caso a reunião de licitação, por algum motivo, venha a ser suspensa antes de cumpridas todas as etapas, os participantes, membros da Comissão Permanente de Licitação e representantes credenciados deverão rubricar os envelopes que contiverem a documentação e as propostas;
 - 6.1.1.14 Os envelopes contendo as documentações e as propostas ficarão sob a guarda da Comissão Permanente de Licitação e serão exibidos, ainda lacrados, com as rubricas aos participantes na reunião marcada para prosseguimento dos trabalhos;
 - 6.1.1.15 Durante o exame da documentação, os licitantes não poderão retirar-se do recinto para reproduzir documentos ou peças das propostas;
 - 6.1.1.16 Os resultados da habilitação e da análise das propostas serão divulgados através de aviso no Diário Oficial da União, Seção 3 e no sítio eletrônico da Agência, (www.aneel.gov.br).
- 6.1.2 Segunda Fase – Elaboração do Relatório de Julgamento, com a indicação do licitante vencedor.
- 6.1.3 Terceira Fase – Homologação do julgamento e adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor do certame, pela autoridade competente da ANEEL.
- 6.1.4 Quarta Fase – Assinatura do Termo de Cessão pelo licitante vencedor, mediante convocação formal pela área de Controle de Contratos.

7 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 7.1 A Comissão Permanente de Licitação analisará as propostas com base nas informações e dados constantes da documentação apresentada, sendo-lhe facultado, se entender necessário, solicitar esclarecimentos complementares aos licitantes. As respostas e informações complementares dos licitantes deverão ser prestadas sempre por escrito e nos prazos fixados pela Comissão Permanente de Licitação, mas não poderão acarretar modificação das condições já indicadas nas propostas, sob pena de desclassificação.
- 7.2 **O valor da Taxa Mensal de Cessão de Uso NÃO PODERÁ SER INFERIOR ao valor de R\$ 1.711,86 (um mil setecentos e onze reais e oitenta e seis centavos).**
- 7.3 As propostas de preços serão avaliadas pelo critério de **MAIOR OFERTA** e classificadas segundo ordem decrescente de valores propostos, observadas as especificações do ANEXO XV.
- 7.3.1 Na avaliação das Propostas de Preços, entender-se-á por empatadas aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas Microempresas e Empresas de Pequeno Porte se encontrem na faixa até 10% (dez por cento) abaixo da proposta de maior oferta e terá o direito, **no prazo de 5 (cinco) minutos**, após indicação da Comissão de Licitação, de encaminhar uma última oferta, obrigatoriamente acima da primeira colocada para o desempate.
- 7.3.2 Caso a ME/EPP classificada em segundo lugar desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, a Comissão de Licitação convocará as demais ME/EPP participantes na mesma condição, na ordem de classificação, conforme o disposto no artigo 45 da Lei Complementar n. 123/03.
- 7.4 Serão desclassificados os proponentes cuja documentação e proposta:
- 7.4.1 Não contenham todos os dados exigidos nos itens 4 e 5;
- 7.4.2 Não atendam às especificações do ANEXO XV;
- 7.4.3 Ofertarem valor abaixo do mínimo estipulado no item 7.2;
- 7.4.4 Ofertarem vantagens baseadas nas ofertas de outros licitantes.
- 7.5 Em caso de absoluta igualdade de propostas, a classificação será realizada por meio de sorteio, em ato público, para o qual todos os licitantes serão convocados, vedado qualquer outro processo.
- 7.6 Se todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fazer uso da prerrogativa disposta no § 3º do artigo 48 da Lei nº 8.666/93.
- 7.7 Será declarado vencedor o licitante que apresentar a proposta de acordo com as especificações do Edital e ofertar a **MAIOR OFERTA**.

8 - DA HOMOLOGAÇÃO E DA ADJUDICAÇÃO

- 8.1 O resultado final da licitação constará de Relatório de Julgamento, no qual a Comissão Permanente de Licitação fará a indicação do licitante vencedor.

11/93

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

- 8.2 A Comissão Permanente de Licitação fará publicar no Diário Oficial da União o resultado do julgamento, abrindo-se o prazo legal de 05 (cinco) dias úteis para a interposição de recursos.
- 8.3 Decorrido o prazo legal, sem interposição de recurso, ou analisados e decididos os eventualmente formulados, o Processo nº 48500.006838/2013-25 será submetido à apreciação da autoridade competente da ANEEL, para homologação e adjudicação.

9 - DOS RECURSOS

- 9.1 Dos atos administrativos praticados pela ANEEL no certame licitatório caberá recurso administrativo no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou lavratura da ata, se presentes os prepostos dos licitantes, conforme previsto no art. 109, inciso I, da Lei nº 8.666/93.
- 9.2 O recurso deverá ser formulado em petição escrita, endereçada à Comissão Permanente de Licitação e dirigida ao Superintendente de Licitações e Controle de Contratos e Convênios da ANEEL, devendo ser assinada pelo(s) representante(s) legal(is) ou procurador do licitante, e protocolada tempestivamente junto à Comissão Permanente de Licitação, em horário de expediente, das 8:00 às 12:00 e das 14:00 às 18:00 horas.
- 9.3 Os recursos interpostos fora do prazo não serão recebidos.

10 - DAS CONDIÇÕES PARA A ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO

- 10.1 A ANEEL convocará regularmente o vencedor da licitação para assinar o Termo de Cessão dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo do disposto no art. 81 da Lei nº 8.666/93.
- 10.2 Antes da assinatura do Termo de Cessão, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF e ao Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa e ao sítio da Transparência Brasil e ao cadastro de licitantes inidôneos do TCU, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.
- 10.3 **A assinatura do Termo de Cessão está condicionada à completa regularização da documentação comprobatória de regularidade fiscal**, em conformidade com o inciso XIII do artigo 55 c/c os incisos III e IV do art. 29, todos da Lei nº 8.666/93.
- 10.4 Na assinatura do Termo de Cessão, será exigida:
- 10.4.1 Indicação de Preposto para representar a CONTRATADA durante a execução do Contrato, conforme prevê o art. 68 da Lei n. 8.666/93;
- 10.4.2 A apresentação da Garantia Financeira prevista na cláusula décima primeira do ANEXO XVI deste Edital, ficando o licitante ciente de que sua cobertura não se aplica apenas aos casos de rescisão, mas também, às multas administrativas, nos termos dos arts. 86 e 87 da Lei 8.666/93.

- 10.4.2.1 Nos termos do inciso VI, do art. 6º da Lei 8.666/93, a opção pelo *seguro-garantia* obriga a manifestação expressa e inequívoca da seguradora (em cláusula na apólice ou por declaração) para confirmar a cobertura do descumprimento de toda e qualquer obrigação de origem contratual – incluindo sanções pecuniárias, independentemente da ocorrência de episódio de rescisão do contrato.
- 10.4.3 A comprovação de vínculo empregatício do profissional indicado na fase de habilitação, conforme item 4.1.5.5, bem como a comprovação de vinculação do citado profissional como responsável técnico da empresa perante o CRN (Conselho Regional de Nutricionista) ou CFN (Conselho Federal de Nutricionistas), conforme determinação contida na Resolução CFN 380/2005.
- 10.4.3.1 Poderá ser comprovado o vínculo empregatício por meio de contrato social ou carteira de trabalho, podendo ainda o vínculo de trabalho ser comprovado por contrato de trabalho ou outro contrato de prestação de serviços;
- 10.4.3.2 Quaisquer substituições dos profissionais somente serão efetuadas quando aprovadas pela CONTRATANTE, por outros de igual ou superior capacidade técnica, devidamente comprovada, nos termos deste Edital.
- 10.4.4 Termo de Depositário de Móveis e Equipamentos de Patrimônio da ANEEL que ficarão sob responsabilidade da CESSIONÁRIA, devidamente assinado, conforme discriminado no ANEXO VIII deste Edital.
- 10.5 Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, não apresentar o exigido no item 10.4 ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá convocar a(s) licitante(s) remanescente(s), na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, ou revogar a licitação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11 - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 11.1 Pela inexecução total ou parcial e pelo atraso injustificado na execução do Termo de Cessão a ANEEL poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CESSIONÁRIA as sanções fixadas a seguir, sem prejuízo de outras previstas em lei:
- 11.1.1 Advertência;
- 11.1.2 Multa compensatória de até 10% (dez por cento) do valor da TAXA MENSAL DE CESSÃO DE USO ofertada pela CESSIONÁRIA, no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação contratual.
- 11.1.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos (art. 87, inciso III da Lei nº 8.666/93);

- 11.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (art. 87, inciso IV da Lei nº 8.666/93).
- 11.2 Pelo atraso injustificado na execução do Termo de Cessão poderá ser aplicada multa diária de até 1% (um por cento) do valor TOTAL ANUAL DA TAXA DE CESSÃO DE USO, limitada ao valor equivalente a 10% (dez por cento) desse mesmo total.
- 11.3 Os licitantes ficarão sujeitos às penalidades referidas na cláusula 11.1, quando, dentre outras hipóteses, incorrem em, pelo menos, uma das condutas:
- 11.3.1 Recusa injustificada em assinar o Termo de Cessão;
- 11.3.2 Não apresentação da garantia tratadas na Cláusula Décima Primeira do **ANEXO XVI deste Edital** – Minuta do Termo de Cessão.
- 11.4 As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas, ou cumulativamente, nos termos do §2º, do art. 87, da Lei n. 8.666/93, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, no tocante à responsabilidade civil, penal e administrativa, tais quais:
- 11.4.1 Provocar a iniciativa do Ministério Público, nos termos do art. 101 da Lei n. 8.666 e art. 27 do Código de Processo Penal;
- 11.4.2 Oficiar ao Tribunal de Contas da União, em face do artigo 46 da Lei n. 8.443/92;
- 11.4.3 Instaurar processos administrativos, em face da Lei n. 12.846/13;
- 11.4.4 Reinvidicar perdas e danos.
- 11.5 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.
- 11.6 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.
- 11.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 11.8 Os valores das multas de que tratam essa cláusula consistem em créditos da ANEEL 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 n. 10.522/2002, alterada pela Lei n. 11.941/2009, observando-se ainda o seguinte:
- 11.8.1 Taxa de juros equivalente à utilizada no Selic;
- 11.8.2 Multa com limite de 20% (vinte por cento) do total do crédito da ANEEL; e
- 11.8.3 Ao crédito da ANEEL inscrito em dívida ativa acrescentar-se-á, também, a importância de 10% (dez por cento) a título de encargo legal, previsto no §1º do art. 37-A da Lei n. 10522/2002 c/c os arts. 1º do Decreto-Lei n.1025/69, 3º do Decreto-Lei n. 1569/77 e 3º do Decreto-Lei n.1645/78. Caso seja necessário o ajuizamento da execução fiscal pertinente,

este acréscimo atingirá o patamar de 20%. Encargo de 20% (vinte por cento) calculado sobre o total do crédito.

12 - DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA

- 12.1 O período de vigência é de 12 (doze) meses, contados a partir da data da assinatura do Termo de Cessão, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses.

13 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

- 13.1 Os esclarecimentos e comunicações prestados pela Comissão Permanente de Licitação serão disponibilizados no site da ANEEL www.aneel.gov.br, e comunicados por *e-mail* aos licitantes que forneceram seus endereços eletrônicos.
- 13.2 Se as dúvidas suscitadas implicarem alteração relevante nas condições de participação ou de contratação, o aviso de licitação será republicado, com o desígnio de uma nova data para a apresentação de propostas.
- 13.3 É facultada à Comissão de Licitação, em qualquer fase da licitação, promover diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, sendo o procedimento formalizado por despacho ou relatório fundamentado, registrado em ata e acessível a todos.
- 13.4 A seu critério, a ANEEL, por ato justificado da Autoridade Competente, poderá:
- 13.4.1 Revogar, no todo ou em parte, esta licitação, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, sem que disso resulte, para qualquer interessado, direito a ressarcimento ou indenização;
 - 13.4.2 Alterar as condições de participação, ou da contratação, promovendo a republicação do aviso de licitação e reabrindo novo prazo para a apresentação das propostas;
 - 13.4.3 Cancelar a adjudicação e desclassificar a(s) proposta(s) vencedora(s), se tomar conhecimento de fato anterior ou posterior ao julgamento, que demonstre dolo ou má-fé do licitante, ou comprometa sua(s) idoneidades técnica, financeira ou administrativa.
- 13.5 A simples apresentação de proposta não envolve qualquer compromisso de contratação por parte da ANEEL, importando, entretanto, irrestrita e irrevogável aceitação das condições da licitação e dos termos deste Edital e seus Anexos.
- 13.6 Após a publicação do resultado de habilitação e decorrido o prazo recursal, o licitante inabilitado terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis para retirada do envelope referente à fase seguinte, que se encontrará em poder da Comissão Permanente de Licitação.
- 13.7 Quaisquer pedidos de esclarecimentos em relação a eventuais dúvidas de interpretação do presente Edital deverão ser endereçados à Comissão Permanente de Licitação da Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL, no horário de 08:00 às 18:00 horas, no Protocolo-Geral da ANEEL, SGAN 603, Módulo J, CEP 70830-030, Asa Norte, Brasília – DF, ou transmitidos via FAC-SÍMILE pelo número (61) 2192-8882 ou pelo *e-mail* comprasaneel@aneel.gov.br.

- 13.8 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 13.9 A homologação do resultado desta licitação não atribui à empresa vencedora o direito de fornecer os serviços referentes ao respectivo objeto.
- 13.10 As normas que disciplinam esta Concorrência 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.
- 13.11 Uma vez apresentada proposta referente à participação na licitação, a licitante declarará a aceitação plena das condições e termos deste Edital e seus Anexos.

14 - DOS ANEXOS

14.1 Integram este Edital os seguintes Anexos:

- 14.1.1 ANEXO I – Termo de Referência;
- 14.1.2 ANEXO II – Pesquisa de satisfação dos usuários do restaurante;
- 14.1.3 ANEXO III – Composição mínima dos itens que deverão constar nas refeições diárias e dos itens que deverão ser oferecidos na lanchonete;
- 14.1.4 ANEXO IV – Pesquisa realizada a diversos restaurantes para formação de preço do Kg do alimento;
- 14.1.5 ANEXO V – Modelo de Declaração de ciência do Acordo de Nível de Serviço, da Pesquisa de Satisfação e da tabela de incentivos e penalidades;
- 14.1.6 ANEXO VI – Modelo de Declaração de concordância em estabelecer preço diferenciado do quilo de refeição;
- 14.1.7 ANEXO VII – Planilha de Preços a serem praticados;
- 14.1.8 ANEXO VIII – Termo de Depositário de Móveis e Equipamentos de Patrimônio da ANEEL que ficarão sob responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- 14.1.9 ANEXO IX – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- 14.1.10 ANEXO X – Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo;
- 14.1.11 ANEXO XI – Modelo de Declaração de Cumprimento do Disposto na Lei nº 9.854/99;
- 14.1.12 ANEXO XII – Modelo de Declaração de Cumprimento do Disposto na Lei Complementar no 123, de 14 de dezembro de 2006;
- 14.1.13 ANEXO XIII – Modelo de laudo de vistoria para recebimento de imóvel
- 14.1.14 ANEXO XIV – Modelo de Termo de Vistoria;
- 14.1.15 ANEXO XV – Modelo de Proposta de Preços;
- 14.1.16 ANEXO XVI – Minuta de Termo de Cessão;

14.1.17 ANEXO XVII – Modelo do Termo de Recebimento Definitivo.

Brasília, ____ de _____ de 2014.

UBIRATÃ BARTOLOMEU PICKRODT SOARES

Superintendente de Licitações e Controle de Contratos e Convênios

ANEXO I DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014 - TERMO DE REFERÊNCIA

1 - DETALHAMENTO DO OBJETO

1.1 RESTAURANTE / LANCHONETE

- 1.1.1 **Área total:** 309 m²;
- 1.1.2 O restaurante/lanchonete tem capacidade mínima para 120 (cento e vinte) pessoas sentadas confortavelmente na área interna;
- 1.1.3 As mesas e cadeiras da área interna são fornecidas pela ANEEL.
- 1.1.4 As mesas, cadeiras e o guarda-sol da área externa deverão ser fornecidos pela **CESSIONÁRIA**.
- 1.1.5 A área externa tem capacidade para 5 (cinco) mesas de 8 (oito) lugares cada mesa.
- 1.1.6 As mesas e cadeiras 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**.
- 1.1.7 Será 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 de Uso, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas, sendo obrigatória a avaliação e aprovação prévia da **ANEEL**.
- 1.1.8 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.
- 1.1.9 Será 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 VIII do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014.
- 1.1.10 O valor dos bens patrimoniais da ANEEL (**ANEXO VIII**) que ficarão sob responsabilidade da **CESSIONÁRIA** é de **R\$ 190.848,45 (cento e noventa mil oitocentos e quarenta e oito reais e quarenta e cinco centavos)**. Esse valor será acrescido à garantia, conforme disposto na lei 8.666/93 art 56, parágrafo 5º.
 - 1.1.10.1 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 XIII.
- 1.1.11 As refeições e os lanches serão preparados e servidos atendendo, no mínimo, o cardápio do ANEXO III, 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**;
- 1.1.11.1 Após às 14h, e só com anuência do fiscal do contrato, será admitida a substituição de preparações complexas previstas no cardápio, por outras de preparo rápido no restaurante self service;
- 1.1.12 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 15:00 às 18:30 no período da tarde**, podendo ser modificado a critério do **CEDENTE**, caso haja necessidade e com prévio aviso à **CESSIONÁRIA**;
- 1.1.13 O almoço deverá ser oferecido das **11:30 às 14:30**;
- 1.1.13.1 Será permitido o ingresso de visitantes e do público externo para usufruir dos serviços do restaurante, a partir das 13:00.
- 1.1.14 As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica, a ser fornecida pela **CESSIONÁRIA**, descontando-se o peso do recipiente ou do prato. A **CESSIONÁRIA** deverá realizar diariamente a aferição da balança;
- 1.1.14.1 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.
- 1.1.15 A clientela constitui-se de servidores do quadro de pessoal da ANEEL, ANP e CPRM, funcionários de empresas prestadoras de serviços e visitantes identificados e autorizados pela CEDENTE, totalizando aproximadamente 1.000 (mil) pessoas/dia que poderão usufruir do restaurante/lanchonete;
- 1.1.16 O número de refeições servidas diariamente pelo restaurante, de acordo com o funcionamento atual, gira em torno dos seguintes números:
- 1.1.16.1 Café da manhã: 60 refeições;
- 1.1.16.2 Almoço: 350 refeições;
- 1.1.16.3 Lanche: 130 refeições.
- 1.1.17 **O preço do quilo da refeição a ser cobrado no restaurante será de R\$ 27,73 (vinte e sete reais e setenta e três centavos)**. 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, bem assim em restaurantes localizados nas imediações do complexo ANEEL/ANP/CPRM, conforme ANEXO IV.
- 1.1.18 **Os colaboradores da ANEEL, CPRM e ANP que recebam até 02 (dois) salários mínimos (cerca de 250 colaboradores e estagiários) 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**. Para tanto, estes colaboradores deverão estar previamente cadastrados junto à **CESSIONÁRIA**.

- 1.1.19 A estimativa de pessoas/dia constante nos itens anteriores não gera NENHUMA obrigação para a **CEDENTE**, consistindo em mera estimativa para subsidiar a proposta da **CESSIONÁRIA**;
- 1.1.20 Os valores dos lanches e do preço do kg do lanche oferecidos deverão ser entregues à ANEEL juntamente com a Proposta de Preços 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.
- 1.1.21 Os valores cobrados pelo quilo da refeição e do lanche, bem como aqueles constantes da planilha de preços das bebidas só poderão ser reajustados após 1 (um) ano a contar da data da proposta, mediante autorização da SAF, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA acumulado no período, ao outro que venha a substituí-lo;
- 1.1.22 O valor da refeição/lanche será pago diretamente pelo cliente, não tendo a **CEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;
- 1.1.23 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;
- 1.1.24 O quantitativo de utensílios a serem disponibilizados pelo restaurante deverão obedecer ao quantitativo mínimo de:
- 1.1.24.1 300 pratos em louça branca;
 - 1.1.24.2 300 garfos e facas em aço inoxidável;
 - 1.1.24.3 200 bandejas.
- 1.1.25 Os copos poderão ser de vidro ou descartáveis.
- 1.1.26 Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas do prato.
- 1.1.26.1 Não será permitida alteração do cardápio sem a aprovação prévia da área gestora.
- 1.1.27 Manterá a **CESSIONÁRIA**, necessariamente, no estabelecimento, número ideal de empregados para evitar transtornos no atendimento aos usuários:
- 1.1.27.1 02 (duas) pessoas recolhendo os pratos e bandejas no horário de pico do almoço (entre 12:00 e 13:30);
 - 1.1.27.2 02 (duas) pessoas no caixa no horário de pico do almoço (entre 12:00 e 13:30);
 - 1.1.27.3 01 (uma) pessoa na rampa repondo os alimentos;
 - 1.1.27.4 01 (um) Nutricionista – Responsável Técnico – com a qualificação definida na cláusula 4.1.5.5 do Edital da Concorrência 01/2014.
- 1.1.28 A **CESSIONÁRIA** deverá fornecer gratuitamente aos usuários:
- 1.1.28.1 Água – garrafão de 20 litros;
 - 1.1.28.2 Adoçante dietético (em gotas ou sachê);

1.1.28.3 Açúcar;

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

1.1.28.5 Sal;

1.1.28.6 Guardanapos;

1.1.28.7 Palitos;

1.1.28.8 Copos descartáveis.

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

2 - DOS PRAZOS

2.1 A implantação e início de funcionamento do restaurante e da lanchonete deverá ser concluída em até 15 (quinze) dias da assinatura do Termo de Cessão.

3 - DOS VALORES ESTIMADOS

3.1 A proposta ofertada pela **CESSIONÁRIA** para a **Taxa Mensal de Cessão de Uso NÃO PODERÁ SER INFERIOR** ao valor de **R\$ 1.711,86 (um mil setecentos e onze reais e oitenta e seis centavos)**. Esse valor foi obtido a partir da média dos valores cobrados pelo metro quadrado em Órgãos Públicos pesquisados, conforme tabela abaixo:

ÓRGÃO PÚBLICO PESQUISADO	VALOR DO METRO QUADRADO
TCU	R\$ 7,79
TSE	R\$ 3,30
MÉDIA: R\$ 5,54	

VMEF = VMQ X EC

VMEF = 5,54 X 309

VMEF = 1.711,86

Onde:

VMEF = Valor mínimo do espaço físico

VMQ = Média do valor do metro quadrado em Órgãos Públicos (valor atualizado pelo IGP-M)

EC = Espaço a ser cedido na ANEEL (cozinha e salão interno)

3.2 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.

3.3 A **CESSIONÁRIA** poderá obter desconto de até 30% do valor da proposta ofertada, conforme critérios estabelecidos nos itens 4 e 5 deste **ANEXO, exceto nos meses referidos na cláusula anterior.**

- 3.4 A avaliação da área gestora será feita mensalmente, podendo resultar em incentivos ou penalidades para a **CESSIONÁRIA**.
- 3.5 No primeiro mês de execução dos serviços, a **CESSIONÁRIA** pagará o valor ofertado na proposta.
- 3.6 A partir do 2º mês de execução dos serviços, o valor da taxa de cessão a ser paga pela **CESSIONÁRIA** será calculado de acordo com a nota obtida na Avaliação de Desempenho Técnico dos Serviços, a ser aplicada conforme disposto nos itens 4 e 5 deste **ANEXO**.
- 3.7 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.
- 3.8 A título de informação:
- 3.8.1 O valor da conta de água/esgoto do restaurante atual da ANEEL é de aproximadamente **R\$ 2.337,42 (dois mil trezentos e trinta e sete reais e quarenta e dois centavos)** mensais.
- 3.8.2 O valor da conta de luz do restaurante atual da ANEEL é de aproximadamente **R\$ 2.392,43 (dois mil trezentos e noventa e dois reais e quarenta e três centavos)** mensais.
- 3.9 O valor da proposta deverá ser apresentado conforme modelo constante no ANEXO XV, **respeitando o valor mínimo, sem considerar o valor da conta de telefone, água e luz que serão ressarcidas separadamente.**
- 3.10 O valor da taxa de cessão de uso 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, ao outro que venha a substituí-lo.

4 - DO ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO - AVALIAÇÃO PELA CEDENTE

- 4.1 Para acompanhamento, avaliação do desempenho dos serviços prestados pela **CESSIONÁRIA** e aplicação dos incentivos/penalidades, conforme item 5 deste **ANEXO**, será aplicado, mensalmente, instrumento de medição: formulário de Avaliação de Desempenho Técnico dos Serviços.
- 4.2 A avaliação da qualidade técnica será realizada pelo gestor do Termo de Cessão, juntamente com as nutricionistas contratadas para apoio à fiscalização, na presença do preposto ou responsável técnico da **CESSIONÁRIA**.
- 4.3 As supervisões serão realizadas nas áreas do restaurante e lanchonete, em dias aleatórios. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.
- 4.4 A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da **CESSIONÁRIA** não será considerada impedimento para a realização das supervisões.
- 4.5 Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- 4.6 A Nota Geral da Avaliação pela **CEDEnte** da Execução do Contrato será obtida da seguinte forma:

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

Onde:

Σ pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

NANS=Nota do Acordo de Nível de Serviço

- 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.

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 cessão de uso ou valor da conta de luz ou valor da conta de água ou telefone por mês.	Média	3
Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por dia.	Média	3
A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada ou trajando uniformes sujos, por empregado e por dia.	Média	3
Desorganização e/ou higienização inadequada da cozinha, dos equipamentos, dos banheiros e do salão, por dia.	Média	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.	Média	3
Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	Média	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.	Média	3
Interromper os serviços de restaurante por insuficiência de pessoal, por dia.	Média	3
Higiene pessoal de funcionários inadequada ou funcionário sem uniforme e/ou uso de EPIs (equipamento de proteção individual), por dia.	Média	3
Não cumprir o quantitativo mínimo de louça, garfo, faca e bandeja estabelecido no Termo de Referência, por dia.	Média	3
Servir bebida alcoólica em dependência em que isso seja vedado, por vez.	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
Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área, por dia.	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.	Gravíssima	10
Presença de alimentos com prazo de validade vencido, por dia.	Gravíssima	10
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares, por pessoa.	Gravíssima	10

- 4.8 O resultado da avaliação servirá de base para decisão quanto a prorrogação ou não do contrato, bem como para a aplicação dos incentivos/penalidades previstas no item 5 deste ANEXO.
- 4.9 A Avaliação da Execução do Contrato será realizada por equipe designada pela SAF, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.

5 - DA 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:		
CONCEITOS	NOTA	RESULTADO
	NANS acima de 90	Resultado excelente e desconto de 30% no valor mensal do aluguel, respeitado o valor mínimo estabelecido na licitação.
	NANS entre 80 e 89	Resultado satisfatório e desconto de 20% no valor mensal do aluguel respeitado o valor mínimo estabelecido na licitação.
	NANS entre 70 e 79	Comunicação com ressalvas (itens a corrigir).
	NANS entre 60 e 69	Comunicação com ressalvas (itens a corrigir) e advertência.
	NANS entre 50 e 59	Multa de 10% da proposta ofertada (aluguel mensal) e avaliação sobre rescisão contratual.
NANS abaixo de 49	Multa de 15% da proposta ofertada (aluguel mensal) e rescisão contratual.	

ANEXO II DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE

1 - PESQUISA DE SATISFAÇÃO – RESTAURANTE E LANCHONETE

- 1.1 A pesquisa será coordenada pela Superintendência de Administração e Finanças – SAF.
- 1.2 A pesquisa de satisfação será realizada, a cada quadrimestre, em datas não conhecidas previamente pela CESSIONÁRIA.
- 1.3 A pesquisa será realizada de maneira on line ou manualmente, de forma que o usuário responderá perguntas objetivas e também poderá incluir comentários/reclamações/sugestões em cada questão.
- 1.4 O modelo do questionário é apenas sugestivo, podendo a **CEDENTE** introduzir/retirar perguntas que se julgarem convenientes no decorrer da execução contratual.
- 1.5 O resultado da pesquisa servirá de base para decisão quanto a prorrogação ou não do Termo de Cessão.
- 1.6 A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada utilizando a média simples:
- 1.7 Modelo de questionário a ser aplicado:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO DOS USUÁRIOS DO RESTAURANTE:

DATA: ___/___/_____

NOME: _____

() ANEEL () ANP () CPRM

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

Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

10 – Muito satisfeito

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

Questão 1 – Na sua opinião, como você avalia o **SABOR, TEMPERO E APARÊNCIA** das preparações servidas no almoço?

Questão 2 – Como você avalia a **VARIEDADE** das preparações servidas no almoço?

Questão 3 – Que nota você daria para a **REPOSIÇÃO DOS ALIMENTOS** (saladas, carnes, guarnições, sobremesas e sucos) e **DOS UTENSÍLIOS** (bandejas, pratos e talheres)?

Questão 4 – Que nota você daria para as **SOBREMESAS** servidas no restaurante?

Questão 5 – Como você avalia o **SABOR, TEMPERO E APARÊNCIA** do café da manhã e do lanche da tarde?

Questão 6 – Como você avalia os **SUCOS** servidos no restaurante?

Questão 7 – Qual a sua avaliação sobre a **ORGANIZAÇÃO DO RESTAURANTE** (limpeza, eficiência dos funcionários, agilidade no atendimento)?

Questão 8 – Que nota você daria para a **IDENTIFICAÇÃO DAS PREPARAÇÕES**? Por exemplo, discriminação dos ingredientes, presença de glúten/lactose etc.

Questão 9 – Você acha que o valor pago pela refeição está proporcional aos serviços prestados pela empresa (**CUSTO/BENEFÍCIO**)?

SIM () NÃO ()

Questão 10 – Que nota você daria para o restaurante?

AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA - ANEEL		
SUPERINTENDÊNCIA DE ADMINISTRAÇÃO E FINANÇAS - SAF		
PESQUISA DE SATISFAÇÃO – NOTA FINAL:		
EMPRESA:		
TERMO DE CESSÃO:		
NÚMERO DE PARTICIPANTES:		
PERÍODO DE AVALIAÇÃO:		
	NOTA	RESULTADO
CONCEITOS	NPS acima de 80	Resultado satisfatório
	NPS entre 70 e 79	Comunicação com ressalvas (itens a corrigir).
	NPS abaixo de 69	Comunicação com ressalvas (itens a corrigir). Avaliação quanto à prorrogação ou não do Termo de Cessão.

ANEXO III DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014
CARDÁPIO MÍNIMO PARA RESTAURANTE E LANCHONETE
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 ao menos 1 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

Biscoitos:

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 e 1 deve ter queijo e/ou 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 embutidos, 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
Ovos mexidos	Todos os dias
Salsicha	2 vezes por semana
Requeijão	Todos os dias
Manteiga	Todos os dias
Margarina	Todos os dias
Mel ou geleia	Todos os dias
1 tipo de grão integral (Ex: farelo de aveia, granola, flocos de milho, farinha de linhaça, farelo de trigo)	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 tipo 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.
----------------------	--

Pratos principais quentes:

1 tipo de carne vermelha sem osso	Uma vez por semana deverá ser oferecido filé mignon ou picanha. Carne vermelha com osso ou miúdos deverão ser servidos com extra, por exemplo, rabada, figado, 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	
Batata frita	

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/ou 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	
Canjica	3 vezes por semana	Os dias de servimento do cachorro quente e da canjica deverão ser alternados
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 geleia	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

- 1.1 Os cardápios mensais deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas. Os cardápios, bem como a composição das preparações, deverão ser apresentadas às nutricionistas que apoiam a fiscalização com, pelo menos, quinze dias de antecedência, ou seja, antes da divulgação e da execução do cardápio.
- 1.2 Itens não inclusos acima deverão ser pagos à parte – suco de lata ou caixinha, suco de polpa, refrigerante, e sobremesas.
- 1.3 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.
- 1.4 As preparações devem seguir a receita original do prato.
- 1.5 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.
- 1.6 A embalagem descartável de alumínio ou isopor, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte.
- 1.7 É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.
- 1.8 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.
- 1.9 A **CESSIONÁRIA** colocará à disposição dos usuários, guardanapos, adoçante, sache de sal, açúcar e palitos de dente.
- 1.10 Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas ou de papel individuais.
- 1.11 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 cm

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

ANEXO IV DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014**PESQUISA REALIZADA JUNTO A DIVERSOS RESTAURANTES PARA FORMAÇÃO DE
PREÇO DO KG DO ALIMENTO****PESQUISA DE PREÇO PARA FIXAÇÃO DO PREÇO DO QUILO DO ALMOÇO E LANCHE**

Preço do Quilo da Refeição (R\$)	Restaurante
R\$ 19,40	ANTT
R\$ 19,21	TJDFT
R\$ 24,97	CONTROLADORIA GERAL DA UNIÃO
R\$ 25,15	TCU
R\$ 20,90	TST
R\$ 26,80	RESTAURANTE CAFÉ E COMPANHIA
R\$ 33,90	RESTAURANTE SPYCE
R\$ 36,75	RESTAURANTE CALAMARES
R\$ 33,50	CAMARA DOS DEPUTADOS
R\$ 27,73	PREÇO DO QUILO DO ALMOÇO E LANCHE (MÉDIA)

ANEXO V DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MODELO DE DECLARAÇÃO CIÊNCIA DO ACORDO DE NÍVEL DE SERVIÇO, DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA TABELA DE INCENTIVOS E PENALIDADES

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

(Local), de de

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO VI DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA EM ESTABELECEER PREÇO
DIFERENCIADO DO QUILO DE REFEIÇÃO**

A empresa _____, CNPJ n. _____,
sediada _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.
(a) _____, portador(a) da carteira de identidade nº. _____
e do CPF _____, declara, para fins de contratação com a **Agência Nacional de Energia
Elétrica – ANEEL**, sob as penas da lei, que concorda em estabelecer preço diferenciado do quilo da refeição,
com desconto de 10% sobre o preço normal do quilo, para os colaboradores da ANEEL, ANP e CPRM,
inclusive os estagiários, que recebam até dois salários mínimos, conforme disposto no item 1.1.18 do ANEXO
I do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 – ANEEL.

(Local), de de

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO VII DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014
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	
Salada de frutas	Porção de 270gr	
Açaí	Tigela com 300gramas	
Açaí com banana	Tigela com 300gramas	
Açaí com granola	Tigela com 300gramas	
Açaí com banana e granola	Tigela com 300gramas	
Marmitex (composição mínima: carne, arroz, feijão e salada)	Unidade	
Embalagem de marmitex	Unidade	
Preço do KG do almoço/lanche (fixo)	-	R\$ 27,73

(Local), de de

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO VIII DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

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 XXXXXXXXXXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXXXXXXXX, 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 XXXXXXXXXX, pela guarda dos móveis e equipamentos de patrimônio desta Agência listados abaixo, com valor total de R\$ 190.848,45 (cento e noventa mil oitocentos e quarenta e oito reais e quarenta e cinco centavos), 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 nºXXX/2014 – 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: _____

Registro	Especificação	Especificação Complementar	Data de Aquisição	Valor registrado R\$	Depreciação acumulada 31.12.2013	Valor líquido 31.12.2013
1001339	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001401	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001411	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001428	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001436	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001444	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001452	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001461	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001479	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001487	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001495	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001509	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001517	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001525	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001533	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001541	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001551	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001568	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001576	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80

1001584	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001592	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001606	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001614	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001622	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001631	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001649	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001657	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001665	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001673	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001681	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001691	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001703	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001711	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001721	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001738	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001746	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001754	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001762	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001771	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001789	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA,	23/11/2001	18,00	16,20	1,80

	Estrutura Tubular	Número de Série				
1001797	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001801	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001819	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001827	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001835	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001843	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001851	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001861	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001878	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001886	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001894	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001908	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001916	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001924	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001932	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001941	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001959	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001967	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001975	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1001983	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80

1001991	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1002001	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1003015	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1003023	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1003031	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
1003041	Cadeira Fixa Com Assento em Courvim e Estrutura Tubular	Modelo: ITALIA, Marca: TECNOFORMA, Número de Série	23/11/2001	18,00	16,20	1,80
0003501-4	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003502-2	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003504-9	Mesa de Uso Diverso Para Escritório em Madeira, em Rlm		01/12/1995	0,01	0,009	0,001
0003522-7	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003523-5	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003525-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003527-8	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para		04/01/1999	1,00	0,90	0,10

	04 Lugares - Anp					
0003528-6	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003529-4	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003530-8	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003531-6	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003533-2	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003534-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003537-5	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003538-3	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003542-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico		04/01/1999	1,00	0,90	0,10

	Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp					
0003543-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003544-8	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003545-6	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003546-4	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003547-2	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003548-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003549-9	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003550-2	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003551-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em		04/01/1999	1,00	0,90	0,10

	Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp					
0003552-9	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003560-1	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003584-7	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003586-3	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0003589-8	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0004573-8	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x600x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	790,00	231,075	558,925
0004574-6	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x600x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	790,00	231,075	558,925
0004575-4	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x600x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	790,00	231,075	558,925
0004576-2	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	620,00	181,35	438,65
0004577-1	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões:	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	620,00	181,35	438,65

	1000x400x1650.					
0004578-9	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	620,00	181,35	438,65
0004579-7	Estante Gradeada Dotada de 4 Planos. em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1650.	Modelo: Est-1650, Marca: Emcop	15/09/2010	620,00	181,35	438,65
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
0004584-3	Estante Com 4 Planos Lisos Com Bordas de 40mm, Fabricados em Chapa de Aço Inoxidável. Dimensões: 1000x400x1600 Mm	Modelo: EST-1600, Marca: Emcop	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
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	15/09/2010	800,00	234,00	566,00
0004592-4	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um	Modelo: Car-det-80I, Marca: Emcop	15/09/2010	500,00	146,25	353,75

	Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteira-mente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros					
0004593-2	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteira-mente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80I, Marca: Emcop	15/09/2010	500,00	146,25	353,75
0004594-1	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteira-mente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80I, Marca: Emcop	15/09/2010	500,00	146,25	353,75
0004595-9	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteira-mente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80I, Marca: Emcop	15/09/2010	500,00	146,25	353,75
0004596-7	Carro Para Recolhimento e Transporte de Detritos, Constituído de um Recipiente em Formato Cilíndrico Com Fundo Liso. Fabricado Inteira-mente em Chapa de Aço Inoxidável. capacidade: 80 Litros	Modelo: Car-det-80I, Marca: Emcop	15/09/2010	500,00	146,25	353,75
0004597-5	Freezer Vertical Industrial Extra-reforçado, Capacidade Nominal 1000l, 4 Portas Frontais, Temperatura Controlada Por Termostato Automático Indicada Por Termômetro Digital.	Modelo: Freezer-1000I, Marca: Emcop	15/09/2010	6000,00	1755,00	4245,00
0004598-3	Freezer Vertical Industrial Extra-reforçado, Capacidade Nominal 1000l, 4 Portas Frontais, Temperatura Controlada Por Termostato Automático Indicada Por Termômetro Digital.	Modelo: Freezer-1000I, Marca: Emcop	15/09/2010	6000,00	1755,00	4245,00
0004599-1	Refrigerador Vertical Tipo Industrial em Aço	Modelo: Refri-1300, Marca: Emcop	15/09/2010	5.295,00	1548,7875	3746,2125

	Inox, Extra-reforçado, 4 Portas. dimensões: 1300x700x1900mm					
0004600-1	Refrigerador Vertical Tipo Industrial em Aço Inox, Extra-reforçado, 4 Portas. dimensões: 1300x700x1900mm	Modelo: Refri-1300, Marca: Emcop	15/09/2010	5.295,00	1548,7875	3746,2125
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	28/09/2010	5,00	1,4625	3,5375
0004622-1	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	28/09/2010	5,00	1,4625	3,5375
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	28/09/2010	1.000,00	292,50	707,50
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	28/09/2010	2.000,00	585,00	1415,00

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	28/09/2010	3.000,00	877,50	2122,50
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-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.	Modelo: Bdr-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	4.500,00	1316,25	3183,75
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:	Modelo: Bdt-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	3.200,00	936,00	2264,00

	2.100 X 1.000 X 850 Mm.					
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	28/09/2010	8.000,00	2340,00	5660,00
0004632-8	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 Termômetro Digital. dimensões: 2.300x600x850mm. 3 (três) Portas.	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	3.000,00	877,50	2122,50
0004633-6	Guichê em Aço Inoxidável Concretado, Com Bordas Frontais e Laterais de 40mm. Requadro Contornando Toda A Parede, Com	Modelo: Gi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	700,00	204,75	495,25

	Altura de 400mm e Largura de 150mm. dimensões: 1000x500x40mm.					
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	28/09/2010	700,00	204,75	495,25
0004635-2	Mesa Lisa em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais de 40 Mm de Altura. Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. dimensões: 1.350x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	800,00	234,00	566,00
0004636-1	Mesa Com Cuba. tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo Aproximadamente 700x500x400mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterais de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.140x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.900,00	555,75	1344,25
0004637-9	Mesa Com Cuba. tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo Aproximadamente 1000x500x400mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterais de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.500x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	2.000,00	585,00	1415,00
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 em Chapa de Aço Sendo uma Perfurada. dimensões: 680x700x600.	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.250,00	365,625	884,375
0004639-5	Mesa Com 2 Cubas. tampo Superior Provido de 2 (duas) Cubas Medindo Aproximadamente 400x500x200mm em Aço Inoxidável Com	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.300,00	380,25	919,75

	Bordas Frontaise Laterais de 40 Mm de Altura. dimensões: 1.500x600x850mm					
0004640-9	Mesa Com Cuba. tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo Aproximadamente 500x400x200mm em Aço Inoxidável Com Bordas Frontaise Laterais de 40 Mm de Altura. dimensões: 2.000x600x850mm.	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.380,00	403,65	976,35
0004641-7	Mesa Lisa. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais 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	28/09/2010	1.130,00	330,525	799,475
0004642-5	Mesa Lisa. Tampo Superior Liso em Aço Inoxidável Com Bordas Frontais e Laterais de 40 Mm de Altura. Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. dimensões: 1.650x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.040,00	304,20	735,80
0004643-3	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: 2.900x600x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	2.320,00	678,60	1641,40
0004644-1	Mesa Com Cuba e Tanque. Tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo 500x400x200mm em Aço Inoxidável e 1 (um) Tanque Com Esfregador Confeccionado no Mesmo Aço. Tampo Com Enchimento em Concreto Leve Com Vermiculita. dimensões: 2.900x700x850mm	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	2.320,00	678,60	1641,40
0004645-1	Mesa Com Cuba. Tampo Superior Provido de 1 (uma) Cuba Medindo 500x400x200mm em Aço Inoxidável Com	Modelo: Mi-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	3.334,67	975,390975	2359,27903

	Bordas Frontais e Laterais de 40 Mm de Altura. dimensões: 3.000x600x850mm					
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	28/09/2010	1.138,33	332,961525	805,368475
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	28/09/2010	800,00	234,00	566,00
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 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.	Modelo: Mci-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	2.000,00	585,00	1415,00
0004649-2	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.140x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.078,00	315,315	762,685
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	28/09/2010	700,00	204,75	495,25
0004651-4	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido	Modelo: Psl-rv , Marca: Revifrio	28/09/2010	994,67	290,940975	703,729025

	Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.000x400mm					
0004652-2	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.800x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.383,33	404,624025	978,705975
0004653-1	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.800x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.383,33	404,624025	978,705975
0004654-9	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.800x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.383,33	404,624025	978,705975
0004655-7	Prateleira Suspensa Lisa em Aço Inoxidável Com Acabamento Polido Fosco. Apoio Através de Mãos Francesas. dimensões: 2.900x400mm	Modelo: Psl-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	1.000,00	292,50	707,50
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	28/09/2010	2.500,00	731,25	1768,75
0004657-3	Pass-through Refrigerado em Aço Inoxidável. Gabinete	Modelo: Ptr-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	3.000,00	877,50	2122,50

	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 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.					
0004658-1	Lavatório em Aço Inoxidável Com uma Cuba Medindo Aproximadamente 400x340x140 e Suporte Para Tipo Mão Francesa na Parede. dimensões: 600x500x200mm		28/09/2010	705,00	206,2125	498,7875
0004659-1	Tanque Com Esfregador Frontal Inclinado, Fabricado em Chapa de Aço Inoxidável Soldada e Polida. dimensões: 550x530x400mm	Modelo: Tef-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	993,00	290,4525	702,5475
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	28/09/2010	2.600,00	760,50	1839,50
0004815-2	Armário Baixo em Madeira		31/12/1998	270,00	243,00	27,00
0004819-5	Placa de Indicação "cartazes Indicativos"		29/02/2000	195,00	175,50	19,50
0005021-5	Mesa Para Refeitório ., em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares - Anp		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
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	22/12/2010	1.501,00	405,27	1095,73

0006612-6	Chapa Industrial Com Funcionamento A Gás, Construção Extra-reforçada. Aquecimento Através de 4 Queimadores Tubulares. dimensões: 670x660x850mm.	Modelo: Chapa-670, Marca: Emcop	15/09/2010	2.300,00	672,75	1627,25
0006613-4	Fritadeira A Gás, Gabinete Externo em Aço Inoxidável, Dotada de Zona Fria, Capacidade de Produção 20kg/h. dimensões: 660x480x850	Modelo: Frig-660, Marca: Emcop	15/09/2010	2.200,00	643,50	1556,50
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 Termômetro Digital. dimensões: 2.300x600x850mm. 3 (três) Portas.	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	3.000,00	877,50	2122,50
0006616-9	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	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	3.000,00	877,50	2122,50

	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 Termômetro Digital. dimensões: 2.300x600x850mm. 3 (três) Portas.					
0006617-7	Balcão Refrigerado Horizontal. gabinete Constituído de um Monobloco. dimensões: 2.800x600x850mm. potência/voltagem 1/2cv 220v - 60hz. 4 (quatro) Portas. Temperatura de Trabalho de 0° A 5°.	Modelo: Brh-rv, Marca: Revifrio	28/09/2010	4.000,00	1170,00	2830,00
0009790-4	Freezer Horizontal, 300 Litros	Modelo: DA 300, Marca: METALFRIO, Número de Série: 9020002	12/07/2001	732,00	658,80	73,20
0010813-6	Mesa Para Refeitório em Aço Com Tampo em Madeira Com Acabamento em Laminado Melaninico Formato Retangular Para 04 Lugares		04/01/1999	1,00	0,90	0,10
0011315-2	Freezer Horizontal, 2 Tampas 429 Litros	Marca: metalfrio	29/02/2000	749,00	674,10	74,90
0011316-1	Freezer Horizontal, 2 Tampas 429 Litros	Marca: metalfrio	29/02/2000	749,00	674,10	74,90
0011698-7	Televisor Tipo Monitor, Lcd de 42", Full Hd	Modelo: 42lf20fr, Marca: Lg, Número de Série: 003azrd0v360	23/04/2010	2.640,00	871,20	1.768,80
0011704-6	Televisor Tipo Monitor, Lcd de 42", Full Hd	Modelo: 42lf20fr, Marca: Lg, Número de Série: 003azer0v100	23/04/2010	2.640,00	871,20	1.768,80
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	08/10/2010	1.016,99	144,921075	872,07
0012159-	Coifa em Formato	Marca: Stellinox	03/11/2010	5.735,00	795,73125	4.939,27

6	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.					
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	03/11/2010	5.735,00	795,73125	4.939,27
0012218-6	Aparelho de Ar Condicionado Split Hi-wall Com 9.000 Btus, 220v, Com Controle Remoto.	Modelo: Acst Inv 09 Fm In, Marca: Bosch, Número de Série: 3080-992-00044-7747221239	30/11/2010	1.600,00	444,00	1156,00
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	27/12/2010	13.098,00	3536,46	9561,54
0012223-2	Forno Combinado A Gás	Marca: Wictory LtDESCO, Número de Série: 3359	27/12/2010	10.099,99	2726,9973	7372,9927
0012224-1	Forno Combinado A Gás	Modelo: W5g, Marca: Wictory LtDESCO, Número de Série: 3360	27/12/2010	10.099,99	2726,9973	7372,9927
0012225-9	Ar-condicionado Split 12.000btus	Modelo: Acst Inv 12, Marca: Bosch, Número de Série: 3080-992-000107747221241	27/12/2010	1.920,00	518,40	1401,60
0012226-7	Ar- Condicionado Piso/teto de 60.000 Btus, 220v.	Modelo: Phfl 60.000 - 2, Marca: Elgin	27/12/2010	5.190,00	1401,30	3788,70
0012227-5	Cortina de Ar de 150 Cm, 220 V.	Modelo: Cab - 3015 - 2, Marca: Elgin, Número de Série: 000012	27/12/2010	656,00	177,12	478,88
0012228-3	Cortina de Ar de 150 Cm, 220 V.	Modelo: Cab - 3015 - 2, Marca: Elgin, Número de Série: 00032	27/12/2010	656,00	177,12	478,88
0012230-5	Cortina de Ar de 150 Cm, 220 V.	Modelo: Cab - 3015 - 2, Marca: Elgin	27/12/2010	656,00	177,12	478,88
0012231-3	Ar-condicionado Split de 36.000 Btus, 220v	Modelo: Cf136, Marca: Eletrolux, Número de Série: 03800251	27/12/2010	3.497,00	944,19	2552,81

0012232-1	Ar-condicionado Split de 36.000 Btus, 220v	Modelo: Cf136, Marca: Eletrolux, Número de Série: 06800119	27/12/2010	3.497,00	944,19	2552,81
0012233-1	Ar-condicionado Split de 36.000 Btus, 220v	Modelo: Cf136, Marca: Eletrolux, Número de Série: 04202485	27/12/2010	3.497,00	944,19	2552,81
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	29/12/2010	2.361,00	637,47	1723,53
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	29/12/2010	2.361,00	637,47	1723,53
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	29/12/2010	2.361,00	637,47	1723,53
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	29/12/2010	2.361,00	637,47	1723,53
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	29/12/2010	2.361,00	637,47	1723,53
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	29/12/2010	2.361,00	637,47	1723,53
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	29/12/2010	2.715,00	733,05	1981,95
0012241-1	Refrigerador Vertical Com Prateleiras, Com Iluminação Interna, Com Porta de Vidro Antiembaçante.	Modelo: Vcf 550, Marca: Frilux, Número de Série: 167/10	29/12/2010	2.715,00	733,05	1981,95

	Dimensões: 675x850x2.021mm					
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	14/04/2011	16.500,00	3960,00	12540,00
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	14/04/2011	3.750,00	900,00	2850,00
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	14/04/2011	3.750,00	900,00	2850,00
0012611-8	Caldeirão Tipo Americano, A Gás, em Aço Inoxidável, Capacidade 200 Litros	Marca: Inecom	20/12/2010	5.945,00	1605,15	4339,85
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	16/07/2013	7.930,00	1555,1625	6374,8375
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	24/09/2013	710,00	15,975	694,025
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	24/09/2013	809,00	18,2025	790,7975
0101593-8	Calha Com Grelha de Piso Perfurada em Inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101594-6	Calha com grelha de piso perfurada em inox.		27/12/2010	573,30	154,791	418,509

	Dimensões: 1.000x200x100mm					
0101595-4	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101596-2	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101597-1	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101598-9	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101599-7	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101600-5	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101601-3	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101602-1	Calha com grelha de piso perfurada em inox. Dimensões: 1.000x200x100mm		27/12/2010	573,30	154,791	418,509
0101765-7	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101766-5	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101767-3	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101768-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de		27/04/2012	96,00	14,40	81,60

	aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.					
0101769-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101770-3	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101771-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101772-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101773-8	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101774-6	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101775-4	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101776-2	Cadeira em aço cromado sem braços, com		27/04/2012	96,00	14,40	81,60

	encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.					
0101777-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101778-9	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101779-7	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101780-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101781-9	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101782-7	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101783-5	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60

0101784-3	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101785-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101786-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101787-8	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101788-6	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101789-4	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101790-8	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101791-6	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em		27/04/2012	96,00	14,40	81,60

	espuma e corino na cor cacau.					
0101792-4	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101793-2	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101794-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101795-9	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101796-7	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101797-5	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101798-3	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101799-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de		27/04/2012	96,00	14,40	81,60

	aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.					
0101800-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101801-8	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101802-6	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101803-4	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101804-2	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
0101805-1	Cadeira em aço cromado sem braços, com encosto, assentos em MDF de aproximadamente 12mm com revestimento em espuma e corino na cor cacau.		27/04/2012	96,00	14,40	81,60
TOTAL						190.848,45

ANEXO IX DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014 – MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

À AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA – ANEEL

Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios

Ref: **CONCORRÊNCIA Nº 01/2014**

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante) doravante denominado Licitante, para fins do disposto na cláusula 4.1.1.1 do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 foi elaborada de maneira independente pela Licitante, e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do CONCORRÊNCIA nº 01/2014, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 não foi informada, discutida, ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA nº 01/2014, por qualquer meio ou por qualquer pessoa.
- (c) não tentou, por qualquer meio ou qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) o conteúdo da proposta apresentada para participar da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) o conteúdo da proposta apresentada para participar da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL antes da abertura oficial das propostas;e
- (f) está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

(Local), de de .

(Representante Legal)

(CPF e RG)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

66/93

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	

ANEXO X DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

A proponente, para fins de participação na CONCORRÊNCIA nº 01/2014, declara sob as penas da lei, que não existem fatos impeditivos de sua participação na presente licitação e se compromete a comunicar à ANEEL qualquer fato que venha a comprometer sua habilitação, inclusive durante a execução do objeto.

E, por ser a expressão fiel da verdade, firmamos a presente.

(Local), de de

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO XI DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NA LEI Nº 9.854/99

Ref.: CONCORRÊNCIA nº 01/2014

....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o (a) Sr. (a)....., portador (a) da Carteira de Identidade nº..... e inscrito no CPF nº, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(Local), de de

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO XII DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Ref.: CONCORRÊNCIA nº 01/2014

....., inscrito no CNPJ/MF nº, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº e do CPF nº, **DECLARA**, para fins de contratação junto a ANEEL, que cumpre os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 a 49 da Lei Complementar nº123/2006.

DECLARA, ainda, não haver nenhum dos impedimentos previstos no § 4º do art. 3º da mesma lei.

(Local), de de .

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO XIII DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014**MODELO DE LAUDO DE VISTORIA PARA RECEBIMENTO DE IMÓVEL**

Processo:

Conforme indica o edital nº 01/2014, ao receber o espaço da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL para execução das atividades de restaurante / lanchonete a empresa, inscrita sob o CNPJ vencedora da licitação, efetuou vistoria do imóvel conjuntamente com a fiscalização da ANEEL para que ao final do contrato 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		

(Local), de de .

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

ANEXO XIV DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Ref.: CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

Declaramos que a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____ estabelecida na cidade de _____, Estado de _____, no endereço _____, telefone n. _____, fac-símile n. _____, por meio de seu representante legal, _____, portador da Carteira de Identidade n. _____, expedida pela _____, para fins de participação na licitação, vistoriou as instalações da Agência Nacional de Energia Elétrica – ANEEL, onde tomou conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a execução dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e, plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), de de .

NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DA LICITANTE

(NOME DA EMPRESA)

NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL (SAF/ANEEL)

(CARGO COMPLETO)

71/93

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL VISTO	Conforme minuta aprovada
--	-----------------------------

ANEXO XV DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014 – PROPOSTA DE PREÇOS

À AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA – ANEEL

Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios

Ref: CONCORRÊNCIA nº 01/2014

Prezados Senhores,

Após examinar todas as cláusulas e condições estipuladas no Edital da CONCORRÊNCIA em referência, apresentamos nossa proposta nos termos consignados no mencionado Ato Convocatório e seus Anexos, com os quais concordamos plenamente.

Nossa proposta é válida por 60 (sessenta) dias, contados da data prevista para a entrega da mesma, sendo o preço ofertado firme e irrevogável durante o prazo de validade.

Informamos que estão inclusos nos preços ofertados 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 da **TAXA MENSAL DE CESSÃO DE USO** da nossa proposta, para a 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 do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 e seus Anexos é de 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\$ 1.711,86 (um mil setecentos e onze reais e oitenta e seis 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 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 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 a partir do recebimento.

OBS 5: O valor da taxa de cessão deverá ser pago mensalmente até o 15º dia de cada mês.

OBS 6: A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 30% do valor da proposta ofertada, conforme critérios estabelecidos nos itens 4 e 5 do ANEXO I.

OBS 7: No primeiro mês de execução dos serviços a CESSIONÁRIA pagará o valor ofertado na proposta.

(Local), de de .

(Representante Legal)

(Nome da Empresa)

(Endereço / endereço eletrônico)

(Telefone / FAC-SÍMILE / e-mail)

ANEXO XVI DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MINUTA DO TERMO DE CESSÃO

TERMO QUE ENTRE SI CELEBRAM A AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA – ANEEL E A _____, PARA A 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.

AGÊNCIA NACIONAL DE ENERGIA ELÉTRICA - ANEEL, com sede na cidade de Brasília – DF, SGAN 603, Módulo “J”, inscrita no CNPJ/MF sob o nº 02.270.669/0001-29, doravante denominada **CONTRATANTE**, 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 n. 2.210, de 24 de abril de 2012, publicada no Diário Oficial da União, em 2 de maio de 2012, de acordo com delegação de competência que lhe foi atribuída no art. 1º da Portaria nº 1.667, de 21 de dezembro de 2010, publicada no Diário Oficial da União em 24 de dezembro de 2010, e de outro lado, _____, doravante denominada **CONTRATADA**, 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 no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, suas alterações e demais normas complementares pertinentes, incluída a Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, o Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, o Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 30 de abril de 2008, a Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 03, de 15 de outubro de 2009, com as respectivas alterações posteriores, e demais normas que regem a espécie, resolvem celebrar o presente Contrato, pelas condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

- 1.1 Constitui objeto deste termo a 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 do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 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 48500.006838/2013-25:
- 2.1.1 Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 e seus Anexos;
 - 2.1.2 Propostas e documentos firmados pela CESSIONÁRIA.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

- 3.1 O objeto será executado mediante a forma de execução indireta, sob o regime de EMPREITADA POR PREÇO GLOBAL, nos termos da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO E DA VIGÊNCIA

- 4.1 O período de vigência é de 12 (doze) meses, contados de ____/____/____ (data da assinatura do Termo de Cessão) até ____/____/____, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses.

CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 5.1 Observar o estrito atendimento ao Código de Ética da ANEEL, o qual reúne os valores e os compromissos que devem nortear suas ações e a conduta de seus funcionários no exercício das atividades previstas neste Termo de Cessão (www.aneel.gov.br – A ANEEL – Legislação – Normas de Organização).
- 5.2 Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da gestão fiscalizadora da **CEDENTE** para acompanhamento da execução do Termo de Cessão, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 5.3 Executar fielmente o Termo de Cessão, em conformidade com as cláusulas avançadas e normas estabelecidas na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da **CEDENTE**.
- 5.4 Iniciar em até 15 (quinze) dias da assinatura do Termo de Cessão, a execução dos serviços mediante a definição do quantitativo inicialmente necessário, conforme indicado no Edital da CONCORRÊNCIA nº

- 01/2014 e em seus Anexos, informando em tempo hábil qualquer motivo impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 5.5 Manter no estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhistas, emitidos pela ANVISA e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação.
- 5.6 Responsabilizar-se integralmente pelos serviços contratados, nos termos da legislação vigente, fornecendo mão-de-obra qualificada necessária à perfeita execução do objeto do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 e seus Anexos.
- 5.7 Restituir, nas mesmas condições que lhes foram entregues para uso, a área, instalações e equipamentos cedidos.
- 5.8 Manter, durante a vigência do Termo de Cessão, as condições de habilitação para contratar com a Administração Pública, apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal.
- 5.9 Prestar todos os esclarecimentos solicitados pela **CEDENTE**, cujas reclamações se obriga prontamente a atender.
- 5.10 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.
- 5.11 Efetuar o pagamento, mediante GRU, do uso do espaço físico até o dia 15 (quinze) de cada mês, independente de qualquer caso fortuito, levando-se em consideração a aplicação do desconto quando for o caso, devendo apresentar o comprovante em até 3 (três) dias após o pagamento.
- 5.11.1 No caso de atraso de pagamento da taxa de cessão de uso, o método para atualização de multas administrativas segue o mesmo modelo dos tributos federais (de acordo com a Lei nº 9430/2006, art.61 e Lei nº 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.
- 5.12 Prever toda a mão-de-obra necessária para garantir a operação do restaurante/lanchonete nos horários estabelecidos pela **CEDENTE**.
- 5.13 Manter disciplina nos locais de serviço, substituindo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação da Administração, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento seja considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse do serviço público e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações da **CEDENTE**.
- 5.14 Usar, na execução dos serviços, profissionais devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
- 5.14.1 A ANEEL também fornecerá crachás de acesso às dependências do Complexo ANEEL-ANP-CPRM 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.
- 5.14.2 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.

- 5.15 Responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados à **CEDENTE**, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder, à devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da culpabilidade da **CESSIONÁRIA**.
- 5.16 Responsabilizar-se por todos os ônus decorrentes da prestação dos serviços, inclusive salários de pessoal, alimentação e transporte, bem como pelos encargos trabalhistas e previdenciários, previstos em legislação específica e vigente, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a **CEDENTE**, além de responder, também, por eventual demanda trabalhista, civil ou penal, relacionadas ao objeto deste Termo de Cessão.
- 5.17 São de inteira responsabilidade da **CESSIONÁRIA** a eficácia e funcionamento dos serviços a serem prestados, não se permitindo a subcontratação no todo ou em parte.
- 5.18 A **CESSIONÁRIA** será a única responsável por acidente de que possa ser vítima a mão-de-obra fornecida, durante os períodos que estiverem desempenhando os serviços decorrentes do Termo de Cessão, bem como por todo e qualquer dano que seus empregados ou equipamentos venham a causar às instalações da **CEDENTE**.
- 5.19 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 da **CEDENTE** e de outra empresa prestadora de serviço.
- 5.20 Restituir à **CEDENTE** todas as ligações feitas para celular, chamadas interestaduais e urbanas efetuadas pelos ramais de uso do restaurante/lanchonete.
- 5.21 Restituir à **CEDENTE**, o valor do consumo de água e luz do restaurante. O restaurante possui medidores individualizados para estabelecer esse consumo.
- 5.21.1 O valor da conta de água, luz e de telefone deverá ser ressarcido em até 10 (dez) dias, a contar da notificação feita pelo fiscal do contrato, aferidas a partir das faturas emitidas pelas respectivas concessionárias, devendo apresentar cópias de pagamento das Guias de Recolhimento da União (GRU) ao fiscal do contrato.
- 5.22 Assumir despesas concernentes à mão-de-obra, insumos, materiais, equipamentos, tributos, serviços de terceiros, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições sociais, seguros, licenças e de tudo mais que se fizer necessário para o fiel cumprimento do Termo de Cessão.
- 5.23 Responder, integralmente, por danos e/ou desaparecimento de bens patrimoniais que vier a causar à **CEDENTE** ou a terceiros, em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus empregados, independentemente de outras cominações pactuadas ou legais a que estiver sujeita.
- 5.24 Responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade.

- 5.25 Corrigir todas as imperfeições verificadas pela fiscalização, na execução das atividades, no prazo determinado pela **CEDENTE**.
- 5.26 Cumprir todas as leis federais e locais, inclusive todos os Regimentos, Normas, Instruções e Diretrizes que lhe forem aplicáveis.
- 5.27 Enviar para a área gestora, até o 5º dia útil de cada mês, 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.
- 5.28 Cumprir todas as orientações da **CEDENTE** visando o fiel desempenho das atividades especificadas, devendo prestar todos os esclarecimentos solicitados;
- 5.29 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.
- 5.30 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;
- 5.31 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, mantendo sempre em perfeita ordem, todas as dependências da **CEDENTE**, responsabilizando-se pelas instalações propriamente ditas como: pisos, paredes, teto, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc;
- 5.32 Disponibilizar Diário de Ocorrência permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através da vistoria efetuada pela **CEDENTE** relativamente à execução dos serviços;
- 5.33 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 e da lanchonete;
- 5.34 Credenciar, oficialmente, junto à **CEDENTE**, um preposto com experiência e poderes de supervisão;
- 5.35 Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento do Restaurante e da Lanchonete, ficando a **CESSIONÁRIA** responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário;
- 5.36 Responsabilizar-se pela 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.

- 5.37 Repor, com especificação idêntica e da mesma marca, bem patrimonial da **CEDENTE**, desaparecido, danificado, e ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção.
- 5.38 Responsabilizar-se pela manutenção dos equipamentos de patrimônio da ANEEL que ficarão sob responsabilidade da **CEDENTE**, devolvendo-os à **CEDENTE** em perfeito estado de funcionamento quando do final da vigência do Termo de Cessão;
- 5.39 Efetuar, semestralmente, a manutenção preventiva dos equipamentos. A manutenção corretiva será feita quando necessário. Em ambos os casos, deve ser encaminhado o relatório circunstanciado dos serviços efetuados para a área gestora.
- 5.39.1 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.
- 5.39.2 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.
- 5.40 Disponibilizar à área gestora do Termo de Cessão de Uso, para eventual intervenção em situações especiais, todas as chaves de abertura das dependências do Restaurante e Lanchonete.
- 5.41 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, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação. 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;
- 5.42 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);
- 5.43 Manter todas as mesas do restaurante sempre cobertas por toalhas em tecido de cor clara ou jogo americano, a critério da **CESSIONÁRIA**;
- 5.44 Responsabilizar-se exclusivamente pelo uso, custo e reabastecimento do tanque de gás butano (GLP) utilizado no restaurante;
- 5.45 Oferecer outra forma de pagamento além de dinheiro ou cheque (ex: cartão de débito, crédito, cartão refeição); A empresa sempre deverá emitir a via do cupom da máquina de crédito/débito/vale refeição).
- 5.46 Nas 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.

- 5.47 Disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;
- 5.48 Efetuar a dedetização e desratização do ambiente de restaurante/lanchonete a cada 3 (três) meses ou sempre que necessário, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas.
- 5.48.1 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.
- 5.48.2 A dedetização e a faxina serão acompanhadas por pessoa designada pela fiscalização.
- 5.49 Manter limpo, os salões (refeitórios), dependências da cozinha, copas, depósitos, sanitários (piso, paredes, teto, etc), áreas de serviço, despensa, instalações, área de carga e descarga, 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.
- 5.49.1 A 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, bandejas, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção.
- 5.49.2 A limpeza semanal deve envolver lavagem geral de piso, vidraças, janelas, fogões, exaustor geladeiras, fornos, freezers, etc., com desinfecção.
- 5.49.3 Limpar a área externa.
- 5.49.4 Limpar os 3 (três) banheiros e o lavatório localizados no restaurante.
- 5.49.4.1 O abastecimento do material (papel toalha e papel higiênico) é de responsabilidade da empresa de limpeza contratada da **CEDENTE**.
- 5.50 Permitir livre acesso aos banheiros localizados nas dependências do restaurante, os quais são de uso compartilhado entre restaurante e os servidores/colaboradores do Complexo ANEEL-ANP-CPRM.
- 5.51 Disponibilizar lixeiras individualizadas, uma para cada departamento da cozinha. (Exemplo: uma para açougue, outra para as saladas, outra para salgadeiro e assim por diante).
- 5.52 Engarrafar o óleo de cozinha usado e destiná-lo para empresas de reciclagem previamente cadastradas pela **CESSIONÁRIA**.
- 5.52.1 A cópia do cadastro citado na subcláusula anterior deverá ser encaminhado para a área gestora, contendo os dados da empresa de reciclagem: nome, endereço e qual destino dado para o óleo recolhido no restaurante.
- 5.53 Manter no seu quadro de pessoal um nutricionista especificamente dedicado ao restaurante/lanchonete da ANEEL, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN, a quem caberá as atividades de assistência alimentar, abrangendo a requisição, produção e distribuição dos alimentos/lanches, o acompanhamento do preparo do lanche, o controle do acondicionamento dos alimentos, além outras de responsabilidade inerentes a este profissional, estabelecidas na Resolução n. 380/CFN.
- 5.54 Além das atribuições elencadas acima, caberá à nutricionista do restaurante/lanchonete:

- 5.54.1 Elaborar o cardápio;
 - 5.54.2 Observar se os funcionários estão cumprindo o cardápio;
 - 5.54.3 Efetuar a prova dos alimentos a serem servidos;
 - 5.54.4 Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
 - 5.54.5 Exigir dos funcionários a limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
 - 5.54.6 Verificar os hábitos de higiene dos funcionários;
 - 5.54.7 Acompanhar a preparação dos alimentos;
 - 5.54.8 Elaborar as etiquetas discriminando os ingredientes das preparações, presença de gluten e lactose;
 - 5.54.9 Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários.
- 5.55 A 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.
- 5.55.1 O Manual de Boas Práticas deverá ser implantado em até 15 dias depois de aprovado pela **CEDENTE**.
 - 5.55.2 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.
- 5.56 Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches e de refeições.
- 5.57 Quanto às responsabilidades em relação ao funcionários:
- 5.57.1 A **CESSIONÁRIA** deverá comprovar as condições de saúde dos empregados no prazo máximo de dez dias do início dos serviços.
 - 5.57.1.1 Exames periódicos serão feitos e comprovados nos prazos estabelecidos pelas unidades sanitárias, de saúde e higiene competentes
 - 5.57.2 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**.
 - 5.57.3 Deverão estar devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás com fotografias recentes.
 - 5.57.4 Deverão ter total condição de higiene pessoal, apresentando as unhas aparadas, cabelos protegidos e os homens barbeados.

- 5.57.5 Fornecer aos empregados responsáveis por atividade de higienização das instalações sanitárias, uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 5.57.6 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.
- 5.57.7 O uso de uniforme completo é obrigatório, cabendo a **CESSIONÁRIA** o seu fornecimento aos seus empregados da seguinte forma:
- 5.57.7.1 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.
- 5.57.7.2 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.
- 5.57.7.3 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.
- 5.57.8 Os funcionários do restaurante/lanchonete deverão respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências da **ANEEL**.
- 5.57.8.1 Os horários de entrada e saída do restaurante/lanchonete pelo empregados da **CESSIONÁRIA** poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento dos clientes, desde que esteja compreendido entre às 7:00 e 19:00 horas e tenha por finalidade exclusiva a fiscalização, o acompanhamento, o preparo das refeições/lanches, bem como a limpeza do espaço.
- 5.58 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.
- 5.59 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 de todos os itens disponíveis na lanchonete.
- 5.60 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**.
- 5.61 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.
- 5.62 Preparar todos os alimentos na própria cozinha do restaurante, efetuando o respectivo atendimento e distribuição aos clientes no horário estabelecido pelo **CEDENTE**.

- 5.63 Substituir por solicitação do **CEDENTE** qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de seus pertences, equipamentos ou instalações.
- 5.64 Informar ao **CEDENTE** até o décimo quinto dia, o cardápio mensal a ser servido no próximo mês para as refeições do tipo “self-service”, objetivando a aprovação prévia pelas nutricionistas contratadas dos itens que serão servidos.
- 5.64.1 Ao final de um ano, a empresa deverá ter apresentado 6 (seis) cardápios mensais, de forma que eles se repetiram em 2 (dois) meses ao longo do ano.
- 5.64.2 Essa forma de apresentação possibilitará à **CESSIONÁRIA** a elaboração de fichas técnicas de todos os alimentos servidos no restaurante, atendendo, portanto ao cumprimento dos POPs. (Procedimentos Operacionais Padronizados).
- 5.64.3 Os cardápios deverão seguir as especificações do **ANEXO III**.
- 5.65 Servir as refeições/almoço e os lanches em pratos apropriados de louça branca sobre bandejas forradas com papel descartável.
- 5.66 Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, no horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete.
- 5.67 Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso visivelmente nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade, adotando os seguintes procedimentos:
- 5.67.1 Conservar, conforme as normas oficiais de padronização de armazenamento, os estoques de gêneros alimentícios e de materiais necessários à execução dos serviços;
- 5.67.2 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**.
- 5.67.3 Responder por todas as despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras de alimentos coletadas pela **CESSIONÁRIA**, sempre que necessário, a critério do **CEDENTE**;
- 5.68 Aferir a temperatura dos alimentos a serem expostos na rampa, de 3 a 4 vezes, acompanhado das nutricionistas fiscais do Termo de Cessão, conforme exemplificado abaixo:
- 5.68.1 1ª aferição: Deve ser aferida a temperatura dos alimentos a serem servidos antes que eles sejam expostos, ainda dentro da cozinha;
- 5.68.2 2ª aferição: Quando a rampa de distribuição estiver pronta para ser liberada para o servimento;
- 5.68.3 3ª aferição: Durante o servimento;
- 5.68.4 4ª aferição: No final do servimento.
- 5.68.5 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

- 5.69 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 e CPRM.
- 5.70 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.
- 5.70.1 Dispensa-se o cumprimento da exigência do item anterior 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.
- 5.71 Na medida em que os alimentos forem preparados, eles devem ficar cobertos ou protegidos pelas tampas das cubas, enquanto aguardam a hora do servimento.
- 5.72 Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia considerados inadequados ao consumo pelo **CEDENTE**.
- 5.73 Manter em cada mesa do restaurante e da lanchonete, guardanapos e recipiente contendo sachês individuais e de uso único do tipo: palito, sal, canudo, açúcar e adoçante.
- 5.74 Utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico sanitária que evite sua contaminação. Caso utilize vapor para o cozimento de alimentos, o mesmo deve partir de água potável;
- 5.75 Poderá ser cobrado o custo de embalagens para transporte de alimento, devendo, para tanto, o preço estar previsto na tabela constante do **ANEXO VII**.
- 5.76 Disponibilizar na instalações do restaurante, máquina de café expresso, cappuccino, café com leite, chocolate quente com moedeiro para que o próprio usuário se sirva das preparações oferecidas.
- 5.76.1 O custo da aquisição ou do aluguel dessa máquina, bem como dos sachês das preparações é da **CESSIONÁRIA**.
- 5.77 Fornecer buffet de massas na hora do almoço, com o mesmo valor do Kg do self-service.
- 5.77.1 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.
- 5.77.2 Todos os equipamentos, utensílios e serviços referentes ao buffet de massas, serão fornecidos integralmente pela **CESSIONÁRIA**.

- 5.78 Fornecer buffet de tapiocas no lanche da tarde com o mesmo valor do Kg do lanche.
- 5.78.1 No buffet de tapiocas deverão ser oferecidos recheios salgados e doces, totalizando, no mínimo 10 (dez) ingredientes.
- 5.78.2 Todos os equipamentos, utensílios e serviços referentes ao buffet de tapiocas, serão fornecidos integralmente pela **CESSIONÁRIA**.
- 5.79 A **CESSIONÁRIA** deverá fornecer sanduicheira no café da manhã e lanche da tarde para que o usuário possa montar e esquentar seu próprio sanduíche.

CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 6.1 Proporcionar condições para que a **CESSIONÁRIA** possa conduzir a bom termo a execução dos serviços pertinentes.
- 6.2 Assegurar o livre acesso dos empregados da **CESSIONÁRIA**, quando devidamente identificados, aos locais que devam executar a sua tarefa.
- 6.3 Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitados pelos técnicos da **CESSIONÁRIA**;
- 6.4 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 art. 67 da Lei nº 8.666/93.
- 6.5 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o estipulado nas cláusulas contratuais.
- 6.6 Solicitar a substituição de empregado que não estiver desempenhando as suas atividades a contento, de acordo com o estabelecido no Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 e em seus Anexos.
- 6.7 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 **CESSIONÁRIA** e determinando sua imediata regularização.
- 6.8 Fornecer crachás de acesso às dependências do Complexo ANEEL-ANP-CPRM para os funcionários da empresa.
- 6.9 Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da **CESSIONÁRIA** que estiver sem uniforme ou crachá de identificação, que embarçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área, a seu critério, julgar inconveniente.
- 6.10 Notificar, por escrito à **CESSIONÁRIA** sobre a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazos para sua correção.
- 6.11 Quanto às sanções administrativas, caberá ainda à **CESSIONÁRIA**, 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**.
- 6.12 Disponibilizar, quando solicitado, a documentação relativa à edificação do prédio (plantas).

- 6.13 Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitada, desde que atendidas às obrigações pactuadas.
- 6.14 Receber, conferir e aprovar os cardápios semanais.
- 6.15 Realizar pesquisa de satisfação quadrimestralmente.
- 6.16 Disponibilizar ramal telefônico para ligações urbanas, interestaduais e para celulares, cujo consumo será cobrado.
- 6.17 Disponibilizar ponto de rede para que a empresa tenha acesso à internet.
- 6.18 Realizar a manutenção predial das instalações do restaurante, como problemas elétricos, hidráulicos, troca de lâmpadas etc.
- 6.19 Instruir a **CESSIONÁRIA** acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantadas nas dependências da **CEDENTE**.
- 6.20 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.
- 6.21 Acompanhar e fiscalizar toda a preparação dos alimentos, que 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.
- 6.22 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 SÉTIMA – DA GESTÃO DO TERMO DE CESSÃO

- 7.1 A fiscalização da execução do objeto deste Instrumento será feita pela Superintendência de Administração e Finanças (SAF/ANEEL), que indicará um gestor responsável, o qual poderá, junto ao preposto da **CESSIONÁRIA**, solicitar a correção de eventuais falhas ou irregularidades que forem verificadas, devendo estas serem sanadas imediatamente, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Instrumento.
- 7.2 A fiscalização que trata o item anterior não exclui nem reduz a responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica co-responsabilidade do **CEDENTE** ou de seus agentes e prepostos (art. 70 da Lei nº 8.666/93).

CLÁUSULA OITAVA – DAS DESPESAS E DOS PAGAMENTOS

- 8.1 Este Termo de Cessão não gerará despesa para o **CEDENTE**.
- 8.2 Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à **CESSIONÁRIA**, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.
- 8.3 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.
- 8.4 No primeiro mês de execução dos serviços, a **CESSIONÁRIA** pagará o valor ofertado na proposta.
- 8.5 A partir do 2º 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 critérios estabelecidos nos itens 4 e 5 do **ANEXO I do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014**.
- 8.6 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.
- 8.7 O valor da taxa mensal de cessão de uso é de R\$ _____ (_____).

CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS CONTRATADOS

- 9.1 O preço do quilo da refeição a ser cobrado no restaurante é de **R\$ 27,73 (vinte e sete reais e setenta e três 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.

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 15:00 às 18:30 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, a partir das 13:00.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DA GARANTIA

11.1 Atendendo ao art. 56, § 1º da Lei nº. 8.666/93, a **CESSIONÁRIA** deverá recolher, no prazo máximo de 10 dias úteis, prorrogáveis por igual período, a critério da CONTRATANTE, contado da assinatura do Termo de Cessão, em nome da Agência Nacional de Energia Elétrica - ANEEL, comprovante de prestação de garantia equivalente a 5% (cinco por cento) do valor anual mínimo da cessão (valor da taxa mensal de Cessão de Uso mínimo multiplicado por doze meses), acrescido do valor de **R\$ 190.848,45 (cento e noventa mil oitocentos e quarenta e oito reais e quarenta e cinco centavos)**, referente ao valor dos bens patrimoniais da ANEEL (**ANEXO VIII**) que ficarão sob responsabilidade da **CESSIONÁRIA**. A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

11.1.1 Caução em dinheiro;

11.1.2 Seguro-garantia;

11.1.3 Fiança bancária;

11.1.4 Títulos da dívida pública, que deverão ser emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda.

11.2 A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual, acrescida de mais 3 (três) meses, e não poderá conter cláusula que elida a cobertura no caso de quaisquer sanções de efeito pecuniário que, eventualmente, venham a ser aplicadas à **CESSIONÁRIA**; neste sentido, fica claro que a garantia não cobre apenas episódios de rescisão do contrato, mas também as multas administrativas aplicadas no curso da execução, nos termos dos arts. 86, §§1º e 2º e 87,§1º, da Lei 8.666/93.

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

11.3.1 prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

11.3.2 prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

11.3.3 multas moratórias e punitivas aplicadas pela fiscalização à CONTRATADA;

11.3.4 obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela contratada.

- 11.4 Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado, obrigatoriamente, em agência da Caixa Econômica Federal indicada pela **CESSIONÁRIA**, com base no Decreto nº 93.872/86, em seu art. 82, e no Decreto-lei nº 1.737/79.
- 11.5 Quando a garantia for prestada sob forma de fiança bancária, ou seguro garantia, não podendo conter qualquer restrição de cobertura, além conter declaração expressa de renúncia do fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil Brasileiro, assim como conter cláusula de prorrogação automática, até que a CONTRATANTE confirme o cumprimento integral das obrigações da **CESSIONÁRIA**, após o fim do Contrato.
- 11.5.1 Nos termos do inciso VI, do art. 6º da Lei 8.666/93, a opção pelo *seguro-garantia* obriga a manifestação expressa e inequívoca da seguradora (em cláusula na apólice ou por declaração) para confirmar a cobertura do descumprimento de toda e qualquer obrigação de origem contratual – incluindo sanções pecuniárias -, independentemente da ocorrência de episódio de rescisão do contrato.
- 11.5.2 A garantia prestada sob forma de *seguro-garantia*, deverá ser do ramo – SEGURADO – SETOR PÚBLICO, observando o previsto na CIRCULAR SUSEP n. 477, de 30 de setembro de 2013.
- 11.6 A garantia prestada por meio de seguro bancário e/ou fiança bancária deverá indicar 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).
- 11.7 A garantia deverá ser entregue na Superintendência de Licitações e Controle de Contratos e Convênios – SLC/ANEEL.
- 11.8 No caso de eventual procedimento de aplicação de sanção à **CESSIONÁRIA**, e conseqüentemente, utilização pela **CEDENTE** da garantia depositada, o prazo de notificação à instituição garantidora terá como termo inicial o primeiro dia útil subsequente ao trânsito em julgado da decisão.
- 11.9 No caso da utilização da garantia pela **CEDENTE**, em função de quaisquer penalidades aplicadas, a **CESSIONÁRIA** deverá fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data em que for utilizada.
- 11.10A 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 pro cento).
- 11.10.1 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 n. 8.666/93.
- 11.11A garantia somente será liberada após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo do Termo de Cessão.
- 11.12Na ocorrência de alteração no valor do Termo de Cessão e/ou de prorrogação de sua vigência a **CESSIONÁRIA** deverá, na ocasião da celebração do termo aditivo, providenciar a devida adequação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do Termo de Cessão.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO

- 12.1 O não cumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições pactuadas neste instrumento ou a sua inexecução, implicará a sua rescisão por denúncia da parte prejudicada, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, conforme dispõem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.
- 12.2 Além dos motivos previstos em lei, poderão ensejar a rescisão do presente Termo de Cessão, a exclusivo critério da **CEDENTE**:
- 12.2.1 Alteração social ou modificação de finalidade ou estrutura que, a juízo da **CEDENTE**, prejudique o cumprimento do Termo de Cessão;
- 12.2.2 O envolvimento da **CESSIONÁRIA**, por qualquer meio, em protesto de títulos e emissão de cheques sem a suficiente provisão de fundos que caracterize a sua insolvência.
- 12.3 No caso de rescisão, por qualquer motivo enumerado acima, a **CEDENTE** aplicará à **CESSIONÁRIA** as multas previstas neste Termo de Cessão, sem prejuízo da responsabilização que será feita na forma da lei.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 13.1 Pela inexecução total ou parcial e pelo atraso injustificado na execução do Termo de Cessão a ANEEL poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CESSIONÁRIA** as sanções fixadas a seguir, sem prejuízo de outras previstas em lei:
- 13.1.1 Advertência;
- 13.1.2 Multa compensatória de até 10% (dez por cento) do valor da TAXA MENSAL DE CESSÃO DE USO ofertada pela **CESSIONÁRIA**, no caso de descumprimento de qualquer outra obrigação contratual.
- 13.1.3 Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 2 (dois) anos (art. 87, inciso III da Lei nº 8.666/93);
- 13.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade (art. 87, inciso IV da Lei nº 8.666/93).
- 13.2 Pelo atraso injustificado na execução do Termo de Cessão poderá ser aplicada multa diária de até 1% (um por cento) do valor TOTAL ANUAL DA TAXA DE CESSÃO DE USO, limitada ao valor equivalente a 10% (dez por cento) desse mesmo total.
- 13.3 Os licitantes ficarão sujeitos às penalidades referidas na cláusula 13.1, quando, dentre outras hipóteses, incorrem em, pelo menos, uma das condutas:
- 13.3.1 Recusa injustificada em assinar o Termo de Cessão;
- 13.3.2 Não apresentação da garantia tratada na cláusula Décima Primeira deste instrumento;

- 13.3.3 Incidir em situação que enseje a aplicação de multa, descrita na Tabela de Incentivos / Penalidades.
- 13.4 As penalidades previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas, ou cumulativamente, nos termos do §2º, do art. 87, da Lei n. 8.666/93, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, no tocante à responsabilidade civil, penal e administrativa, tais quais:
- 13.4.1 Provocar a iniciativa do Ministério Público, nos termos do art. 101 da Lei n. 8.666 e art. 27 do Código de Processo Penal;
- 13.4.2 Oficiar ao Tribunal de Contas da União, em face do artigo 46 da Lei n. 8.443/92;
- 13.4.3 Instaurar processos administrativos, em face da Lei n. 12.846/13;
- 13.4.4 Reinvidicar perdas e danos.
- 13.5 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.
- 13.6 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.
- 13.7 As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.
- 13.8 Os valores das multas de que tratam essa cláusula consistem em créditos da ANEEL 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 n. 10.522/2002, alterada pela Lei n. 11.941/2009, observando-se ainda o seguinte:
- 13.8.1 Taxa de juros equivalente à utilizada no Selic;
- 13.8.2 Multa com limite de 20% (vinte por cento) do total do crédito da ANEEL; e
- 13.8.3 Ao crédito da ANEEL inscrito em dívida ativa acrescentar-se-á, também, a importância de 10% (dez por cento) a título de encargo legal, previsto no §1º do art. 37-A da Lei n. 10522/2002 c/c os arts. 1º do Decreto-Lei n.1025/69, 3º do Decreto-Lei n. 1569/77 e 3º do Decreto-Lei n.1645/78. Caso seja necessário o ajuizamento da execução fiscal pertinente, este acréscimo atingirá o patamar de 20%. Encargo de 20% (vinte por cento) calculado sobre o total do crédito.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS BENFEITORIAS

- 14.1 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, à **CESSIONÁRIA** não terá o direito de reclamar indenização a qualquer título.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO RECEBIMENTO DEFINITIVO

15.1 Uma vez verificada a execução satisfatória dos serviços, a **CEDENTE**, por meio da área técnica responsável, emitirá, em duas vias, o Termo de Recebimento Definitivo - ANEXO XVII do Edital da CONCORRÊNCIA Nº 01/2014, conforme o disposto no art. 73, inciso I, alínea “b” da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS

16.1 A execução deste Termo de Cessão, bem como os casos omissos, regular-se-ão pelas suas cláusulas e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos Contratos e as disposições de direito privado, na forma dos artigos 54 e 55, inciso XII da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO FORO

17.1 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.

17.2 E para firmeza e prova das condições estipuladas no presente instrumento de Termo de Cessão, assinam as partes em 03 (três) vias de igual teor e forma, perante 02 (duas) testemunhas.

Brasília - DF, _____ de _____ de _____ .

CEDENTE:

RUBRICA:

UBIRATÃ BARTOLOMEU PICKRODT SOARES

Superintendente de Licitações e Controle de Contratos
e Convênios

CESSIONÁRIA:

RUBRICA:

TESTEMUNHAS:

NOME:

NOME:

RUBRICA:

RUBRICA:

CPF:

CPF:

ANEXO XVII DA CONCORRÊNCIA Nº 01/2014

MODELO TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO

Termo de Cessão nº:

Objeto: 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 do Edital da CONCORRÊNCIA nº 01/2014 e seus Anexos.

Processo nº: 48500.006838/2013-25

Modalidade de Licitação: CONCORRÊNCIA nº 01/2014

Declaramos que os serviços prestados pela empresa _____ foram executados dentro das normas e condições estabelecidas, respeitando os padrões de qualidade exigidos, fato pelo qual declaramos encerradas as atividades pactuadas no referido instrumento, não existindo nenhuma obrigação contratual pendente, podendo, desse modo, ser providenciada a liberação da garantia do Termo de Cessão, nos termos do art. 56, §4º, da Lei nº 8.666/93.

Assim, declaramos a quitação total e o recebimento definitivo do objeto contratual, ressalvado fato superveniente conhecido após a emissão deste

Brasília, ____ de _____ de ____.

NOME EM MAIÚSCULAS E NEGRITO

Cargo completo

REPRESENTANTE LEGAL DA CESSIONÁRIA

Razão Social da CESSIONÁRIA

93/93

PROCURADORIA FEDERAL/ANEEL	Conforme minuta aprovada
VISTO	