



PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA
SECRETARIA GERAL
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO
DIRETORIA DE RECURSOS LOGÍSTICOS
COORDENAÇÃO-GERAL DE ADMINISTRAÇÃO GERAL
COORDENAÇÃO DE SUBSISTÊNCIA

ATESTADO DE CAPACIDADE TÉCNICA

Atesto para os devidos fins, que a empresa **CIAL COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA**, inscrita no **CNPJ/MF** sob o nº **00.055.699/0001-97**, registrada no CRN1ª sob nº 10.054, executou/forneceu à **PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA**, possuidora do **CNPJ/MF** nº **00.394.411/0001-09**, sito à Praça dos Três Poderes – Palácio do Planalto Anexo IV Ala B, Brasília-DF CEP nº 70.150-900, **conforme contrato nº 120/2008**, os seguintes serviços:

DESCRIÇÃO			
Objeto: Prestação de serviços de fornecimento de refeições (tipo porcionado padrão e por peso), lanches, Coffe Break e Coquetel em Brasília-DF. Período de realização 01/12/2008 a 30/11/2012 Abaixo, segue a média de refeições fornecidas.			
Natureza	Serviços	Und	Qtd/Mês
Restaurante 1	Refeições	und	4.000
	Coffe Break	und	400
	Coquetel	und	100
Restaurante 2	Almoço	und	6.000
Restaurante 3	Café da Manhã	und	21.420
	Refeição	und	43.826
	Lanche Noturno (Ceia, Lanche Padrão)	und	47.280

Os serviços foram executados sob supervisão da nutricionista Flavia Monici Lima Moura - CRN nº 3100, profissionais envolvida no serviço Sibele Xavier Pereira - CRN nº 3476, e Fernanda Berto Lucas - CRN nº 4591.

Registro, ainda, que a empresa cumpriu fielmente com suas obrigações, nada constando que a desabone técnica e comercialmente, até a presente data.

Brasília-DF, 25 de janeiro de 2013.

Assinatura

TABELIONATO DE NOTAS DE GOIÂNIA - GO
TABELIONATO TEIXEIRA NETO

AUTENTICAÇÃO

REQUERENTE - CIAL / LEONARDO VALENTI

Certifico que a fotocópia confere com o documento apresentado.

Goiânia/GO - 06/08/2014 13:42:35 - U = 49

NR. SELO ELETRÔNICO - 02011406091228026067618

Em Testemunho *Assinatura* da verdade

Assinatura
Oswaldo José do Amaral
Gestor do Contrato

0038



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS DE FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES QUE, ENTRE SI, FAZEM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA PRESIDÊNCIA DA REPÚBLICA, E A EMPRESA CIAL – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA.

PROCESSO Nº 00140.000446/2008-03

CONTRATO Nº 120/2008

A **UNIÃO**, por intermédio da Presidência da República, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, neste ato representada pela Diretora de Recursos Logísticos da Secretaria de Administração, Senhora **MARIA DE LA SOLEDAD BAJO CASTRILLO**, brasileira, residente e domiciliada nesta cidade, CPF nº 314.755.821-53, de acordo com a competência prevista no art. 1º, da Portaria nº 7, de 08/01/2008, publicada no Diário Oficial da União de 09/01/2008, doravante designada simplesmente **CONTRATANTE**, e a empresa **CIAL – COMÉRCIO E INDÚSTRIA DE ALIMENTOS LTDA**, CNPJ nº 00.055.699/0001-97, com sede na Avenida Independência nº 2.294 – Vila Nova, Goiânia – Goiás, CEP 74645-010, Telefone (62) 3249-6900/Fax (62) 3278-9113, neste ato representada pelo Senhor **FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE**, portador da Carteira de Identidade nº 352.834-6 – SPTC/GO e do CPF nº 781.615.331-72, daqui por diante denominada simplesmente **CONTRATADA**, têm, entre si, acordado os termos deste Contrato, objeto do Pregão nº 78/2008, consoante consta do Processo nº 00140.000446/2008-03, sujeitando-se as partes à disposição da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, dos Decretos nºs 3.555, de 8 de agosto de 2000, 3.693, de 20 de dezembro de 2000, 3.784, de 6 de abril de 2001, 5.450, de 31 de maio de 2005, e 6.204, de 5 de setembro de 2007, IN Nº 02, de 30 de abril de 2008 SLTI – MPOG, e, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de julho de 1993, e suas alterações, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Este Contrato tem por objeto a prestação de serviços de fornecimento de Refeições (tipo porcionado padrão e por peso) Lanches, Coffe break e Coquetel, em Brasília-DF, conforme especificações, constantes do **Termo de Referência – Anexo**, deste Contrato.

Subcláusula Única – Vinculam-se ao presente Contrato o Edital do Pregão nº 78/2008 e seus anexos, bem como a proposta da **CONTRATADA**, os quais constituem parte deste instrumento, independentemente de sua transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

I - São obrigações da **CONTRATADA**, além de outras assumidas neste Contrato:

- 1) Atender a todos os subitens constantes do item 9 do **Termo de Referência – Anexo** deste Contrato.
- 2) Responder por danos materiais ou físicos, causados por seus empregados, diretamente à **CONTRATANTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo.

[Assinaturas manuscritas]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

- 3) Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força de lei, ligadas ao cumprimento deste Contrato.
- 4) Responder integralmente por perdas e danos que vier a causar à **CONTRATANTE** ou a terceiros em razão de ação ou omissão dolosa ou culposa, sua ou dos seus prepostos, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.
- 5) Indicar formalmente preposto, visando estabelecer contatos com o representante da **CONTRATANTE** durante a execução deste Contrato.
- 6) Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto deste Contrato, sem prévia autorização da **CONTRATANTE**.
- 7) Acatar orientações da **CONTRATANTE**, sujeitando-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.
- 8) Manter, durante a vigência deste Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas no Pregão nº 78/2008.
- 9) Prestar esclarecimentos sobre eventuais atos ou fatos noticiados que o envolvam, independentemente de solicitação.

Subcláusula Única – A associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação só serão admitidas quando apresentada a documentação comprobatória que justifique quaisquer das ocorrências, e com o consentimento prévio e por escrito da **CONTRATANTE** e desde que não afetem a boa execução deste Contrato.

II - São obrigações da **CONTRATANTE**, além de outras assumidas neste Contrato:

- 1) Atender a todos os subitens constantes do item 10 do **Termo de Referência – Anexo** deste Contrato.
- 2) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CONTRATADA** com relação ao objeto deste Contrato.
- 3) Proporcionar todas as facilidades necessárias à boa prestação dos serviços desejados.
- 4) Efetuar o pagamento nas condições e preços pactuados.

CLÁUSULA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO

A **CONTRATANTE** nomeará um gestor titular e um substituto para executar a fiscalização deste Contrato, que registrará todas as ocorrências e as deficiências verificadas em relatório, cuja cópia

[Assinatura manuscrita]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

será encaminhada à **CONTRATADA**, objetivando a imediata correção das irregularidades apontadas.

Subcláusula Única - A existência e atuação da fiscalização pela **CONTRATANTE** em nada restringe a responsabilidade única, integral e exclusiva da **CONTRATADA**, no que concerne à execução do objeto ora contratado.

CLÁUSULA QUARTA – DO PREÇO E PAGAMENTO

O pagamento será creditado em nome da **CONTRATANTE** quinzenalmente, mediante ordem bancária em conta corrente por ele indicada ou por meio de ordem bancária para pagamento de faturas com código de barras, uma vez satisfeitas as condições estabelecidas neste Contrato, após o fornecimento no prazo de até 30 (trinta) dias, contados a partir da data final do período de adimplemento de cada parcela, mediante apresentação, aceitação e atesto do Gestor deste Contrato nos documentos hábeis de cobrança. O resultado do valor unitário multiplicado pelas quantidades efetivamente consumidas, conforme valores a seguir:

RESTAURANTE	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	VALOR R\$.
1	Tipo self service *	Kg	19,60
2	Tipo self service *	Kg	15,00
3	Tipo porcionado padrão	UND	11,20
	Café da manhã		4,00
Estão inclusos água mineral e sucos naturais (2 sabores)			

* O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2, será feito diretamente pelos comensais a **CONTRATADA**.

DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	VALOR R\$
Refeição tipo especial (transportada)	UND	26,50
Lanche-Ceia	UND	7,20
Lanche- padrão	UND	8,80
Coffee Break	UND	17,00
Coquetel	UND	21,00

Subcláusula Primeira – O pagamento, mediante a emissão de qualquer modalidade de ordem bancária, será realizado desde que a **CONTRATADA** efetue cobrança de forma a permitir o cumprimento das exigências legais, principalmente no que se refere às retenções tributárias.

Subcláusula Segunda - Para execução do pagamento de que trata esta Cláusula, a **CONTRATADA** deverá fazer constar da nota fiscal correspondente, emitida, sem rasura, em letra bem legível, em nome da Secretaria de Administração da **CONTRATANTE**, CNPJ nº 00.394.411/0001-09, o número de sua conta bancária, o nome do Banco e a respectiva Agência.

Subcláusula Terceira – Caso a **CONTRATADA** seja optante pelo Sistema Integrado de Pagamento de Impostos e Contribuições das Microempresas e Empresas de Pequeno Porte – SIMPLES deverá apresentar a nota fiscal, com a devida comprovação, a fim de evitar a retenção na fonte dos tributos e contribuições, conforme legislação em vigor.

[Assinaturas manuscritas]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

Subcláusula Quarta - A nota fiscal correspondente deverá ser entregue, pela **CONTRATADA**, diretamente ao gestor deste Contrato, que somente atestará e liberará para pagamento, quando cumpridas todas as condições pactuadas.

Subcláusula Quinta - Havendo erro na nota fiscal ou circunstância que impeça a liquidação da despesa, ela será devolvida à **CONTRATADA** e o pagamento ficará pendente até que sejam providenciadas as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a regularização da situação ou reapresentação do documento fiscal, não acarretando qualquer ônus para a **CONTRATANTE**.

Subcláusula Sexta - No caso de eventual atraso de pagamento, mediante pedido da **CONTRATADA**, o valor devido será atualizado financeiramente desde que ela não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que o índice de compensação financeira devido será calculado mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP, \text{ onde:}$$

EM = Encargos Moratórios;

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

VP = Valor da parcela a ser paga;

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

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

TX = Percentual da taxa anual = 6%

Subcláusula Sétima - A compensação financeira, no caso de atraso considerado, será incluída na nota fiscal/fatura seguinte ao da ocorrência.

Subcláusula Oitava - O pagamento só será realizado após a comprovação da regularidade da **CONTRATADA** junto ao Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedor - SICAF, por meio de consulta "on-line" feita pela **CONTRATANTE** ou mediante a apresentação da documentação obrigatória RECEITA FEDERAL DO BRASIL (CONJUNTA), FGTS e INSS, devidamente atualizada.

Subcláusula Nona - No caso de incorreção nos documentos apresentados, inclusive na Nota Fiscal/Fatura, serão estes restituídos à **CONTRATANTE**, para as correções solicitadas, não respondendo a **CONTRATADA** por quaisquer encargos resultantes de atrasos na liquidação dos pagamentos correspondentes.

Subcláusula Décima - Para que o pagamento seja realizado a **CONTRATANTE** deverá apresentar junto às notas fiscais emitidas para cobrança, prova de recolhimento dos encargos previdenciários ao INSS, através de guia distinta para os serviços prestados, e das parcelas devidas ao FGTS, mediante guia autenticada em se sejam registrados os nomes dos empregados colocados à

[Assinatura manuscrita]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

disposição da **CONTRATADA**, além de folha de pagamento dos funcionários que estejam executando os serviços do contrato.

Subcláusula Décima Primeira- O pagamento das refeições por peso nos restaurantes 1 e 2, será feito diretamente pelos comensais à **CONTRATADA**, em dinheiro, cheque ou tíquete, sendo que no caso de pagamento com tíquete, a **CONTRATADA** deverá fornecer o troco, em vale quando o valor facial do tíquete for superior ao valor da refeição.

Subcláusula Décima Segunda - Quaisquer alterações nos dados bancários deverão ser comunicadas à **CONTRATANTE**, por meio de carta, ficando sob inteira responsabilidade da **CONTRATADA** os prejuízos decorrentes de pagamentos incorretos devido à falta de informação.

Subcláusula Décima Terceira - O pagamento efetuado pela **CONTRATANTE** não isenta a **CONTRATADA** de suas obrigações e responsabilidades assumidas.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE

Os preços previstos para a execução dos serviços objeto deste Contrato serão reajustados anualmente, de acordo com a legislação em vigor, Decreto nº 1.054, de 7/2/1994, alterado pelo Decreto nº 1.110 de 10/4/19994, Lei nº 9.069 de 29/6/1995 e Lei nº 10.192 de 14/2/2001, ou em conformidade com outra norma que vier a ser editada pelo Poder Público, com base na variação do IGP-DI – Índice Geral de Preços – Coluna 2, Disponibilidade Interna, publicado pela Fundação Getúlio Vargas, ocorrida no período, ou por outro índice que o venha a substituir.

CLÁUSULA SEXTA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

Os recursos necessários ao atendimento das despesas, no valor total de **R\$ 10.126.528,80 (dez milhões, cento e vinte e seis mil, quinhentos e vinte e oito reais e oitenta centavos)**, correrão à conta do **PTRES: 000947**; Natureza de Despesa: **339039**.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA GARANTIA

1) No prazo de até 10 (dez) dias da assinatura deste Contrato e retirada da nota de empenho, a **CONTRATADA** deverá apresentar garantia no valor de **R\$ 506.326,44 (quinhentos e seis mil, trezentos e vinte e seis reais e quarenta e quatro centavos)**, correspondente a 5% (cinco por cento) do valor deste Instrumento, a fim de assegurar a sua execução, na modalidade de fiança bancária.

Subcláusula Primeira – A garantia prestada pela **CONTRATADA** será liberada no prazo de 10 (dez) dias úteis, após o término da vigência deste Contrato, mediante a certificação pelo gestor de que trata a Cláusula Terceira deste Contrato de que os serviços foram realizados a contento.

Subcláusula Segunda – Se o valor da garantia for utilizado total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, ou reduzido em termos reais por desvalorização da moeda de forma que não mais represente 5% (cinco por cento) do valor estimado deste Contrato, a **CONTRATADA** se obriga a fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data em que for notificada pela **CONTRATANTE**.

[Assinatura manuscrita]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

CLÁUSULA OITAVA – DA VIGÊNCIA

O prazo de vigência deste Contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser estendido, por mútuo acordo entre as partes, nos termos do inciso II do art. 57 da Lei nº 8.666/93, mediante termo aditivo, por iguais e sucessivos períodos, observado o limite de 60 (sessenta).

CLÁUSULA NONA - DAS SANÇÕES

O descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas pela **CONTRATADA**, sem justificativa aceita pela **CONTRATANTE**, resguardados os preceitos legais pertinentes, poderá acarretar, as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas nos **Apêndices II e III**:

- 1) Multa, conforme disposto nas Tabelas de Multas de que tratam os **Apêndices II e III**, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contados da comunicação oficial.
- 2) Advertência.
- 3) Para fins de sanções, referentes à Avaliação Técnica, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima. A Nota Geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida a partir do somatório de pontos correspondentes a cada critério avaliado (Leve, Médio, Grave e Gravíssimo), seguindo a tabela de percentuais, conforme descrito no **Apêndice II**.
- 4) As sanções previstas no Apêndice III podem ser aplicadas sempre que as inadequações forem observadas pela **CONTRATANTE**.

Subcláusula Primeira - A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas na Lei nº 8.666/93, inclusive responsabilização da **CONTRATADA** por eventuais perdas e danos causados à Administração.

Subcláusula Segunda - A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela **CONTRATANTE**.

Subcláusula Terceira – O valor da multa poderá ser descontado da Nota Fiscal ou crédito existente na **CONTRATANTE**, em favor da **CONTRATADA**, sendo que, caso o valor da multa seja superior ao crédito existente, a diferença será cobrada na forma da lei.

Subcláusula Quarta – As multas e outras sanções aplicadas só poderão ser relevadas, motivadamente e por conveniência administrativa, mediante ato do Diretor de Recursos Logísticos da **CONTRATANTE**, devidamente justificado.

Subcláusula Quinta – As sanções aqui previstas são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Subcláusula Sexta - Caso a **CONTRATADA** venha a falhar ou fraudar na execução deste Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e, será descredenciada no SICAF, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores a que se refere o inciso XIV do art. 4º da Lei nº



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

10.520/2002, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato e das demais cominações legais.

Subcláusula Sétima – Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à CONTRATADA o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA RESCISÃO

Este Contrato poderá ser rescindido a qualquer tempo, independentemente de notificações ou interpelações judiciais ou extrajudiciais, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

A CONTRATANTE providenciará a publicação resumida do presente instrumento, nos termos do art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DO FORO


As questões decorrentes da execução deste Contrato, que não possam ser dirimidas administrativamente, serão processadas e julgadas na Justiça Federal, no Foro da cidade de Brasília/DF, Seção Judiciária do Distrito Federal, com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Para firmeza e como prova de assim haverem, entre si, ajustado e contratado, é lavrado este Contrato que, depois de lido e achado de acordo e assinado pelas partes contratantes abaixo, dele sendo extraídas as necessárias cópias que terão o mesmo valor do original.

Brasília/DF, 1º de dezembro de 2008.


MARIA DE LA SOLEDAD B. CASTRILLO

Diretora de Recursos Logísticos da Presidência da República


FREDERICO AUGUSTO DE MORAES VALENTE
CIAL – Comércio e Indústria de Alimentos Ltda



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

ANEXO

CONTRATO Nº 120/2008

PROCESSO Nº 00140.00446/2008-03

Termo de Referência

1. OBJETO

Contratação de empresa especializada com vistas à prestação de serviços de fornecimento de Refeições (tipo porcionado padrão e por peso), Lanches, Coffe break e Coquetel, em Brasília-DF, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e seus Anexos.

2. JUSTIFICATIVA

A presente contratação visa atender os servidores da Presidência da República em expediente normal de serviço e também àqueles que desempenham suas funções em escala de plantão, em dias úteis, não-úteis e em horários diversos, além dos convidados quando da realização de reuniões ou eventos extraordinários, respeitando-se a qualidade e o custo dos serviços a serem praticados.

Devido às características físicas das dependências destinadas aos restaurantes de auto-serviço (self service) e a preparação dos demais serviços (café da manhã, lanches, coffee break e coquetel) e pelo fato de ocuparem o mesmo espaço físico e terem o mesmo acesso para entrada de matérias primas e/ou retirada de detritos, não é possível licitar separadamente cada item.

3. ESPECIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A empresa contratada deverá prestar os seguintes serviços:

RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão (Almoço)
	Tipo porcionado padrão (Jantar)
	Café da manhã
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)
	Lanche-ceia
	Lanche-padrão
	Coffe break
	Coquetel

3.2 Os serviços de refeição tipo especial (transportada), coffe break, coquetel e lanches ceia e padrão serão prestados no Palácio do Planalto ou em outro local no Plano Piloto, de acordo com as necessidades dos órgãos da Presidência da República. Os serviços do Restaurante 2 serão prestados no Palácio do Planalto e do Restaurante 3 no Palácio do Planalto e nas Residenciais Oficiais.



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

3.3 A área dos restaurantes 1, 2 e 3, situados no Anexo 4 do Palácio do Planalto, totaliza 1.441 m², será utilizada mediante cessão graciosa.

3.4. Quantidade média dos serviços:

Local do Serviço	Discriminação	Nº refeições		Quantidade média
		Dias úteis	Dias não-úteis	Mensal
RESTAURANTE 01	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	200	0	4.000
RESTAURANTE 02	Refeição tipo <i>self service</i> (Kg)	300	0	6.000
RESTAURANTE 03	Tipo porcionado padrão Almoço	1.135	595	27.460
	Tipo porcionado padrão (Jantar)	556	512	15.216
	Café da manhã	865	515	21.420
OUTROS	Refeição tipo especial (transportada)	57	0	1.150
	Lanche-ceia	1.326	622	31.496
	Lanche-padrão	-	-	1.600
	Coffe break	-	-	400
	Coquetel	-	-	100

3.4.1 Refeições transportadas (residências oficiais) – Restaurante 03:

Local do Serviço	Serviço / Horário	Nº refeições		Quantidade média
		Dias úteis	Dias não úteis	Mensal
ALVORADA	Café da manhã (06h00m)	190	130	4.840
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	240	130	5.840
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	160	130	4.240
	Lanche-ceia (16h30m)	110	110	3.080
TORTO	Café da manhã (06h00m)	100	55	2.440
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	120	120	3.360
	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	55	55	1.540
	Lanche-ceia (16h30m)	55	55	1.540
JABURU	Café da manhã (06h00m)	75	60	1.980
	Tipo porcionado padrão - Almoço (10h40m)	95	65	2.420

Handwritten signature and initials



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

	Tipo porcionado padrão - Jantar (16h30m)	51	47	1.396
	Lanche-ceia (16h30m)	51	47	1.396

Obs: As quantidades descritas acima servirão apenas para estimativa da Contratada, podendo ser reduzidas ou acrescidas, de acordo com as necessidades da Contratante.

Os horários descritos correspondem ao previsto para a entrega das refeições nos locais referidos.

3.5 Custo estimado dos serviços:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNID.	QUANT. nº refeições /mês	PREÇOS (R\$)	
				UNITÁRIO MÁXIMO PERMITIDO	TOTAL
			(1)	(2)	(1)x(2)
1	REFEIÇÕES RESTAURANTE 1				
1.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg*	4.000	Em até 75% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3	
2	Refeições Restaurante 2				
2.1	Refeição tipo <i>self service</i>	Kg	6.000	Em até 50% a mais do valor unitário cotado para a refeição do Restaurante 3.	
3	Refeições Restaurante 3				
3.1	Refeição tipo porcionado padrão: Almoço e jantar	Und	42.676	11,20	477.971,20
3.2	Café da Manhã	Und	21.420	4,45	95.319,00
4	Refeição tipo especial (transportada)	Und	1.150	28,80	33.120,00
5	LANCHE-CEIA	Und	31.496	7,25	228.346,00
6	LANCHE PADRÃO	Und	1.600	9,98	15.968,00
4	Coffee Break	Und	400	17,15	6.860,00
5	COQUETEL	Und	100	21,50	2.150,00
PREÇO GLOBAL					R\$ 859.734,20
Estão inclusos: * água mineral e sucos naturais (2 sabores).					

Obs: Preço Global Anual R\$ 859.734,20 X 12 (meses) = R\$ 10.316.810,40 (dez milhões trezentos e dezesseis mil oitocentos e dez reais e quarenta centavos).

[Assinatura]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

3.6 Condições de fornecimento

3.6.1 Fornecimento diário de refeições de primeira qualidade quanto aos gêneros alimentícios, preparo, paladar e apresentação, por peso e padrão, tipo *self service*, em bandeja, conforme os seguintes horários estabelecidos para o funcionamento dos restaurantes:

	Restaurante 1	Restaurante 2	Restaurante 3
Café	-	-	06h30m às 08h00m
Almoço	12h00m às 14h00m	11h30m às 14h00m	10h30m às 14h00m
Jantar	-	-	17h00m às 19h30m
Lanche-ceia	-	-	18h30m

Os horários poderão ser modificados caso a necessidade do serviço o exija. A Contratada deverá, ocasionalmente, fornecer quentinhas ao pessoal que esteja deslocado de sua base, em trabalho ou horário extraordinário, unicamente mediante requisição emitida pela Contratante. As quentinhas constarão de 01(uma) refeição "tipo porcionado padrão".

3.7 Composição das Refeições

Os cardápios referentes aos serviços realizados devem ser elaborados por profissional qualificado (nutricionista) e entregues, com antecedência mínima de 15 (quinze) dias, à Contratante para aprovação prévia.

3.7.1 Restaurante 1

SALADAS	Verde	acelga, agrião, alface americana, alface lisa, alface crespa, alface roxa, alface mimosa, alfava, broto de bambu, chicória, endívia, mostarda, radichio e rúcula.
	Hortaliças "A"	aspargos frescos, berinjela, brócolis, couve-flor, maxixe, repolho, repolho roxo, couve de Bruxelas, nabo, rabanete, palmito, pepino, tomate tradicional, tomate cereja, tomate caqui e cogumelos.
	Hortaliças "B"	Abóbora, beterraba, cenoura, chuchu, ervilha verde, quiabo, vagem, vagem fina e ervilha torta.
	Hortaliças "C"	batata inglesa e batata baroa.
	Elaboradas	salpicão, tropical, tabule, waldoorf, frutos do mar, feijão fradinho, grão de bico, broto de feijão, lentilha, soja, salada de bacalhau, salada de atum e salada Kani kama.

AP:

X



FRIOS VARIADOS		Tábua de frios: salaminho, presunto, blanquet peru, cheste defumado, queijo minas, queijo prato, queijo provolone e muçarela de búfala.
		Mousse salgados de: milho, salaminho, queijo, azeitona aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho porro com brócolis e vegetariano.
		Tortas frias de: milho, salaminho, queijo, azeitona aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
		Panqueca fria de: milho, salaminho, queijo, azeitona aspargos, bacalhau, camarão, salmão, atum, aipo com espinafre, alho poró com brócolis, vegetariano.
TEMPEROS		Azeite extra virgem (03 tipos); Vinagres aromatizados (2 tipos); Aceto balsâmico.
		Limão (suco); Molho de soja e molho inglês; Pimentas.
		Gergelim torrado; linhaça moída; semente de papoula e castanha de caju picada.
		Opção diária de dois tipos de molhos elaborados (vinagrete iogurte, mostarda e mel, queijo com ervas, à base de soja entre outros).
CARNES	Branca (aves)	Peito de chister; Frango (coxa e sobrecoxa); Coxa de frango desossada; Filé de peito de frango; Peito de Peru; Filé de peito de chister.
	Branca (peixes crustáceos)	Filé de badejo; Badejo em posta; Camarão rosa grande; Carne de siri desfiada; Filé congrio rosa; Filé de linguado grande; Filé de pescada amarela; Pescada amarela em posta; Filé de salmão; Lula congelada; Mexilhão congelado; Polvo; Robalo em posta; Bacalhau do Porto; Filé de Robalo.
	Vermelha	<u>Bovinas:</u> Filé mignon; Miolo de alcatra; Contra-filé; Picanha; Lagarto; Cupim; Carne de sol de 1ª (coxão mole); Língua defumada. <u>Suínas:</u> Pernil; Costelinha; Lombo; Tender defumado; Bisteca.

AP:

CP



	Dieta	Opção diária de dieta (filé de frango, peixe, chester grelhados e temperados com pouco sal). Deverá constar do cardápio obrigatoriamente peixe duas vezes por semana.
GUARNIÇÕES		Sufê queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve flor, queijo; Torta de frango, palmito, camarão, carne; Quiche de queijo, brócolis, legumes, cebola; Panqueca de frango carne, camarão, legumes.
		Legumes gratinado; Lasanha de legumes; Legumes à parmegiana; Bolinho de carne, queijo, camarão, arroz com queijo; Pastel de queijo e carne; Tutu de feijão, feijão tropeiro, couve a mineira; Massas (talharim, espaguete, canelone, raviole, lasanha, rondele).
		Batata frita, gratinada, corada, sôutê; Empadão de frango palmito, camarão; Recheados: pimentão, tomate e abobrinha; Purê: mandioquinha, batata, abóbora, maçã com fécula de batata, misto; Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis; Polenta (tradicional e frita; croquete de polenta); Outros do mesmo padrão.
		Deverá ser oferecido um tipo de guarnição elaborada com farinha de trigo integral ou à base de soja no mínimo três vezes por semana.
ARROZ	2 Opções Diárias	Arroz branco e arroz integral.
		Arroz variado (risoto), a grega, carreteiro, frutos do mar entre outros.
FEIJÃO		Simple ou enriquecido.
PRATO ESPECIAL	Sexta-Feira	Bacalhoadá; Feijoada; Cozido a Brasileira; Vatapá; Bobo de camarão; Rabada; Salmão; Camarão na moranga.
		Deverá constar no cardápio, obrigatoriamente, camarão ou bacalhau uma vez ao mês.

PA

6



SOBREMESA	Doces elaborados	Pudim (leite, laranja, côco, claras); Pavê (bombom, frutas amendoim, chocolate); Mousse (damasco, limão, chocolate maracujá, manga, morango); Rocambole (sorvete, doce de leite, nozes, ameixa); Sorvetes variados (c/ coberturas salada de frutas, ou papaia); Tortas (morango, chocolate damasco, côco, abacaxi, nozes); Quindim; Gelatina cremosa; Outras do mesmo padrão.
	Frutas da época (fatiadas ou unidade)	Abacaxi, mamão, melão, uva, ameixa, caqui, caju, fruta de conde, manga, melancia, pêssego, nectarina, morango kiwi.
	Deverão ser oferecidas opções de doces e frutas, que não estarão incluídos no preço da refeição (devendo ser cobrados a parte, a preço unitário ou por quilo). Poderá a PR intervir sempre que considerar os preços praticados acima dos estabelecidos.	
	Diariamente deverá estar exposta à venda pelo menos 1 tipo de sobremesa que seja dietética e "light" (elaborada sem a adição de açúcar e com redução de no mínimo 1/3 do valor calórico).	
CORTESIAS AOS CLIENTES	Sucos naturais	A ser elaborado com frutas "in natura" e/ou polpa de frutas e água mineral, disponível nas mesas.
	Café	Em grão ou torrado de 1ª qualidade, dentro do prazo de validade, com "Selo de Pureza da ABIC.
	Leite com canela, chás diversos	Acondicionados em garrafa térmica.
	Pães diversos e manteiga em sachê	Dispostos ao final do balcão de distribuição de refeições.
	Deverão estar disponíveis nas mesas guardanapos finos (em tecido), saleiros e palitos embalados individualmente.	

Deverão ser utilizados gêneros de primeira qualidade e para a confecção dos alimentos utilizar somente óleo de milho ou girassol.

3.7.2 Coffee Break (quantidade estimada de ingredientes para 30 pessoas):

INGREDIENTES:



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE
Queijos e Frios*	4	Kg
Requeijão, manteiga, geléia e mel	300	g
Leite, iogurte	6	L
Café	1	Kg
Frutas	4,5	Kg
Pães diversos	2	Kg
Biscoitos diversos	2	Kg
Bolos diversos	2	Kg
Petit four	1	Kg
Pão de queijo	1,5	Kg
Salgados diversos	4	Por pessoa
Tortas**	2,5	Kg
Refrigerante	10	L
Sucos naturais	9	L
Leite	5	L

Os ingredientes citados servem como base para o cálculo estimado, estando sujeitos a alterações de acordo com as necessidades da Contratante.

* Frios e queijos: presunto magro, presunto de peru defumado, blanquet de peru, salaminho, chester, lombinho canadense; copa.

* Queijos: mussarela, prato, minas frescal, mussarela de búfala, ricota, provolone.

** Tortas: recheios de frango, camarão, bacalhau e palmito.

TIPOS DE COFFEE-BREAKS:

<p>PERÍODO DA MANHÃ (Padrão 1)</p>	<p>Pão de queijo; Biscoitos salgados finos; torradas diversas; rosquinhas finas doces; pastas diversas; geléias diversas, Bolos diversos; Sanduíches naturais diversos; salada de frutas, iogurtes, mel, cereais integrais; bebidas (sucos naturais ou de polpa de frutas, água mineral com gás ou sem gás); Café.</p>
<p>PERÍODO DA MANHÃ (Padrão 2)</p>	<p>Pães diversos, bolos diversos; manteiga; geléias diversas, requeijão comum e light</p>

Handwritten signature



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

	frios e queijos diversos; frutas (mínimo 3 tipos diferentes); sucos de frutas naturais ou polpa (2 tipos), café, açaúcarado, iogurte, cereais, açúcar integral e mel.
PERÍODO DA TARDE	Pão de queijo; Biscoitos salgados finos diversos, tortas salgadas e doces, Salgados assados diversos; petit-fours diversos Bombom (1 tipo), frutas variadas (mínimo 3 tipos), Bebidas (sucos naturais ou de polpa), água mineral c/ gás e s/ gás; Café chás diversos; Refrigerantes comum e diet.

3.7.3 Coquetéis – Material a ser utilizado (estimativa de 80 pessoas):

INGREDIENTES	QUANT.	UNIDADE
Salgados diversos	10	Por pessoa
Canapés	5	Por pessoa
Docinhos diversos (nozes e outros)	4	Por pessoa
Bombom (licor de anis, cereja, etc)	3	Por pessoa
Sucos naturais	9	L
Refrigerante comum (Lata 350ml)	24	LATA
Refrigerante diet (Lata 350ml)	24	LATA
Coquetel de frutas	150	ml por pessoa

Os ingredientes citados servem como base para o cálculo estimado, estando sujeitos a alterações de acordo com as necessidades da Contratante.

Recheios: queijos (minas frescal, ricota, Camembert, Brie, Gorgonzola, Roquefort, Reino), salaminho, peito de peru defumado, salmão defumado, surubim defumado, tender defumado, bacalhau, camarão, carne de siri, azeitona preta, aipo, ameixa, castanhas, alho poró, tomate seco.

TIPOS DE COQUETÉIS:

TIPO I	Salgados assados e fritos (mínimo 10 tipos); canapés (3 tipos), Bebidas (água c/ gás e s/ gás); Sucos naturais ou polpa (2 tipos); Refrigerante diet e comum, coquetel de frutas e bombons finos.
--------	---

Handwritten signature/initials

Handwritten mark



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

TIPO II	Salgados (no mínimo, 8 tipos), canapés (mínimo 4 tipos), pastas quentes servidas em barquetes ou boulevants (2 tipos), docinhos finos (3 tipos), bebidas (refrigerantes comuns e diet, 2 tipos de sucos naturais ou polpa, coquetel de frutas (2 tipos), água mineral e gás e s/gás).
---------	---

Obs: Para o atendimento dos serviços de coffee break e coquetel, a Contratada deverá contar com garçons (1 garçom para cada 25 pessoas atendidas), maitre e copeiros, além do pessoal de apoio necessário ao manuseio, confecção, distribuição e transporte.

3.7.1.1 Refeição tipo especial (transportada):

Sempre que solicitado, a Contratante deverá elaborar um cardápio especial (de acordo com os itens propostos para o restaurante 1) para o atendimento às autoridades.

3.7.1.1 Cardápios especiais:

Destinada a pacientes que apresentem algum tipo de patologia, cujo tratamento evidencie alterações no consumo alimentar, desde que essa orientação seja oriunda dos serviços nutricionais da COSAU.

3.7.4 Restaurante 2

Refeição por peso – (ALMOÇO) deverá ter, no mínimo, os seguintes itens:

PRATO PRINCIPAL – (4 OPÇÕES)	Composto por uma carne bovina, uma carne branca (peixe ou ave), uma variação, (feijoada, coração de frango, moela, fígado, língua, dobradinha) e um prato vegetariano.
CARNE BOVINA	à base de bife/espetinho/estrogonofe (contra-filé, alcatra e coxão mole), assada (lagarto, coxão duro, maminha e cupim) e almôndegas, bife rolê, bife de panela (coxão mole, coxão duro e patinho), rabada, costela bovina, isca de fígado.
CARNE BRANCA	a) Ave: poderá ser servido à base de coxa e sobrecoxa, peito (inteiro/filé/iscas) de frango ou peru. b) Pescado: à base de posta/filé/assado/iscas/grelhado (merluza, surubim, badejo, namorado e cação).
CARNE SUÍNA	à base de bife ou assada (pernil e lombo), costela e bisteca.
GUARNIÇÃO – 3 OPÇÕES DIFERENTES	Farofas variadas; Massas (macarrão, tortas, lasanha, caneloni, ravioli, capeletti, etc.); Vegetais dos grupos A, B e C (cozidos, sauté, na manteiga, etc.); Vegetais

ref:



	do Grupo A – (folhosos refogados); Vegetais dos Grupos A, B e C (preparação frita, assadas, a dorê, milanesa, croquetes, etc.); Cremes, purês, suflês, etc. Feijão tropeiro, tutu, etc, Polenta (tradicional e frita).
SALADA - 4 COMPOSIÇÕES DIFERENTES	dois folhosos; tomate; um vegetal dos grupos A e B (não folhoso); uma salada variada, com molho elaborado.
ARROZ (2 OPÇÕES)	um arroz branco; um arroz variado (risoto, a grega, carreteiro, integral, etc.). deverá ser servido, no mínimo 2 vezes na semana arroz integral.
FEIJÃO	2 opções diárias.
SOBREMESA	frutas da estação variadas, doces elaborados.
BEBIDAS	suco de fruta (elaborado com água mineral e disponível nas mesas) e água mineral.
CAFÉ / LEITE COM CANELA	em garrafas térmicas, com consumo livre e sem ônus para o cliente.

Obs:- A sobremesa: não estará incluída no preço da refeição, devendo ser cobrada a parte, a preço unitário ou por quilo. Poderá a PR intervir sempre que considerar os preços praticados acima do estabelecido;

- A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, pernil e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um preferencialmente às sextas-feiras.

3.7.5 Restaurante 3

3.7.5.1 CAFÉ DA MANHÃ

ITEM	MEDIDA
Café	50 ml
Leite pasteurizado ou iogurte ou chocolate quente	250 ml
Pão francês (dois) ou diversos	50 g
Fruta nacional	120 g
Manteiga	10 g
Presunto magro ou blanquet de peru	30gr
Queijo (Minas frescal, Prato ou Muçarela)	30 g
Opção para o Queijo: Mingau	200 ml

20/11/2017

X



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

Composição do Mingau:

Tipos de farinha: aveia, Mucilon, Milho, Farinha Láctea.
Leite (200 ml), Farinha (20g), Açúcar (15g).

3.7.5.2 REFEIÇÃO PADRÃO

ITENS
02 opções de prato principal (carnes)*
01 opção de arroz
01 opção de feijão
02 opções de guarnições**
01 salada elaborada (vegetal do grupo A e B, não folhoso)
01 salada simples (2 tipos de folhagem)
Tomate
01 sobremesa (01 fruta ou 01 doce)***
02 sucos variados (em máquina) e água mineral (em jarras nas mesas) no restaurante
01 tipo de suco em embalagem individual – caixinha 200 ml ou refrigerante em lata (350 ml) – para refeições transportadas e água mineral 200ml
Café
* meia-porção, podendo o usuário optar por 2 diferentes ou iguais;
**suflês, quiches, macarrão, panquecas, purê, gratinados, empadão e cremes;
*** pudim, manjar, doce de abóbora, doce de coco, doce de leite, doce de goiaba, doce de mamão verde, gelatinas cremosas ou de leite condensado.
Fornecer talheres descartáveis (garfo, faca e colher), além de sal em sachê e palitos embalados individualmente.

Detalhamento da Refeição Padrão (Restaurante 3):

A opção de prato principal deverá ser composta por uma carne do tipo bovina (coxão duro, cupim, costela bovina, acém, paleta, rabada, fraldinha ou músculo) ou variada (fígado, dobradinha, feijoada, língua, etc.) e uma carne branca (coxa ou sobrecoxa de frango) ou pescado (pescada, merluza, cação).

A Contratada deverá servir feijoada, costela, rabada, dobradinha, e moqueca de peixe obrigatoriamente uma vez ao mês cada um, de preferência às sextas-feiras.

X

NP



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

As quantidades e gramaturas mínimas das preparações mais utilizadas são as seguintes
(por pessoa – alimento pronto para o consumo):

ITEM	QUANTIDADE
Isca de carnes grelhadas	160g
Isca de carne ao molho	200g
Cupim assado	200g
Hambúrguer	120g
Lagarto assado	200g
Bife	150g
Bife de panela	200g
Steak de carne	180g
Costela bovina	300g
Lasanha de carne	250g
Estrogonofe de carne	200g
Picadinho de carne	200g
Picadinho de carne c/ legumes	250g
Almôndegas de carne	150g
Fígado	150g
Steak de frango	180g
Filé de frango grelhado	160g
Frango a passarinho	250g
Coxa e sobrecoxa de frango grelhada	200g
Coxa e sobrecoxa de frango assada	250
Frango xadrez	250g
Lasanha de frango	250g
Peito de frango assado	250g
Espetinho de frango	200g
Estrogonofe de frango	200g
Peito de frango empanado e recheado	150g
Frango ensopado	250g
Almôndegas de frango	150g
Rabada bovina	300g

AP:



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

Pernil suíno c/ osso	220g
Pernil suíno s/ osso	150g
Dobradinha	300g
Feijoadada	300g
Cassoulet (feijão branco)	300g
Costelinha suína assada	250g
Lombo assado	180g
Filé de peixe grelhado	150g
Moqueca de posta	250g
Peixe ao molho	180g
Peixe em posta frito	180g
Filé de peixe a dorê	150g
Guarnição	150g
Arroz	150g
Feijão	80g
Salada crua	100g
Folhas refogadas	120g
Vegetais não folhosos	200g
Abacaxi	180g
Banana	120g
Laranja	150g
Maçã	120g
Mamão	150g
Melancia	250g
Goiaba	150g
Salada de frutas	150g
Doces	100g

As porções de arroz, feijão, guarnição e salada serão servidas à vontade.

A Contratada deverá servir café e leite com canela em garrafas térmicas, cujo consumo será livre; material descartável (guardanapo, palito embalados individualmente e copos) aos clientes, além de talheres embalados individualmente aos clientes. Para o atendimento no salão do restaurante 3, a firma Contratada deverá contar com garçom.

[Assinatura]

[Assinatura]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

3.7.5.3 LANCHE/CEIA (DISTRIBUÍDO)

ITEM	MEDIDA
Pães diversos/ Roscas diversas / Salgados assados.	50 g
Presunto magro, Blanquet de peru, Lombinho canadense, Salaminho. Peito de frango defumado, Presunto de frango, Presunto de chester.	30 g
Manteiga.	10 g
Queijos: Prato, Minas frescal, Muçarela, Muçarela de búfala, Ricota.	30 g
Fruta nacional.	120 g
Bombom de chocolate / Barra de cereal e outros*.	01 unidade (30 g)
Sucos de frutas diversas ("caixinha") e refrigerantes em lata (diet e comum)**	01 unidade
<p>Devem ser acondicionados em embalagens individuais (Kits em caixas de isopor).</p> <p>* Conforme orientação do Gestor do Contrato.</p> <p>** Sucos de frutas devem ser servidos, no mínimo, 3 vezes na semana.</p> <p>O mesmo tipo de lanche só pode ser repetido uma vez por semana.</p> <p>O cardápio, assim como os ingredientes, podem ser alterados, conforme orientação do Gestor do Contrato.</p>	

3.7.5.4 LANCHE PADRÃO

ITEM	MEDIDA
Sanduíche mixto composto por:	
Pão de forma;	2 fatias
Queijo prato ou muçarela;	30 g
Presunto magro; e	30 g
Manteiga.	10 g
Sanduíche de pão francês com:	50 g
Filé mingnon ou Filé de frango ou	120 g
Hambúrguer e queijo muçarela.	90 g ; 30 g
Fruta nacional.	120 g
Bombom de chocolate ou Barra de Cereal e outros.	01 unidade (30 g)
Refrigerantes em lata ou Suco de frutas diversas ("caixinha").	01 unidade (350 ml)

Handwritten signature and initials



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

Água mineral.	01 copo (200 ml)
Devem ser acondicionados em embalagem individual (caixas de isopor).	

3.8 Marcas sugeridas e descrição dos produtos a serem utilizados no preparo de refeições:

ITEM	Descrição	Marca Sugerida
Frios	Presunto, peito de peru blanquete de peru salsicha	Perdigão, Sadia, Seara.
Massas	Espaguete, talharim, massa de lasanha, parafuso, fusili	Adria, Emegê, Madremassas, Renata Italianíssima.
Farinhas	De trigo, polvilho, de rosca de milho, amido de milho de mandioca	Cook, Dona Benta, Mabel, MG, Nippon, Sol, São Jorge, Tia Lília, Ubon, Yoki.
Arroz	Polido Tipo I	Tio João, Ibra, Tio Jorge.
Grão/Cereais	Feijão colorido, preto, branco, ervilha, lentilha, grão de bico	Delícia, Combrasil, Mãe Terra Nippon, Yoki.
Azeite	Extra virgem puro	Andorinha, Borges, Carbonel, Cirio, Colavita Gallo, Peppe.
Óleo	De soja, de milho, de canola, de girassol	Todas.
Iogurtes	Qualquer tipo	Batavo, Bliss, Corpus, Danone, Molico, Nestlé Parmalat.
Queijos	Todos (inclusive requeijão)	Batavo, Danúbio, Marília, Itambé, Palma Paracatu, Parmalat, Poços de Caldas.
Molhos	Maionese, catchup, mostarda, inglês, shoyo de pimenta.	Arisco, Becel, Cica, Etti, Hellmans, Honomoto Maionegg's, Sakura.
Ervas secas	Açafrão, alecrim, canela, cardomo, colorau, louro, tomilho, orégano, páprica, noz moscada, etc..	Arisco, Kitano.
Derivados de leite	Crema de leite e leite condensado	Batavo, Glória, Mococa, Nestlé, Parmalat,
Sal		Qualquer marca desde que iodado
Margarina		All Day, Bonna, Claybom, Delícia, Dorian, Mazola,
Manteiga		Itambé, Marília, Paracatu,
Enlatados	Ervilha, milho verde, palmito (registro no IBAMA), frutas em calda	Arisco, Cica, Etti, Jurema, Quero,

Obs: - Todos os produtos não listados anteriormente e que serão utilizados no preparo de refeições e lanches deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes. As marcas sugeridas poderão ser substituídas por similares e/ou de qualidade superior.

✍

af



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

- Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.

4. DO CONTROLE DE QUALIDADE DOS SERVIÇOS E PRODUTOS

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

4.2 As mesas dos salões de refeição dos Restaurantes devem estar cobertas por toalhas de mesa, sendo substituídas sempre que se fizer necessário.

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

4.4 Para que não falte nenhum dos itens da tabela de produtos, deverão ser mantidas quantidades suficientes de gêneros alimentícios durante o horário de funcionamento dos restaurantes.

4.5 A Contratada deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária – ANVISA, assim que iniciar as suas atividades na Unidade.

4.6 Apresentar a relação dos fornecedores de matérias-primas ao gestor do contrato a fim de que seja realizada uma avaliação técnica pela Contratante, para verificar as condições técnicas de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, conforme Resolução da ANVISA, podendo a Contratante propor a substituição do fornecedor.

5. HIGIENE DOS ALIMENTOS

5.1 Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em caixas-monobloco, de polietileno, mantendo-as adequadamente tampadas e com a devida identificação recomendada.

5.2 Utilizar somente água mineral no preparo dos sucos.

5.3 Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados e não consumidos. As refeições não consumidas no dia de sua preparação não poderão ser consumidas posteriormente.

5.4 Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e o modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e armazenados em local isolado e reservado exclusivamente para essa finalidade.

5.5 As verduras e frutas deverão ser lavadas manualmente e de forma a retirar as impurezas (defensivos agrícolas, agrotóxicos e microorganismos) em água corrente e, após, colocados em solução clorada para desinfecção e posterior enxágue em água corrente.

5.6 Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e armazenados em local exclusivo para essa finalidade.

5.7 Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação dos alimentos.

5.8 Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos preparados e conservá-las de maneira adequada, sob refrigeração, por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecendo às recomendações técnicas de coleta de amostras.

6. CONDIÇÕES PARA ACONDICIONAMENTO DOS ALIMENTOS

Alimentos	Temperatura de	Umidade	Observações
-----------	----------------	---------	-------------

[Assinatura]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

	Acondicionamento		
Frutas	4 a 6 °C	85 a 95%	acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Hortaliças	5 a 8 °C	85 a 95%	acondicionados em sacos plásticos transparentes e esterilizados
Carnes e Peixes	0 a 6 °C	-	acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.
Ovos	4 a 6 °C	85 a 95%	acondicionados com a parte mais estreita para baixo.
Laticínios e Frios	4 a 6 °C	85 a 95%	devem ser retirados da embalagem inicial e depostos em pilhas trançadas.
Produtos de Confeitaria	4 a 6 °C	-	especialmente tortas e doces com creme.
Pratos prontos para o consumo	4 a 6 °C	-	-
Carnes em descongelamento	0 a 4° C	-	acondicionados em monoblocos, sobre prateleiras, cobertos com filme PVC.

7. HIGIENE AMBIENTAL

7.1 Seguir a legislação sanitária em vigor, respondendo com exclusividade por todas e quaisquer multas ou interpelações das autoridades competentes, bem como por problemas causados aos usuários relativos aos alimentos fornecidos, configurando-se falta grave a interdição da Unidade por qualquer motivo.

7.2 Utilizar produtos de limpeza adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.

7.3 A higienização do local, dos equipamentos e dos utensílios é de suma importância, porém, além dessa rotina deve-se também:

7.3.1 Remover o lixo diariamente, inclusive alimentos preparados e não servidos, quantas vezes for necessário, em recipientes apropriados, devidamente tampados e ensacados, tomando-se medidas eficientes para evitar a penetração de insetos, roedores e outros animais.

7.3.2 A remoção deve ser feita por acesso diferente daquele por onde houver trânsito de gêneros alimentícios a serem consumidos.

7.3.3 Impossibilitada a separação dos acessos, deverá ser determinado horário diferenciado para sua condução de forma a atender a Portaria nº 1.428 de 02.12.1993, do Ministério da Saúde.

7.3.4 Acondicionar o lixo em sacos plásticos próprios para tal fim, providenciando a sua retirada diária de modo a garantir a segurança contra riscos de contaminação durante a remoção e acondicionamento do lixo em local próprio, externo, de acordo com as determinações da Contratante, normas sanitárias vigentes e o Programa de Coleta Seletiva do Lixo.



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

7.3.5 Impedir a presença de animais domésticos nas dependências dos restaurantes.

7.3.6 Seguir um programa de controle integrado de pragas de acordo com o preconizado pela Zoonose, e que o serviço seja realizado no mínimo mensalmente, e sempre que houver necessidade, sendo o ônus de responsabilidade da Contratada.

7.4 Periodicidade de higienização do ambiente e produtos a serem utilizados

	FREQÜÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO	DILUIÇÃO E TEMPO
Picador de carnes, cortador de frios, picador de legumes, processador de alimentos e descascador, extrator de suco, liquidificador e batedeira.	Diária	Detergente neutro Hipoclorito de sódio a 0,02% por 20 minutos (partes móveis). Álcool a 70° GL (partes fixas)
Balança, Balança Plataforma, Banho Maria Balcão Térmico, Carros de Transporte Refresqueiras, Telefones.	Diária	Detergente neutro Álcool a 70° GL
Geladeira, Freezer.	Semanal	Detergente neutro Álcool 70 ° GL
Câmaras frigoríficas.	Diária	Detergente neutro Solução sanitizante a base de quaternário de amônio
Fornos, fogões, grelhas, chapas, fritadeiras.	Diária	Desincrustante a base de tensoativos, sequestrantes, base alcalinizante e agente anti-redepositante
Inox, Plástico, Alumínio, Vidro.	Diária	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Armários.	Semanal	Hipoclorito de sódio a 0,02%
Pisos, paredes e saboneteiras, Mesas e cadeiras, Rodapés, Portas, Janelas, Telas, Luminárias, Interruptores, Tomadas.	Diária	Detergente neutro Cloro ativo
Ralos, calhas, sanitários.	Diária	Detergente ativo e cloro ativo
Vidros, Esquadrias.	Semanal	Álcool a 70°GL

[Assinatura manuscrita]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

Frutas, Hortaliças.	Diária	Agentes doadores de cloro ativo
---------------------	--------	---------------------------------

7.5 Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental:

7.5.1 Lavagem com água e sabão ou detergente neutro;

7.5.2 Enxágüe;

7.5.3 Desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15 minutos;

7.5.4 Enxágüe.

7.6 Não é permitido nos procedimentos de higiene:

7.6.1 Varrer a seco nas áreas de manipulação;

7.6.2 Fazer uso de panos para secagem de utensílios e equipamentos;

7.6.3 Utilizar escovas, esponjas ou similares de metal, lã, palha de aço, madeira, amianto e materiais rugosos e porosos;

7.6.4 Reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

7.6.5 Utilizar nas áreas de manipulação os mesmos utensílios e panos de limpeza utilizados em banheiros e sanitários.

8. DOS EMPREGADOS

8.1 Empregar, na execução dos serviços, pessoal devidamente qualificado, com experiência comprovada na atividade a ser executada e maior de idade, reservando-se a Contratante o direito de impugnar, a qualquer tempo, aqueles que, a seu juízo, não preencham os requisitos exigíveis para o desempenho dos serviços.

8.2 Manter os empregados devidamente registrados e com carteira de trabalho atualizada responsabilizando-se por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

8.3 Apresentar, semestralmente, os seguintes exames dos empregados: exames clínicos, parasitológicos de fezes, hemograma, VDRL, dentário e, se necessário, coprocultura.

8.4 Os manipuladores que apresentarem lesões cutâneas devem ser afastados da área de manipulação de alimentos.

8.5 Manter o seu pessoal, quando em horário de trabalho, ou ainda, nas dependências da Contratante, devidamente uniformizado e identificado por crachá, bem como sujeitos às normas disciplinares. Fornecer uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função. Os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita a cada 4 (quatro) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

8.6 Prover o pessoal necessário para garantir a execução dos serviços, nos regimes contratados, sem interrupção, seja por motivo de férias, descanso semanal, licença, falta ao serviço, demissão e outros análogos, obedecidas as disposições da legislação trabalhista vigente.

8.6.1 Quantitativo mínimo de profissionais para a execução do serviço:

Categoria Profissional	Quantidade
Nutricionista	03
Chefe de Cozinha	02



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

Cozinheiro	08
Ajudante de Cozinha	06
Copeiras (Restaurantes)	03
Copeiras (Lanches)	03
Almoxarife	02
Auxiliar de Almoxarife	02
Saladeiro(a)	05
Confeiteiro (a)	02
Auxiliar de Confeitaria	01
Açougueiro	02
Auxiliar de Serviços Gerais	12
Garçom	12
Maitre	03
Caixa	02
Motorista	02
Funcionário para balança (no salão do restaurante)	02
Recepcionista (Restaurante III)	01

9. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

9.1 Responsabilizar-se pela guarda e manutenção preventiva e corretiva de equipamentos, instalações físicas e utensílios constantes do termo de responsabilidade colocados a sua disposição pela Contratante.

9.2 Acatar as orientações do Gestor do Contrato, sujeitando-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas.

9.3 Abster-se de veicular publicidade ou qualquer outra informação acerca das atividades objeto desta licitação, sem prévia autorização da Presidência da República.

9.4 Manter, durante toda a execução do Contrato, as condições de habilitação e qualificação exigidas nesta licitação.

9.5 Prestar esclarecimentos à Contratante sobre eventuais atos ou fatos noticiados que a envolvam, independente de solicitação.

9.6 Mobiliар o escritório em local a ser definido e cedido pela Contratante, com móveis, telefone, equipamentos e material de expediente.

9.7 Arcar com a despesa de todos os seguros, custo de fretes e de mercadorias, tributos e outros ônus decorrentes do desempenho das atividades.

9.8 Realizar, logo após assinatura do contrato, inspeção técnica completa em todas as instalações, juntamente com o gestor do contrato, informando por escrito as reais condições dessas instalações.

[Assinatura manuscrita]



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

e dos equipamentos colocados à disposição pela Contratante, assinando o respectivo Termo de Responsabilidade.

9.9 Apresentar relação de qualquer equipamento, utensílio ou objeto de sua propriedade, mantendo, sob sua guarda, uma cópia, para eventuais conferências ou ajustes.

9.10 Remover e/ou instalar, se necessário, equipamentos nas áreas abrangidas pelo contrato, após aprovação por escrito do gestor do contrato, não cabendo à Contratante nenhum ônus sobre os mesmos.

9.11 Transportar com seus próprios meios, em veículo apropriado para o transporte de alimentos, os ingredientes e os materiais necessários, estocados em seus depósitos, de acordo com as necessidades de consumo.

9.12 Dispor, para o atendimento das refeições tipo especial (transportadas), de garçom, maitre, cozinheiro e copeiros, pessoal necessário ao manuseio, confecção e transporte das refeições, além dos utensílios destinados ao serviço, conforme orientação da Contratante.

9.13 Responsabilizar-se pelo transporte das refeições destinadas às residências oficiais e outros locais designados pelo Gestor do Contrato, respeitando as legislações pertinentes (RDC Nº 275, de 21 de outubro de 2002; RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004) sobre as condições de transporte de alimentos.

9.14 Disponibilizar, mediante solicitação do Gestor do Contrato, empregados para atendimento a eventos nos locais previamente determinados.

9.15 Manter nas instalações da Contratante, nutricionista em tempo integral, que se responsabilizará pela elaboração dos cardápios e pelo acompanhamento da confecção e distribuição das refeições.

9.16 Afixar em local visível a relação nominal dos empregados, constando funções e horários de trabalho.

9.17 Credenciar, por escrito, junto à Contratante, um preposto, com experiência comprovada de atividade profissional em estabelecimentos produtores de alimentos, com poderes para representar a Contratada, em tudo o que se relacione com a execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

9.18 Substituir sempre que exigido pela Contratante, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes, insatisfatórios à disciplina ou ao interesse da Contratante, ou ainda, incompatíveis com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

9.19 Adotar as providências e assumir as obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando em ocorrência de espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou na conexão com eles, ainda que verificados em dependências da Contratante.

9.20 Responsabilizar-se pelos ônus resultantes de quaisquer ações, demandas, custos e despesas decorrentes de danos, ocorridos por culpa sua ou de qualquer de seus empregados e prepostos, obrigando-se, outrossim, por quaisquer responsabilidades decorrentes de ações judiciais movidas por terceiros, que lhe venham a ser exigidas por força da Lei, ligadas ao cumprimento do Contrato.

9.21 Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados, ou equipamentos, quando em serviço, a servidores da Contratante ou a terceiros, nas áreas cobertas pelo Contrato, devendo ser adotadas providências necessárias, dentro de 48 (quarenta e oito) horas, após o comunicado pela Contratante.

9.22 Pagar as Taxas de água, luz e telefone:

9.22.1 pelo consumo de água e energia elétrica, o valor correspondente a 1% (um por cento) sobre a fatura mensal desse consumo, atinente ao Anexo IV do Palácio do Planalto;

9.22.2 pela utilização do gás de cozinha e dos ramais telefônicos, o valor correspondente à totalidade do consumo mensal pela Contratada.

9.24 Cumprir todas as exigências e condições da Contratante especificadas neste Termo de Referência e seus anexos.



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

10. RESPONSABILIDADES E OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE:

10.1 Fornecer crachá de identificação aos empregados da Contratada, de uso obrigatório, para acesso às dependências da Contratante.

10.2 Permitir o livre acesso dos empregados da Contratada às instalações da Contratante, sempre que se fizer necessário, independentemente de permissão prévia, desde que estejam credenciados, portando crachá de identificação e exclusivamente para execução dos serviços.

10.3 Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitado pelos empregados da Contratada.

10.4 Ceder espaço para vestiários, que deverão ser separados por sexo e conter armários com chave para a guarda de pertences dos empregados, bem como possuir chuveiros, para que os empregados possam tomar banho antes de iniciarem as atividades e ao terminarem;

10.5 Elaborar o termo de responsabilidade, a ser assinado pela Contratada, contendo inventário de todos os bens (instalações, móveis e equipamentos), de propriedade da Contratante, existentes nas cozinhas, restaurantes do Palácio do Planalto e outras dependências sob responsabilidade da Contratada, conforme **Apêndice V**.

10.6 Colocar à disposição da Contratada todos os itens descritos a seguir, os quais também serão relacionados no termo de responsabilidade, a ser assinado por ocasião da assinatura do contrato:

10.6.1 Cozinhas e restaurantes com os equipamentos listados no Termo de Compromisso;

10.6.2 Mobiliários;

10.6.3 Central de geração de vapor em perfeitas condições de funcionamento;

10.6.4 Local adequado para o serviço de administração da Contratada.

10.7 Fiscalizar os serviços contratados por intermédio do gestor do contrato e por servidor por ele designado.

10.8 Atestar documentos fiscais, por intermédio do gestor do contrato.

10.9 Exigir, mensalmente, documentos comprobatórios do pagamento de pessoal, do recolhimento dos encargos sociais e impostos e outros;

10.10 Permitir a instalação dos meios telefônicos, cujas despesas correrão por conta da Contratada.

10.11 Notificar a Contratada, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

10.12 Impugnar os gêneros e ingredientes utilizados no preparo das refeições, refeições especiais, café da manhã, lanches/ceia, coquetéis e coffee break, quando julgados de qualidade inferior.

10.13 Exigir as condições de asseio e higiene das instalações dos restaurantes, cozinhas, banheiros e demais dependências sob a responsabilidade da Contratada, bem como do pessoal em serviço;

10.14 Rejeitar os serviços executados em desacordo com as obrigações assumidas pela Contratada.

10.15 Exigir, em qualquer tempo, a comprovação de que os empregados da Contratada possuem a Carteira de Saúde atualizada, bem como os exames periódicos que julgar necessário.

10.16 Realizar pesquisa de opinião a cada três meses nos três restaurantes, com no mínimo 50 clientes, conforme modelo constante no Apêndice IV.

10.17 Avaliar a qualidade técnica por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Contratante, da qual fará parte um (a) nutricionista, conforme modelo constante no Apêndice III.

10.17.1 Não haverá limites de supervisões a serem realizadas, sem necessidade de aviso prévio de sua realização.

10.18 Para o atendimento dos serviços a Contratante pagará apenas as quantidades efetivamente consumidas, que serão controladas pelo gestor deste Contrato.

[Assinatura]

Diretor de Recursos Logísticos

[Assinatura]

Assessor



Presidência da República
Casa Civil
Secretaria de Administração
Diretoria de Recursos Logísticos

11. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 Os recursos necessários ao atendimento das despesas, estimadas no valor anual de R\$ 10.316.810,40 (dez milhões trezentos e dezesseis mil oitocentos e dez reais e quarenta centavos), correrão à conta do Programa de Trabalho: 04.122.0750.2000.0001; Elemento de Despesa: 339039.

12. DISPOSIÇÕES FINAIS

12.1 A Contratada não deverá apresentar nenhum tipo de registro de infração junto à Vigilância Sanitária nos últimos dois anos.

Brasília, 23 de setembro de 2008.

Juliana Caldas Almeida
Assessora Técnica de Subsistência

Ana Helena Sampaio Maluf
Coordenadora-Geral de Subsistência