



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MSP - POLÍCIA FEDERAL

Edital nº 06/2019-SPL/DAD/ANP/DGP/PF

Processo nº 08204.002334/2017-90

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 06/2019

Torna-se público, para conhecimento dos interessados, que a União, representada pela ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA, por meio do SETOR PERMANENTE DE LICITAÇÕES, sediada Rodovia 001, Estrada Parque do Contorno, Km 02, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte, na cidade de Brasília/DF, inscrita no CNPJ sob o nº 00.394.494/008-82, realizará licitação, na modalidade PREGÃO, na forma ELETRÔNICA, **do tipo MENOR PREÇO POR GRUPO**, nos termos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, do Decreto 9.507, de 21 de setembro de 2018, do Decreto nº 7.746, de 05 de junho de 2012, *do Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013*, das Instruções Normativas SEGES/MP nº 05, de 26 de maio de 2017 e nº 03, de 26 de abril de 2018 e da Instrução Normativa SLTI/MP nº 01, de 19 de janeiro de 2010, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, da Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, do Decreto nº 8.538, de 06 de outubro de 2015, aplicando-se, subsidiariamente, a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e as exigências estabelecidas neste Edital.

Data da sessão pública: 15/03/2019 (Sexta-Feira)

Horário: 09h00min (Horário de Brasília)

Endereço: Portal Compras Governamentais – www.comprasgovernamentais.gov.br

1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação para o restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2. A licitação será realizada em grupo único, formados por 04 (quatro) itens, conforme tabela constante do Termo de Referência, devendo o licitante oferecer proposta para todos os itens que o compõem.

1.2.1 O valor médio por lanche na lanchonete (item 4) foi fixado pela Administração em R\$ 5,92 (cinco reais e noventa e dois centavos), não podendo sofrer alteração na licitação, sob pena de cancelamento da proposta. O item não será objeto de lance, no entanto o licitante deverá cadastrar a proposta de preços para o item 4 no valor acima fixado.

1.3. O critério de julgamento adotado será o menor preço GLOBAL do grupo, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

2. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

2.1. O contrato, objeto dessa licitação não gerará despesas para a União, uma vez que se trata de contrato de receita.

3. DO CREDENCIAMENTO

3.1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

3.2. O cadastro no SICAF poderá ser iniciado no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio www.comprasgovernamentais.gov.br, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

3.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

3.4. É de responsabilidade exclusiva do licitante o uso adequado do sistema, cabendo-lhe zelar por todas as transações efetuadas diretamente ou por seu representante.

3.5. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

3.5.1. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

4. DA PARTICIPAÇÃO NO PREGÃO.

4.1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

4.2. Não poderão participar desta licitação os interessados:

4.2.1. proibidos de participar de licitações e celebrar contratos administrativos, na forma da legislação vigente;

4.2.2. estrangeiros que não tenham representação legal no Brasil com poderes expressos para receber citação e responder administrativa ou judicialmente;

4.2.3. que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666, de 1993;

4.2.4. que estejam sob falência, concurso de credores, em processo de dissolução ou liquidação;

4.2.5. entidades empresariais que estejam reunidas em consórcio;

4.3. Nos termos do art. 5º do Decreto nº 9.507, de 2018, é vedada a contratação de pessoa jurídica na qual haja administrador ou sócio com poder de direção, familiar de:

4.3.1. detentor de cargo em comissão ou função de confiança que atue na área responsável pela demanda ou contratação; ou

4.3.2. de autoridade hierarquicamente superior no âmbito do órgão contratante.

4.3.3. Para os fins do disposto neste item, considera-se familiar o cônjuge, o companheiro ou o parente em linha reta ou colateral, por consanguinidade ou afinidade, até o terceiro grau (Súmula Vinculante/STF nº 13, art. 5º, inciso V, da Lei nº 12.813, de 16 de maio de 2013 e art. 2º, inciso III, do Decreto nº 7.203, de 04 de junho de 2010);

4.3.4. Nos termos do art. 7º do Decreto nº 7.203, de 2010, é vedada, ainda, a utilização, na execução dos serviços contratados, de empregado da futura Contratada que seja familiar de agente público ocupante de cargo em comissão ou função de confiança neste órgão contratante.

4.4. Como condição de participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

4.4.1. que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

4.4.1.1. a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na Lei Complementar nº 123, de 2006, mesmo que microempresa ou empresa de pequeno porte;

4.4.2. que está ciente e concorda com as condições contidas no Edital e seus anexos, bem como de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no Edital;

4.4.3. que inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

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

4.4.5. que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009;

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

4.4.7. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991;

4.5. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital.

5. DO ENVIO DA PROPOSTA

5.1. O licitante deverá encaminhar a proposta por meio do sistema eletrônico até a data e horário marcados para abertura da sessão, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a fase de recebimento de propostas.

5.2. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

5.3. O licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

5.4. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios, diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.5. Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir as propostas apresentadas.

5.6. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

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

5.7. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

5.8. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

5.9. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, caso o previsto não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5.10. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MP n.5/2017.

5.11. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

5.12. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

5.13. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

5.14. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada 5.15. apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

5.15. Independentemente do percentual de tributo inserido na planilha, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

5.16. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

5.17. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

5.18. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.19. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI, o licitante deverá incluir, no campo das condições da proposta do sistema eletrônico, o valor correspondente à contribuição prevista no art. 18-B da Lei Complementar n. 123, de 2006.

5.20. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas (Acórdão nº 1455/2018 -TCU - Plenário);

5.20.1. O descumprimento das regras supramencionadas pela Administração por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

6. DA FORMULAÇÃO DE LANCES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

6.1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

6.2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, contenham vícios insanáveis, ilegalidades, ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência.

6.2.1. Também será desclassificada a proposta que **identifique o licitante**.

6.2.2. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.2.3. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

6.3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6.4. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagem entre o Pregoeiro e os licitantes.

6.5. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

6.5.1. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do item.

6.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

6.7. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

6.8. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos

6.9. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com a norma deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão.

6.9.1. Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.

6.10. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

6.11. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

6.12. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

6.13. Se a desconexão perdurar por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro aos participantes.

6.14. O Critério de julgamento adotado será o menor preço, conforme definido neste Edital e seus anexos

6.15. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

6.16. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta e, na hipótese de desistência de apresentar outros lances, valerá o último lance por ele ofertado, para efeito de ordenação das propostas.

6.17. Encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

6.18. Nessas condições, as propostas de microempresas, empresas de pequeno porte e sociedades cooperativas que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da proposta ou lance de menor preço serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

6.19. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

6.20. Caso a microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

6.21. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

6.22. Só se considera empate entre propostas iguais, não seguidas de lances. Lances equivalentes não serão considerados iguais, uma vez que a ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação.

6.22.1.1. Havendo eventual empate entre propostas, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

6.22.1.2. prestados por empresas brasileiras;

6.22.1.3. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País; prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

6.23. Persistindo o empate entre propostas, será aplicado o sorteio como critério de desempate.

6.24. Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

6.25. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

6.26. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

7. DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA.

7.1. Encerrada a etapa de lances e depois da verificação de possível empate, o Pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto ao preço, a sua exequibilidade, bem como quanto ao cumprimento das especificações do objeto.

7.2. Será desclassificada a proposta ou o lance vencedor, nos termos do item 9.1 do Anexo VII-A da In SEGES/MPDG n. 5/2017, que:

7.2.1. contenha vício insanável ou ilegalidade;

7.2.2. não apresente as especificações técnicas exigidas pelo Termo de Referência;

7.2.3. apresentar preço final superior ao preço máximo fixado, ou que apresentar preço manifestamente inexequível;

7.2.4. Quando o licitante não conseguir comprovar que possui ou possuirá recursos suficientes para executar a contento o objeto, será considerada inexequível a proposta de preços ou menor lance que:

7.2.4.1. for insuficiente para a cobertura dos custos da contratação, apresente preços global ou unitários simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que o ato convocatório da licitação não tenha estabelecido limites mínimos, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade do próprio licitante, para os quais ele renuncie a parcela ou à totalidade da remuneração.

7.2.4.2. apresentar um ou mais valores da planilha de custo que sejam inferiores àqueles fixados em instrumentos de caráter normativo obrigatório, tais como leis, medidas provisórias e convenções coletivas de trabalho vigentes.

7.3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993, a exemplo das enumeradas no anexo VII-A, item 9.4 da IN nº 05/2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

7.4. Quando o licitante apresentar preço final inferior a 30% (trinta por cento) da média dos preços ofertados para o mesmo item, e a inexequibilidade da proposta não for flagrante e evidente pela análise da planilha de custos, não sendo possível a sua imediata desclassificação, será obrigatória a realização de diligências para aferir a legalidade e exequibilidade da proposta.

7.5. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

7.6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital, por meio de funcionalidade disponível no sistema, estabelecendo no “chat” prazo mínimo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7.6.1. O prazo estabelecido pelo Pregoeiro poderá ser prorrogado por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo estabelecido, e formalmente aceita pelo Pregoeiro.

7.6.2. Dentre os documentos passíveis de solicitação pelo Pregoeiro, destacam-se as planilhas de custo readequadas com o valor final ofertado.

7.6.3. Todos os dados informados pelo licitante em sua planilha deverão refletir com fidelidade os custos especificados e a margem de lucro pretendida.

7.6.4. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo licitante, no prazo indicado pelo Pregoeiro, desde que não haja majoração do preço proposto.

7.6.5. Considera-se erro no preenchimento da planilha a indicação de recolhimento de impostos e contribuições na forma do Simples Nacional, exceto para atividades de prestação de serviços previstas nos §§5º-B a 5º-E, do artigo 18, da LC 123, de 2006.

7.6.6. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

7.7. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

7.8. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

7.9. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

7.10. O Pregoeiro poderá encaminhar, por meio do sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que apresentou o lance mais vantajoso, com o fim de negociar a obtenção de melhor preço, vedada a negociação em condições diversas das previstas neste Edital.

7.11. Também nas hipóteses em que o Pregoeiro não aceitar a proposta e passar à subsequente, poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor.

7.12. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

7.13. Sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

8. DA HABILITAÇÃO

8.1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro 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:

8.1.1. SICAF;

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

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

8.1.4. Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU;

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

8.1.5.1. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

8.1.5.2. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

8.1.5.3. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação

8.1.6. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

8.1.7. No caso de inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos arts. 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

8.2. Não ocorrendo inabilitação, o Pregoeiro consultará o Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto nos arts. 10, 11, 12, 13, 14, 15 e 16 da Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

8.2.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018 mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

8.3. Também poderão ser consultados os sítios oficiais emissores de certidões, especialmente quando o licitante esteja com alguma documentação vencida junto ao SICAF.

8.4. Caso o Pregoeiro não logre êxito em obter a certidão correspondente por meio do sítio oficial, ou na hipótese de ela se encontrar vencida no referido sistema, o licitante será convocado a encaminhar, no prazo de 02 (duas) horas, documento válido que comprove o atendimento das exigências deste Edital, sob pena de inabilitação.

8.4.1. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

8.5. Os licitantes que não estiverem cadastrados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF além do nível de credenciamento exigido pela Instrução Normativa SEGES/MP nº 3, de 2018, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica e à Regularidade Fiscal e Trabalhista, bem como a Qualificação Econômico-Financeira, nas condições descritas adiante.

8.6. Habilitação jurídica:

8.6.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

8.6.2. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

8.6.3. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

8.6.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

8.6.5. decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

8.6.6. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte;

8.6.7. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva

8.7. Regularidade fiscal e trabalhista:

8.7.1. prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

8.7.2. prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

8.7.3. prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

8.7.4. prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

8.7.5. prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

8.7.6. prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

8.7.7 caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais (ou estaduais) relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal (Fazenda Estadual) do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

8.7.8. caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, deverá apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, sob pena de inabilitação.

8.8. Qualificação Econômico-Financeira:

8.8.1. certidão negativa de falência, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.8.2. balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

8.8.2.1. 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;

8.8.2.2. é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

8.8.2.3. comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante

LC =	Ativo Circulante	
	Passivo circulante	

8.8.3. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação ou do item pertinente.

8.9. Qualificação Técnica:

8.9.1. Comprovação de aptidão para a prestação dos serviços em características, quantidades e prazos compatíveis com o objeto desta licitação, ou com o item pertinente, por período não inferior a 90 (noventa) dias, mediante a apresentação de atestados fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado.

8.9.1.1. Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

8.9.1.2. Somente serão aceitos atestados expedidos após a conclusão do contrato ou se decorrido, pelo menos, um ano do início de sua execução, exceto se firmado para ser executado em prazo inferior, conforme item 10.8 da IN SEGES/MPDG n. 5, de 2017.

8.9.1.3. Para a comprovação da experiência mínima de 90 (noventa) dias, é admitida a apresentação de atestados referentes a períodos sucessivos não contínuos, não havendo a obrigatoriedade dos três meses serem ininterruptos, conforme item 10.7.1 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9.1.4. Poderá ser admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo do serviço, a apresentação de diferentes atestados de serviços executados de forma concomitante, pois essa situação equivale, para fins de comprovação de capacidade técnico-operacional, a uma única contratação, nos termos do item 10.9 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9.1.5. O licitante disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços, consoante o disposto no item 10.10 do Anexo VII-A da IN SEGES/MPDG n. 5/2017.

8.9.1.6. Declaração de que instalará escritório na cidade de Brasília, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, em cumprimento ao disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017. Caso a licitante já disponha de matriz, filial ou escritório no local definido, deverá declarar a instalação/manutenção do escritório.

8.10. As empresas cadastradas ou não no SICAF deverão apresentar ainda:

8.10.1. Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável exigido no Termo de Referência, conforme Anexo VII.

8.11. Os documentos exigidos para habilitação relacionados nos subitens acima, deverão ser apresentados em meio digital pelos licitantes, por meio de funcionalidade presente no sistema (upload), no prazo de 02 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico. Somente mediante autorização do Pregoeiro e em caso de indisponibilidade do sistema, será aceito o envio da documentação por meio do e-mail cpl.anp@dpf.gov.br.

8.12.1. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

8.12.2. Não serão aceitos documentos com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8.12.3. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.12.4. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

8.13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

8.13.1. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

8.14. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

8.14.1 A não-regularização fiscal no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, com a reabertura da sessão pública.

8.15. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para a continuidade da mesma.

8.16. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

8.17. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor

9. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

9.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

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

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

9.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

9.2.1. A convocação se dará por meio do sistema eletrônico (“chat”), e-mail, ou, ainda, fac-símile, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

9.2.2. A convocação feita por e-mail ou fac-símile dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

10. DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 02 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

10.1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

10.2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

10.2.1. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

10.3. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

10.3.1. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

10.4. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

10.5. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

11. DOS RECURSOS

11.1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra qual(is) decisão(ões) pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

11.2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

11.2.1. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

11.2.2. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

11.2.3. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

11.2.4. O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou no mesmo prazo fazê-lo subir, devidamente informado, para decisão.

11.3. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

11.4. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1. O objeto da licitação será adjudicado ao licitante declarado vencedor, por ato do Pregoeiro, caso não haja interposição de recurso, ou pela autoridade competente, após a regular decisão dos recursos apresentados.

12.2. Após a fase recursal, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

13. DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

13.1. O adjudicatário, no prazo de 10 (dez) dias após a assinatura do Termo de Contrato, prestará garantia nos termos descritos no Anexo I – Termo de Referência.

14. DO TERMO DE CONTRATO

14.1. Após a homologação da licitação, o adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato, cuja vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por interesse da Contratante até o limite de 60 (sessenta) meses, conforme disciplinado no contrato.

14.2. O adjudicatário terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Contrato ou aceitar instrumento equivalente, conforme o caso (Nota de Empenho/Carta Contrato/Autorização), sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

14.2.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 05 (cinco) dias, a contar da data de seu recebimento.

14.2.2. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do adjudicatário e aceita pela Administração.

14.3. O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses, contada a partir de sua assinatura, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens para a Administração na continuidade do contrato, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os requisitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2017 -

14.4. Previamente à contratação a Administração realizará consulta ao SICAF para identificar possível suspensão temporária de participação em licitação, no âmbito do órgão ou entidade, proibição de contratar com o Poder Público, bem como ocorrências impeditivas indiretas, observado o disposto no art. 29, da Instrução Normativa nº 3, de 26 de abril de 2018, e nos termos do art. 6º, III, da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002, consulta prévia ao CADIN.

14.4.1. Nos casos em que houver necessidade de assinatura do instrumento de contrato, e o fornecedor não estiver inscrito no SICAF, este deverá proceder ao seu cadastramento, sem ônus, antes da contratação.

14.4.2 Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

14.5. Se o adjudicatário, no ato da assinatura do Termo de Contrato, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais

15. DO REAJUSTE

15.1. As regras acerca do reajuste do valor contratual são as estabelecidas no Termo de Contrato, anexo a este Edital.

16. DO RECEBIMENTO DO OBJETO E DA FISCALIZAÇÃO

16.1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência.

17. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

17.1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência.

18. DO PAGAMENTO

18.1. O pagamento pelos bens e serviços consumidos será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nas formas e modalidades determinadas no Termo de Referência.

18.2. O recolhimento dos valores, devidos pela Contratada, em razão da Cessão de Uso deverá ocorrer por meio do pagamento de Guia de Recolhimento da União em conformidade com a previsão no Termo de Referência.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

19.1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

19.1.2. apresentar documentação falsa;

19.1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

19.1.4. ensejar o retardamento da execução do objeto;

19.1.5. não manter a proposta;

19.1.6. cometer fraude fiscal;

19.1.7. comportar-se de modo inidôneo;

19.2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances

19.3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

19.3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

19.3.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

19.3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos

19.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

19.3.4.1. A Sanção de impedimento de licitar e contratar prevista neste subitem também é aplicável em quaisquer das hipóteses previstas como infração administrativa no subitem 20.1 deste Edital.

19.3.5. 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, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

19.4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

19.5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR.

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

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

19.8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

19.9. 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.

19.10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

19.11. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19.12. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

20. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

20.1. Até 02 (dois) dias úteis antes da data designada para a abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar este Edital.

20.2. A impugnação poderá ser realizada por forma eletrônica, pelo e-mail cpl.anp@dpf.gov.br, ou por petição dirigida ou protocolada no endereço Rodovia DF 001, km 2, Setor Habitacional Taquari – Lago Norte, CEP: 71.559-900, Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia – DAD/ANP/DGP/PF.

- 20.3. Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a impugnação no prazo de até vinte e quatro horas.
- 20.4. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.
- 20.5. Os pedidos de esclarecimentos referentes a este processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, até 03 (três) dias úteis anteriores à data designada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via internet, no endereço indicado no Edital.
- 20.6. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 20.7. As respostas às impugnações e os esclarecimentos prestados pelo Pregoeiro serão entranhados nos autos do processo licitatório e estarão disponíveis para consulta por qualquer interessado.

21. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 21.1. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 21.2. No julgamento das propostas e da habilitação, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.
- 21.3. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 21.4. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 21.5. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 21.6. 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.
- 21.7. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 21.8. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 21.9. Edital está disponibilizado, na íntegra, nos endereços eletrônicos www.comprasgovernamentais.gov.br e <http://www.pf.gov.br/servicos-pf/licitacoes/2018/distrito-federal/orgaos-centrais/anp/pregoes> e também poderão ser lidos e/ou obtidos no endereço Rodovia DF 001, km 2, Setor Habitacional Taquari – Lago Norte, CEP: 71.559-900, Divisão de Administração da Academia Nacional de Polícia – DAD/ANP/DGP/PF, nos dias úteis, no horário das 09:00 horas às 17:00 horas, mesmo endereço e período no qual os autos do processo administrativo permanecerão com vista franqueada aos interessados.
- 21.10. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

21.10.1. ANEXO I - Termo de Referência;

- 21.10.1.1. Anexo I/TR - Critérios de Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica (9701999);
- 21.10.1.2. Anexo II/TR - Parecer Técnico Cessão de Uso do Restaurante (9898034);
- 21.10.1.3. Anexo III/TR - Parecer Técnico Cessão de Uso da Lanchonete (9898076);
- 21.10.1.4. Anexo IV/TR - Relação de Bens Restaurante (Piso Superior) (8345664);
- 21.10.1.5. Anexo V/TR - Relação de Bens Restaurante (Piso Inferior) (8345670);
- 21.10.1.6. Anexo VI/TR - Relação de Bens Lanchonete (8345679);
- 21.10.1.7. Anexo VII/TR - Termo de Vistoria (10118719).

21.10.2. ANEXO II – Minuta de Termo de Contrato;

21.10.3. ANEXO III – Modelo de Proposta;

ANEXO II - MINUTA DO TERMO DE CONTRATO (SEI Nº 10072857)

**TERMO DE
CONTRATO DE
PRESTAÇÃO
DE SERVIÇOS
Nº/20....,
QUE FAZEM
ENTRE SI A
UNIÃO, POR
INTERMÉDIO
DA ACADEMIA
NACIONAL DE
POLÍCIA, E A
EMPRESA**

.....

A **UNIÃO**, por intermédio da **ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA**, com sede na Rodovia 001, Estrada Parque do Contorno, Km 02, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte, na cidade de Brasília/DF, inscrita no CNPJ sob o nº 00.394.494/008-82, neste ato representada por sua Diretora, **VANESSA GONÇALVES LEITE DE SOUZA**, nomeada pela Portaria nº 240/2019-SE/MJSP, de 24 de janeiro de 2019, do Secretário-Executivo do Ministério da Justiça e Segurança Pública, publicada no Diário Oficial da União, Seção 2 do dia 25 de janeiro de 2019, inscrita no CPF nº 082.598.177-80, portadora da Carteira de Identidade nº 2005009222709 SSPDS - CE, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº , sediado(a) na , em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a) , portador(a) da Carteira de Identidade nº , expedida pela (o) , e CPF nº , tendo em vista o que consta no Processo nº **08204.002334/2017-90** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20...., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

- 1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para o restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.
- 1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.
- 1.3. Objeto da contratação:

Grupo	Item	Descrição	Unidade de Medida	Valor (R\$)
1	1	Restaurante – Café da manhã (self service)	Quilograma (Kg)	
	2	Restaurante – Almoço (self service)	Quilograma (Kg)	
	3	Restaurante – Jantar (self service)	Quilograma (Kg)	
4	Lanchonete - Valor médio de	Produto	Variação	Peso/Unidade Valor

lanches			(R\$)
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100g	
Bolos confeitados		100g	
Salgados	Com recheio e/ou cobertura	100g	
Salgados	Assados	100g	
Pão de queijo	Fritos	80g	
Misto quente		110g	
Misto quente com ovo		150g	
Queijo quente		100g	
Quente quente com ovo		140g	
Pão com ovo		140g	
Pão com manteiga		60g	
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g	
Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)		200g	
Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)		250g	
Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)		200g	
Sanduíche de carne de frango (com e sem salada)		250g	
Sanduíche de carne de frango (com e sem salada)		120g	
Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada)		120g	
Torta de frango		250g	
Torta de camarão		300ml	
Salada de fruta		300ml	
Suco de laranja	Com água	300ml	
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml	
Suco de fruta (polpa congelada)		500ml	
Açaí na tigela		300ml	
Açaí na tigela		300ml	
Vitamina de frutas c/ leite integral/desnatado		300ml	
Leite puro - integral/desnatado		80ml	
Leite (integral/desnatado) com café		80ml	
Leite (integral/desnatado) com achocolado		180ml	
Café coado		Unidade	
Café Expresso	Vários sabores	Unidade	
Chá quente	Vários sabores	Unidade	
Chá gelado (300/350 ml)	Vários sabores	Unidade	
Suco em caixa (200/250 ml)	Vários sabores	Unidade	
Suco em caixa (1 litro)	Vários sabores	Unidade	

		Suco em lata (269/335 ml)	Vários sabores	Unidade
		Refrigerante em lata (269/350 ml)	Vários sabores	
		Refrigerante (2 litros)		
		Coca Cola (2 litros)		

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../20.... e encerramento em/...../20....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total da contratação é de R\$..... (.....)

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. O contrato, objeto dessa licitação não gerará despesas para a União uma vez que se trata de contrato de receita.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento pelos bens e serviços consumidos será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nas formas e modalidades determinadas no Termo de Referência.

5.2. O recolhimento dos valores, devidos pela Contratada, em razão da Cessão de Uso deverá ocorrer por meio do pagamento de Guia de Recolhimento da União em conformidade com a previsão no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou que, eventualmente, venha a substituí-lo, segundo definição no Termo de Referência.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ (.....), na forma prescrita no Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília/DF, ___ de _____ de 20__

VANESSA GONÇALVES LEITE DE SOUZA

Delegada de Polícia Federal

Diretora da ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA

Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-(assinatura, nome e CPF)

2- (assinatura, nome e CPF)

ANEXO III - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

(Em papel personalizado da empresa)

A Academia Nacional de Polícia/PF

A/C: Sr. Pregoeiro

PREGÃO ELETRÔNICO N° ____/2019 - ANP/DGP/PF.

PROCESSO N° 08204.002334/2017-90

Prezado Senhor,

Apresentamos a Vossa Senhoria nossa proposta de preços para a prestação de serviço de alimentação para o restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência, Anexo ao Edital do Pregão Eletrônico supracitado, e seus anexos, conforme segue:

Grupo	Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Valor por (Kg)	Valor Total Estimado da contratação (diário)
1	1	Restaurante – Café da manhã (self service)	Valor Quilograma (Kg)	210 (Kg)	R\$	R\$
	2	Restaurante – Almoço (self service)	Valor Quilograma (Kg)	350 (Kg)	R\$	R\$
	3	Restaurante – Jantar (self service)	Valor Quilograma (Kg)	175 (Kg)	R\$	R\$
	4	Lanchonete - Valor médio de lanches	Valor médio de lanches	700 (lanches)	R\$ 5,92	R\$ 4.144,00

O valor mensal demandado em razão da cessão de uso DO RESTAURANTE das instalações da ANP/DPF será fixo, correspondendo a contrapartida de **R\$ 7.437,62 (sete mil, quatrocentos e trinta e sete reais e sessenta e dois centavos)**.

O valor mensal demandado em razão da cessão de uso DA LANCHONETE das instalações da ANP/DPF será fixo, correspondendo a contrapartida de **R\$ 1.085,34 (Hum mil e oitenta e cinco reais e trinta e quatro centavos)**.

O valor de cessão de uso não contempla as despesas referentes ao consumo de água, energia elétrica e segurança orgânica, que serão rateados com o CESSIONÁRIO, na forma descrita no item 5.8 do Termo de Referência.

Declaramos que no valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

O prazo de validade de nossa proposta é de ____ (_____) dias, contados da data de sua apresentação. (Obs.: Não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias).

Declaramos plena aceitação das condições estabelecidas no Edital e seus anexos.

Caso nos seja adjudicado o objeto da licitação, comprometemo-nos a assinar o Contrato no prazo determinado no Edital, e para esse fim fornecemos os seguintes dados:

DADOS DA EMPRESA

Razão Social: _____ CNPJ/MF: _____

Endereço: _____ E-mail: _____ Tel./Fax: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA PARA ASSINATURA DO CONTRATO:

Nome: _____

Endereço: _____

CEP: _____ Cidade: _____ UF: _____

CPF/MF: _____ Cargo/Função: _____

Cart. Ident. nº: _____ Expedido por: _____

Naturalidade: _____ Nacionalidade: _____

Local e data Nome e assinatura do responsável legal



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES - SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF

LICI. TERMO DE REFERÊNCIA Nº 9672644/2019-SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF

Processo nº 08204.002334/2017-90

1. DO OBJETO

1.1. Contratação de empresa especializada na prestação de serviço de alimentação para o restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas neste instrumento:

Grupo	Item	Descrição	Unidade de Medida	Quantidade estimada	Valor Máximo Aceitável por (Kg)	Valor Total Estimado da contratação (diário)
1	1	Restaurante – Café da manhã (self service)	Valor Quilograma (Kg)	210 (Kg)	RS 32,00	RS 6.720,00
	2	Restaurante – Almoço (self service)	Valor Quilograma (Kg)	350 (Kg)	RS 32,00	RS 11.200,00
	3	Restaurante – Jantar (self service)	Valor Quilograma (Kg)	175 (Kg)	RS 32,00	RS 5.600,00
	4	Lanchonete - Valor médio de lanches	Valor médio de lanches	700 (lanches)	RS 5,92	RS 4.144,00

1.2. Os serviços serão prestados nas dependências da Academia Nacional de Polícia - ANP, localizada na Rodovia DF 001 KM 02 – Setor Habitacional Taquari – Lago Norte CEP: 71559-900 em Brasília/DF.

1.3. O valor médio por lanche na lanchonete foi fixado pela Administração em **RS 5,92 (cinco reais e noventa e dois centavos)**, não podendo sofrer alteração na licitação, sob pena de cancelamento da proposta.

2. JUSTIFICATIVA E OBJETIVO DA CONTRATAÇÃO

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

2.2. Considerando que a Instrução Normativa nº 13 - DG/DPF, de 2005, que atribui à Academia Nacional de Polícia, entre outras, as seguintes competências:

1) formar o pessoal selecionado por meio de cursos específicos; e

2) promover ações de ensino, formação e especialização focadas no desenvolvimento de profissionais de segurança pública, por meio de cursos e eventos similares.

2.3. Considerando que os Cursos de Formação Profissional são realizados em regime de semi-internato, onde o aluno se submete a permanecer nas dependências da Academia Nacional de Polícia no período das 7h30 de segunda-feira às 12h de sábado, dela não podendo se afastar sem prévia e motivada solicitação e somente se dará mediante autorização, após análise do Chefe do Serviço de Execução de Curso, nos termos da Portaria nº 770 - GAB/ANP/DGP/PF de 2010.

2.4. Considerando que as normas internas da Academia Nacional de Polícia adotadas nos Cursos de Formação em regime de semi-internato, constante do Caderno Didático – Manual do Aluno, dispõe que:

“A ANP dispõe de um restaurante terceirizado que oferece café da manhã, almoço e jantar, com horário de funcionamento de 6h30 às 20h, sendo as refeições custeadas pelo usuário. (...)

A cantina está localizada no corredor interno do bloco J, onde são vendidos lanches rápidos, como salgados, sucos, refrigerantes e guloseimas. (...)

O restaurante está localizado em um prédio de dois pavimentos, oferecendo serviços de multiuso com café da manhã, almoço e jantar para atender alunos, professores, servidores e visitantes”

2.5. Considerando que o serviço de restaurante e lanchonete também visam atender as necessidades dos servidores lotados na Academia Nacional de Polícia e ainda alunos em cursos de capacitação continuada ou cursos especiais realizados por meio de convênios com outros órgãos de segurança pública e ainda aos professores que prestam serviço nesta casa de ensino, uma vez que pela localização da Academia Nacional de Polícia, o deslocamento para o acesso a áreas comerciais ou para residências dos servidores se torna difícil.

2.6. Considerando o caráter imprescindível da contratação dos serviços de empresa especializada para o fornecimento de refeições e lanches, e que a falta do mesmo inviabilizaria a realização do Curso de Formação Profissional em regime de semi-internato, e por consequência impediria a formação de novos servidores.

2.7. Considerando ainda o sacrifício suportado pelos servidores lotados na Academia Nacional de Polícia e os professores que prestam serviços educacionais dentro dos cursos de formação profissional e demais cursos oferecidos por esta Casa de Ensino, na falta da prestação do serviço a ser contratado.

2.8. O grande fluxo de alunos e participantes de eventos e ainda o atendimento de servidores e terceirizados justificam a oferta de lanches e refeições nesta Casa de Ensino, propiciando aos usuários maior comodidade, evitando ausências, economizando tempo e diminuindo o custo com deslocamento.

2.9. Considerando a urgência do procedimento uma vez que o Curso de Formação Profissional de Policiais Federais de todos os cargos está previsto para se iniciar em 2019.

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

2.11. Importante consignar que a exploração dos espaços dos restaurantes e lanchonetes da Academia Nacional de Polícia, será por meio de concessão de uso.

2.12. Considerando a sazonalidade dos eventos, onde se observa uma grande oscilação do público consumidor que frequenta esta Casa de Ensino fora dos períodos em que ocorre Curso Formação Profissional, justificaria desconto na contrapartida de utilização das suas dependências nos períodos de pequena demanda, amenizando os custos para manutenção pela empresa, ou ainda, a critério da empresa vencedora a desmobilização dos serviços desde que retomando suas atividades dentro do prazo estipulado pela Academia Nacional de Polícia.

2.13. Da justificativa de continuidade dos serviços:

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

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

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

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

2.15. Justificativa para a contratação em grupo/lote:

2.15.1. A prestação dos serviços por mais de uma empresa não é viável em virtude da indisponibilidade de espaço para abrigar diversas empresas para a prestação dos serviços. A preparação de ambientes distintos para abrigar as CONTRATADAS acarretaria em um elevado custo de Administração. Deste modo, o parcelamento em diversos itens poderia acarretar prejuízos na prestação dos serviços.

2.15.2. Do ponto de vista financeiro, a subdivisão em itens traria perda da economia de escala, uma vez que a prestação de serviço por empresas distintas traria aumento dos custos aos licitantes vencedores, além dos custos elevados para a preparação dos espaços para abrigar essas empresas. Considerando o exposto, a contratação por lote justifica-se econômica e viável para a administração.

3. CLASSIFICAÇÃO DOS BENS COMUNS

3.1. A prestação do serviço de alimentação para refeições e lanches é comum, nos termos do parágrafo único, do artigo 1º da Lei 10.520, de 2002, c/c artigo 4º do Decreto nº 5.450, de 2005 e do artigo 14 da Instrução Normativa nº 05/2017 – SG/MPDG, na medida em que é possível descrever suas características de forma objetiva, há padrões usuais utilizados pelo mercado e, mormente, a grande maioria dos órgãos públicos realizam sua contratação por meio de Pregão Eletrônico e classificados na sua forma como de natureza contínua nos termos do artigo 15 da Instrução Normativa nº 05/2017 – SG/MPDG e no regime sem mão de obra exclusiva.

3.2. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto nº 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal do órgão licitante, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

3.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONTRATADA e a Administração, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. FORMA DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

4.1. Os serviços serão executados conforme discriminado abaixo:

4.1.1. Durante o período de Curso de Formação Profissional a prestação dos serviços se dará diariamente das 5h30 às 20h, de segunda a domingo, inclusive feriados. Fora do período de Curso de Formação Profissional a prestação dos serviços se dará das 8h às 18h de segunda a sexta.

4.1.2. O Curso de Formação Profissional exige, por meio do regime escolar, que os alunos permaneçam em internato de segunda a sábado. Os alunos serão liberados ao meio-dia de sábado com retorno obrigatório até as 8h de segunda, porém alguns alunos preferem continuar em regime de internato o que justifica a não interrupção na prestação dos serviços durante o fim de semana.

4.1.3. Quanto aos domingos e feriados, a estimativa de refeições servidas deverá ser informada semanalmente à CONTRATADA por meio do Serviço de Execução de Cursos – SEEC, após levantamento junto às turmas, para que haja programação do quantitativo sem prejuízo aos alunos e à empresa CONTRATADA, evitando o desperdício ou a falta de alimentos.

4.1.4. Eventualmente, podem ocorrer aulas no período noturno, até às 22h, que serão comunicadas ao preposto da CONTRATADA com antecedência.

4.1.5. Outras situações de liberação ou não dos alunos será de competência da Direção da Academia Nacional de Polícia, normalmente após 30 (trinta) dias do curso inicializado e em virtude do comportamento das turmas, cuja divulgação ao preposto será realizada previamente.

4.1.6. Preços dos produtos e forma de pagamento:

4.1.6.1 O pagamento das refeições no restaurante será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito/crédito ou tíquete-refeição. Neste último caso, fica vedado qualquer desconto em relação ao seu valor facial. Para o troco, a CONTRATADA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente;

4.1.6.2. A CONTRATADA cobrará o preço/kg de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagem descartável, desde que o alimento servido seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo fazer a prévia divulgação desses valores;

4.1.6.3. A CONTRATANTE não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete.

4.1.6.4. A CONTRATADA deverá manter em local visível uma tabela de preços impressa, tipo cartaz, dos principais produtos postos para comercialização no restaurante e na lanchonete, disponibilizando cardápios individuais.

4.1.6.5. A tabela de preços deverá ser devidamente aprovada pela CONTRATANTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços da tabela ou sua cobrança à parte.

4.1.7. A CONTRATADA deverá se atentar ao perfil profissional exigido para a prestação dos serviços:

4.1.7.1. Ser discreto e não divulgar quaisquer informações a que venha a ter acesso sobre o público interno ou externo;

4.1.7.2. Ter capacidade de expressar-se com fluência, clareza e objetividade;

4.1.7.3. Ter habilidade para interagir com as pessoas de forma empática, inclusive diante de situações adversas, expressando-se de forma clara e convincente;

4.1.7.4. Ter capacidade de comunicar-se visualmente com o público e atentar para a linguagem corporal;

4.1.7.5. Ter domínio de regras de etiqueta social, no trato pessoal e na correção de comportamento inadequado;

4.1.7.6. Ter educação, presteza, cordialidade, respeito mútuo e paciência com o público da Academia Nacional de Polícia;

4.1.7.7. Ter boa apresentação pessoal;

4.1.7.8. Ter zelo pelo uniforme;

4.1.7.9. Ter iniciativa para prevenir e solucionar problemas;

4.1.7.10. Ter capacidade de se antecipar às necessidades do público;

4.1.7.11. Ter equilíbrio emocional perante reclamação, situação imprevista e demandas simultâneas;

4.1.7.12. Ter racionalidade, avaliação crítica, capacidade de observação e sistematização;

4.1.7.13. Ter capacidade de ouvir e agir com bom senso;

4.1.7.14. Ter organização e disciplina;

4.1.7.15. Demonstrar espírito de equipe;

4.1.7.16. Demonstrar capacidade de auto avaliação;

4.1.7.17. Manter-se atualizado e bem informado quanto às rotinas e aos procedimentos adotados;

4.1.7.18. Cumprir rigorosamente os procedimentos estabelecidos nas normas e rotinas específicas;

4.1.7.19. Zelar pela manutenção de um ambiente tranquilo e livre de conflitos, propício para a realização do serviço com qualidade, esmero e perfeição, preservando a reputação da Instituição, bem como de seus servidores;

4.1.7.20. Apresentar-se, uniformizado, pontualmente ao local de trabalho;

4.1.7.21. Não abandonar o posto de trabalho, salvo em caso de extrema necessidade ou de caráter emergencial, comunicando este fato, imediatamente, ao preposto.

5. INFORMAÇÕES IMPORTANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

5.1.1. Para o correto dimensionamento da proposta a duração de cada Curso de Formação Profissional é de aproximadamente 05 (cinco) meses, período de maior público na Academia Nacional de Polícia;

5.2. Do Restaurante - Café da Manhã:

5.2.1. Estima-se uma demanda diária **durante o Curso de Formação Profissional de 600 (seiscentas) refeições no café da manhã**, no sistema de self-service, pelo público da Academia Nacional de Polícia constituído basicamente por alunos.

5.2.2. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONTRATADA.

5.2.3. O horário de funcionamento do restaurante para o café da manhã será das 5h30 às 7h30 diariamente, incluindo feriados.

5.2.4. A critério da Academia Nacional de Polícia, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), poderá haver alteração dos horários de funcionamento.

5.2.5. Indicadores básicos para o cardápio do Restaurante - Café da Manhã:

Item	Composição Mínima Exigida
Pães	Pão francês Pão de forma integral

	Pão variado (brioche, pão careca, etc) Pão de queijo
Biscoitos	Água e Sal ou Cream Cracker Integral ou rosas
Bolos	Simples (Cenoura, Mandioca, laranja, milho, fubá, etc) Integral (Banana, Maçã, etc) Variado (Chocolate, prestígio, cenoura com cobertura, etc)
Leite	Desnatado Integral
Café	Adoçado Sem açúcar
Iogurtes ou derivados do leite	Iogurte integral Iogurte desnatado Requeijão Requeijão light
Outras fontes de Carboidratos	Tapioca ou Cuscuz
Cereais	Cereais matinais com açúcar Cereais matinais sem açúcar
Queijos	Mussarela Minas frescal Prato
Embutidos	Peito de peru ou presunto de peru
	Presunto suíno
	Blanquet de peru
Outros pratos proteicos (chapa)	Ovos mexidos Salsicha
Suco natural: Pelo menos 2 tipos	Laranja
	Variado
Frutas: Pelo menos 4 tipos	Banana Maçã Mamão Fruta da Estação

5.2.5.1. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado pela nutricionista da CONTRATADA e apresentado, semanalmente, em impresso próprio à comissão de fiscalização ou servidor designado pela Academia Nacional de Polícia.

5.2.5.2. Os sucos devem ser naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas.

5.2.5.3. Os iogurtes devem ser servidos nas versões normal e light.

5.2.5.4. Os bolos devem ser servidos em porções individuais.

5.2.5.5. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções de quentes (em garrafas térmicas ou com disponibilidade de aquecimento em forno de microondas) ou frios (servidos em embalagem tetrapak).

5.2.5.6. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

5.2.5.7. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

5.2.5.8. A CONTRATADA colocará à disposição dos usuários adoçante dietético, embalagens individuais de chá (pelo menos 03 tipos), mel e geléias (em embalagens individuais industrializadas, normal e light), manteiga e margarina (em embalagens individuais industrializadas).

5.2.5.9. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm).

5.2.5.10. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

5.2.5.11. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

5.2.5.12. Devem estar disponíveis achocolatados.

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

5.2.5.14. As bebidas deverão seguir os valores definidos para a lanchonete e, não havendo previsão na lanchonete, os valores deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, observado o valor de mercado.

5.3. Do Restaurante - Almoço:

5.3.1. O consumo médio estimado para cada refeição é de 500g (quinhentos gramas) conforme indicador SEBRAE para o sistema de self-service (7504867).

5.3.2. Estima-se uma demanda diária **durante o Curso de Formação Profissional de 700 (setecentas) refeições no almoço**, no sistema de self-service, pelo público da Academia Nacional de Polícia constituído por servidores, alunos, professores, funcionários terceirizados e público externo.

5.3.3. Estima-se uma demanda diária **fora do Curso de Formação Profissional de 100 (cem) refeições no almoço**, no sistema de self-service, pelo público da Academia Nacional de Polícia constituído por servidores, funcionários terceirizados e público externo.

5.3.4. A indicação desses quantitativos não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONTRATADA.

5.3.5. O horário de funcionamento do restaurante para o almoço será das 11h30 às 14h, diariamente, inclusive feriados, durante o período de Curso de Formação Profissional e das 11h30 à 14h de segunda a sexta, fora do período de Curso de Formação Profissional.

5.3.6. A critério da Academia Nacional de Polícia, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), poderá haver alteração dos horários de funcionamento.

5.3.7. Indicadores básicos para o cardápio do Restaurante - Almoço:

Item	Composição Mínima Exigida
SALADAS: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor saladas excedentes desde que estejam acondicionadas sobre gelo. Deverão estar à disposição dos usuários três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas.	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	02 tipos de vegetais folhosos (acelga, chicória, agrião etc.)
	03 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete etc.)
	02 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.
	03 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com cereais, leguminosas, frutas secas, oleaginosas, kani kama, etc., com acompanhamento de molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, etc.)
ACOMPANHAMENTOS QUENTES: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor acompanhamentos quentes excedentes desde que estejam expostos em rechauds.	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz composto ou risotos (à grega, galinhada, arroz de carreteiro, paella, etc.)
	Feijão marrom
	Feijão preto
PRATOS PRINCIPAIS PROTEICOS: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em rechauds.	01 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Alcatra, maminha, contra-filé, coxão mole, patinho, lagarto, deverão ser utilizados de acordo com as preparações.

	01 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango sem osso, file de peito.
	01 opção de pescados – posta ou filé – Filé de pescada amarela, robalo, linguado, dourado
	01 opção de preparações com carnes suínas, vísceras, embutidos, carnes com osso, frutos do mar
PRATO VEGETARIANO: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos vegetarianos excedentes desde que estejam expostos em rechauds.	Prato vegetariano a base de soja, grão de bico, lentilha ou glúten.
GUARNIÇÕES: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds.	01 opção de vegetal cozido ou refogado (não tubérculo)
	01 opção a base de frituras, tortas, farofa, purês ou tubérculos etc.
MASSAS: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds.	01 opção de massa (talharim, espaguete, nhoque, ravioli, canelone, lasanha, rondele, etc)
SOBREMESAS	Frutas – 02 variedades, no mínimo:
	Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja, no mínimo.
	Doces elaborados – 02 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.)
	Doces simples – 02 variedades no mínimo (gelatina, frutas em calda)
	Sobremesas dietéticas – 02 variedades no mínimo

5.3.7.1. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado pela nutricionista da CONTRATADA e apresentado, semanalmente, em impresso próprio à comissão de fiscalização ou servidor designado pela Academia Nacional de Polícia.

5.3.7.2. Serão pagas à parte a bebida (suco por copo de 300 ml) e a sobremesa (acondicionadas em embalagens descartáveis). Sucos naturais de frutas *in natura* ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente.

5.3.7.3. As sobremesas devem ser servidas em embalagens individuais descartáveis de 150 ml (com tampa);

5.3.7.4. Deverão ser oferecidos, gratuitamente, café (com e sem açúcar) - em garrafas térmicas, juntamente com copos descartáveis próprios.

5.3.7.5. A embalagem descartável, para transporte de refeições (marmitex), deve ser cobrada à parte. Sendo vedado o fornecimento de refeição em embalagem descartável para alunos durante o Curso de Formação Profissional.

5.3.7.6. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

5.3.7.7. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paellas, galinhada, lasanhas e outros.

5.3.7.8. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm)

5.3.7.9. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

5.3.7.10. Devem estar sempre disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

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

5.3.7.12. Para este cardápio, não será permitida utilização de marmitex para alunos do Curso de Formação Profissional, sendo permitido o acesso ao mesmo por parte de servidores, colaboradores e convidados.

5.3.7.13. As bebidas deverão seguir os valores definidos para a lanchonete e, não havendo previsão na lanchonete, os valores deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, observado o valor de mercado.

5.4. Do Restaurante - Jantar:

5.4.1. O consumo médio estimado para cada refeição é de 500g (quinhentos gramas) conforme indicador SEBRAE para o sistema de self-service (7504867).

5.4.2. Estima-se uma demanda diária **durante o Curso de Formação Profissional de 350 (trezentos e cinquenta) refeições no jantar**, no sistema de self-service, pelo público da Academia Nacional de Polícia constituído basicamente por alunos.

5.4.3. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONTRATADA.

5.4.4. O horário de funcionamento do restaurante para o jantar será das 17h30 às 20h, diariamente, inclusive feriados.

5.4.5. A critério da Academia Nacional de Polícia, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), poderá haver alteração dos horários de funcionamento.

5.4.6. Indicadores básicos para o cardápio do Restaurante - Jantar:

Item	Composição Mínima Exigida
<p>SALADAS: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor saladas excedentes desde que estejam acondicionadas sobre gelo.</p> <p>Deverão estar à disposição dos usuários três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas.</p>	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	01 tipo de vegetal folhosos (acelga, chicória, agrião etc.)
	02 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.
	02 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com cereais, leguminosas, frutas secas, oleaginosas, kani kama, etc., com acompanhamento de molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, etc.)
<p>ACOMPANHAMENTOS QUENTES: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor acompanhamentos quentes excedentes desde que estejam expostos em rechauds.</p>	Arroz branco
	Arroz integral
	Feijão (marrom, preto, branco, etc.)
<p>PRATOS PRINCIPAIS PROTÉICOS: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos principais excedentes desde que estejam expostos em rechauds.</p>	01 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Alcatra, maminha, contra-filé, coxão mole, lagarto, deverão ser utilizados de acordo com as preparações.
	01 opção de pescados – posta ou filé – Filé de pescada amarela, robalo, linguado, dourado ou 01 opção de carne suína, vísceras ou carnes vermelhas com osso
	01 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango sem osso, file de peito
<p>PRATO VEGETARIANO: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor pratos vegetarianos excedentes desde que estejam expostos em rechauds.</p>	Prato vegetariano a base de soja ou glúten.
<p>GUARNIÇÕES: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds.</p>	01 opção a base de frituras, tortas, farofa, purês ou tubérculos etc.
<p>MASSAS: O balcão de distribuição poderá ser utilizado para expor guarnições excedentes desde que estejam expostos em rechauds.</p>	01 opção de massa (talharim, espaguete, canelone, lasanha, rondele, nhoque, etc) com no mínimo 02 opções de molhos.
<p>PÃES VARIADOS</p>	Pão francês
	Pão de forma integral
	Pão variado (brioche, pão careca, etc)
	Pão de queijo
<p>Outros pratos proteicos (chapa)</p>	Ovos mexidos
	Salsicha
	Hambúguer
<p>Queijos</p>	Mussarela

	Minas frescal Prato Requeijão cremoso
SOBREMESAS	Frutas – 02 variedades, no mínimo Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja Doces elaborados – 02 variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.) Doces simples – 02 variedades no mínimo (gelatina, frutas em calda) Sobremesas dietéticas – 01 variedade no mínimo
SOPA	Sopa em pedaços (legumes com carne e macarrão, sopa de feijão, etc) Caldo de sopa (liquidificada) - (caldo verde, caldo de abóbora, caldo de frango com milho, etc)

5.4.6.1. O cardápio, para os efeitos do subitem anterior, deverá ser elaborado pela nutricionista da contratada e apresentado, semanalmente, em impresso próprio à comissão de fiscalização ou servidor designado pela Academia Nacional de Polícia.

5.4.6.2. Serão pagas à parte a bebida (suco por copo de 300 ml) e a sobremesa (acondicionadas em embalagens descartáveis). Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente.

5.4.6.3. As sobremesas devem ser servidas em embalagens individuais descartáveis de 150 ml (com tampa).

5.4.6.4. Os leites devem ser fluidos, oferecendo as opções de quentes (em garrafas térmicas ou com disponibilidade de aquecimento em forno de microondas) ou frios (servidos em embalagem tetrapak).

5.4.6.5. Os queijos e embutidos devem ser servidos fatiados em bandejas nos balcões refrigerados.

5.4.6.6. Devem estar disponíveis embalagens descartáveis de 300 ml para servir a sopa.

5.4.6.7. A CONTRATADA deverá colocar à disposição dos usuários açúcar, 2 (dois) tipos de adoçante artificial (sacarina sódica e aspartame/sucralose) e molhos em sachês individuais (catchup, mostarda, pimenta etc.) e maionese.

5.4.6.8. É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

5.4.6.9. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paellas, galinhada, lasanhas e outros.

5.4.6.10. A CONTRATADA deve colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente e guardanapos (dimensões 24 x 23,5cm)

5.4.6.11. Os talheres (garfo, faca e colher) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

5.4.6.12. Devem estar disponíveis talheres descartáveis (garfo, faca e colher) gratuitamente.

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

5.4.6.14. Para este cardápio, não será permitido utilização de marmite para alunos do Curso de Formação Profissional.

5.4.6.15. As bebidas deverão seguir os valores definidos para a lanchonete e, não havendo previsão na lanchonete, os valores deverão ser aprovados pela CONTRATANTE, observado o valor de mercado.

5.5. Da Lanchonete:

5.5.1. Estima-se uma demanda diária **durante o Curso de Formação Profissional de 700 (setecentos) lanches**, pelo público da Academia Nacional de Polícia constituído por servidores, alunos, professores, funcionários terceirizados e público externo.

5.5.2. Estima-se uma demanda diária **fora do Curso de Formação Profissional de 100 (cem) lanches**, pelo público da Academia Nacional de Polícia constituído por servidores, funcionários terceirizados e público externo.

5.5.3. A indicação desses quantitativos não constituem qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Academia Nacional de Polícia, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela CONTRATADA.

5.5.4. O horário de funcionamento da lanchonete será das 8h às 18h, diariamente, incluindo feriados, durante o período de Curso de Formação Profissional e das 8h às 18h de segunda a sexta, fora do período de Curso de Formação Profissional.

5.5.5. A critério da Academia Nacional de Polícia, mediante simples comunicação escrita à CONTRATADA, com antecedência mínima de 24h (vinte e quatro horas), poderá haver alteração dos horários de funcionamento.

5.5.6. Indicadores básicos para o cardápio da Lanchonete:

Produto	Variação	Peso	Valor Máximo
---------	----------	------	--------------

			Permitido
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	100g	R\$ 2,97
Bolos confeitados	Com recheio e/ou cobertura	100g	R\$ 3,19
Salgados	Assados	100g	R\$ 3,30
Salgados	Fritos	100g	R\$ 3,30
Pão de queijo		80g	R\$ 2,09
Misto quente		110g	R\$ 4,40
Misto quente com ovo		150g	R\$ 5,50
Queijo Quente		100g	R\$ 2,20
Queijo Quente com ovo		140g	R\$ 4,95
Pão com ovo		140g	R\$ 2,86
Pão com manteiga		60g	R\$ 1,65
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g	R\$ 4,68
Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)		200g	R\$ 5,50
Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)		250g	R\$ 7,58
Sanduíche de carne de frango (com e sem salada)		200g	R\$ 5,50
Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada)		250g	R\$ 7,58
Torta de frango		120g	R\$ 4,68
Torta de camarão		120g	R\$ 4,68
Salada de fruta		250g	R\$ 3,30
Suco de laranja		300ml	R\$ 3,85
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml	R\$ 3,85
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml	R\$ 4,95
Açai na tigela		300ml	R\$ 5,50
Açai na tigela		500ml	R\$ 7,70
Vitamina de frutas c/ leite integral/desnatado		300ml	R\$ 7,15
Leite puro - integral/desnatado		300ml	R\$ 1,54

Leite (integral/desnatado) com café		300ml	R\$ 4,29
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml	R\$ 3,85
Cafê coado		80ml	R\$ 1,10
Cafê Expresso		80ml	R\$ 2,75
Chá quente	Vários sabores	180ml	R\$ 2,75
Chá gelado (300/350 ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 4,73
Suco em caixa (200/250 ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 3,19
Suco em caixa (1 litro)	Vários sabores	Unidade	R\$ 6,50
Suco em lata (269/335 ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 4,95
Refrigerante em lata (269/350 ml)	Vários sabores	Unidade	R\$ 4,95
Refrigerante (2 litros)	Vários sabores	Unidade	R\$ 7,59
Coca cola (2 litros)		Unidade	R\$ 9,90

5.5.7. Além dos itens descritos no item anterior, a CONTRATADA é obrigada a disponibilizar os seguintes produtos para venda na lanchonete, de acordo com tabela de preços dos fabricantes, ou da própria CONTRATADA: sorvetes, biscoitos, chocolates, confeitos, refrigerantes, água mineral com gás, opções diet/light, produtos sem lactose e sem açúcar.

5.6. Da disponibilização de máquina de bebidas

5.6.1. Disponibilizar, em até 30 (trinta) dias corridos da data de solicitação pela Administração, 01 (uma) máquina de bebidas, para o fornecimento de café expresso, café longo, cappuccino, chocolate, café com leite, mokaccino e chá, com pagamento em moeda e dinheiro.

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

5.6.2.1. altura: 170 cm;

5.6.2.2. largura: 55cm;

5.6.2.3. profundidade: 69 cm

5.6.3. A Academia Nacional de Polícia definirá o local e o período da utilização da máquina de bebidas;

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

5.6.5. O remanejamento interno do equipamento quer eventual ou definitivo, será realizado somente após autorização da CONTRATANTE à CONTRATADA;

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

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

5.6.8. Responsabilizar-se-á pela conservação técnica, mecânica e operacional da máquina instalada na dependência do órgão, de modo a mantê-la em plena capacidade produtiva, substituindo quaisquer peças ou componentes que se tornarem necessários, sem ônus adicional, devendo, os serviços serem executados, preferencialmente, de segunda a sexta, das 9h às 17h, salvo autorização da CONTRATANTE.

5.7. Do valor de cessão de uso:

5.7.1. O valor mensal demandado em razão da cessão de uso DO RESTAURANTE das instalações da ANP/DPF será fixo, correspondendo a contrapartida de **R\$ 7.437,62 (sete mil, quatrocentos e trinta e sete reais e sessenta e dois centavos)**. Para o alcance de tal valor, considerou-se a avaliação realizada pelo setor competente no que tange ao valor de mercado praticado em condições similares. O laudo técnico de avaliação segue em anexo II.

5.7.2. O valor mensal demandado em razão da cessão de uso DA LANCHONETE das instalações da ANP/DPF será fixo, correspondendo a contrapartida de **R\$ 1.085,34 (Hum mil e oitenta e cinco reais e trinta e quatro centavos)**. Para o alcance de tal valor, considerou-se a avaliação realizada pelo setor competente no que tange ao valor de mercado praticado em condições similares. O laudo técnico de avaliação segue em anexo III.

5.7.3. Os licitantes deverão fazer constar, obrigatoriamente, em suas propostas, os valores mensais e totais acima elencados. O item referente ao valor da contrapartida em razão da cessão de uso não será passível de lances, de forma que as propostas serão analisadas e classificadas em razão dos valores concernentes aos demais itens desta licitação, que envolvam serviços de restaurante e lanchonete.

5.7.4. O valor de cessão de uso não contempla as despesas referentes ao consumo de água, energia elétrica e segurança orgânica, que serão rateados com o CESSIONÁRIO, na forma descrita no item 5.8.

5.7.5. Caso a CONTRATADA decida pela desmobilização dos serviços de restaurante e lanchonete quando não houver a realização de Curso de Formação Profissional, não haverá a cobrança do valor da cessão de uso e rateio de despesas, porém durante o período de desmobilização a CONTRATADA continuará

responsável pelos equipamentos e instalações, bem como pelas eventuais manutenções corretivas e/ou preventivas necessárias a eventual nova mobilização.

5.7.6. Nos meses em que não houver a realização de Curso de Formação Profissional e a CONTRATADA decidir permanecer exercendo atividade nas instalações da CONTRATANTE, o valor elencado no item 5.7.1 (RESTAURANTE) sofrerá o desconto automático de 70% (setenta por cento), sendo esse valor obtido, passível de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica (Anexo I).

5.7.7. Nos meses em que não houver a realização de Curso de Formação Profissional e a CONTRATADA permanecer exercendo atividade nas instalações da CONTRATANTE, o valor elencado no item 5.7.2 (LANCHONETE) sofrerá o desconto automático de 70% (setenta por cento), sendo esse valor obtido, passível de descontos que serão determinados pela nota total auferida pela soma da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica (Anexo I).

5.7.8. O valor referente a contrapartida da cessão de uso da CONTRATADA poderá sofrer descontos proporcionais em razão dos resultados favoráveis angariados em Pesquisa de Satisfação realizado junto ao público consumidor dos itens oferecidos. O desconto, a depender do índice de satisfação, poderá chegar a até 100% (cem por cento) nos meses em que não houver a realização de cursos de formação, no caso da CONTRATADA optar por permanecer em funcionamento neste período, excluindo-se deste desconto o valor referente ao rateio de despesas, que será calculado nos termos do item 5.8, de forma proporcional.

5.7.8.1. A pesquisa de satisfação será realizada trimestralmente durante o Curso de Formação Profissional, e eventualmente poderá ocorrer, a critério da CONTRATANTE, durante todo o tempo de vigência do contrato. Em nenhuma hipótese serão concedidos descontos durante a fase de realização do Curso de Formação Profissional, sendo que os índices angariados nos 02 (dois) primeiros trimestres serão considerados em conjunto, sendo o resultado de sua média determinante para a concessão de descontos no mês imediatamente posterior ao mês do término do curso de formação.

5.7.8.2. Se as novas pesquisas indicarem alteração na satisfação do serviço prestado, o desconto será adaptado ao novo índice levantado, não havendo direito adquirido aos descontos anteriores que tenham sido concedidos.

5.7.8.3. A vinculação entre a pesquisa de satisfação e a incidência de descontos no valor da cessão de uso busca garantir a eficiência da prestação dos serviços contratados, de forma que a qualidade dos mesmos incidirão diretamente na concessão e permanência do desconto oferecido.

5.7.9. O Recolhimento dos valores devidos em razão da Cessão de Uso deverá ocorrer por meio do pagamento de Guia de Recolhimento da União, Código da Unidade Favorecida: 200340. Gestão da Unidade Favorecida: 00001.

5.7.10. Justifica-se o desconto na contrapartida de utilização pela cessão de uso uma vez que verificado o caráter de sazonalidade dos eventos instituídos pela Academia Nacional de Polícia, observa-se uma grande oscilação do público consumidor que frequenta o restaurante e lanchonete da academia fora dos períodos em que ocorre Curso Formação Profissional, o que dificultaria que a empresa contratada cumpra com suas obrigações trabalhistas e encargos mensais, mantendo a qualidade do alimento oferecido, o que, de fato consiste no objeto principal da licitação.

5.8. Do rateio das despesas operacionais:

5.8.1 A CONTRATADA participará do rateio das despesas, consoante o art. 13, inciso VII do Decreto 3.725/91. O percentual aplicado à área a ser cedida foi obtida por meio do Memorando 1393/2013 perfazendo o valor de 0,54%, para o restaurante e 0,065% para a lanchonete. Estes percentuais serão calculados utilizando como base o valor total mensal gasto pela Academia Nacional de Polícia, com água/esgoto, energia elétrica e segurança orgânica.

5.8.2 As importâncias informadas deverão ser recolhidas à Conta Única do Tesouro Nacional, mediante Guia de Recolhimento da União – GRU. Código da Unidade Favorecida: 200340. Gestão da Unidade Favorecida: 00001.

5.8.2.1 A CONTRATANTE, por meio de sua unidade interna a qual for atribuída a fiscalização da execução do contrato, informará, mensalmente, à CONTRATADA sobre a importância a ser recolhida.

5.8.2.2 A CONTRATADA deverá promover o recolhimento e entregar o respectivo comprovante a CONTRATANTE no prazo de 15 (quinze) dias da notificação.

5.8.2.3 As despesas com os ramais telefônicos, linha para máquinas operacionais de débito/crédito, rede de internet sem fio para utilização pela empresa e seus empregados, CFTV e TV a cabo, a serem instalados nas dependências do restaurante e lanchonete serão custeados pela CONTRATADA.

5.8.2.4 A limpeza e conservação da área interna do restaurante/lanchonete correrá à conta da CONTRATADA, que deverá dispor de pessoal próprio para essa função.

5.8.2.5 A realização da manutenção mensal das caixas de gordura por meio de sucção a vácuo, e descarte no sistema de coleta da Companhia de Água e Esgoto de Brasília-CAESB, por firmas especializadas e autorizadas, ocorrerá sem qualquer ônus para a CONTRATANTE. Os serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização da CONTRATANTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas.

5.8.2.6 Caberá ainda a CONTRATADA realizar a manutenção, quando se fizer necessário, de toda a tubulação do esgoto existente no interior da lanchonete por meio de máquina hidro jato ou caminhão hidro, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização da CONTRATANTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas.

5.9. Dos bens e das instalações:

5.9.1 O tipo, o quantitativo e a operacionalização dos equipamentos devem atender à demanda de refeições de forma a evitar filas, bem como garantir o efetivo armazenamento dos alimentos sob as temperaturas indicadas na legislação sanitária cabível.

5.9.2 A CONTRATADA arcará com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos das áreas de preparo da cozinha e lanchonete, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

5.9.3 Por conveniência da Administração, a CONTRATANTE poderá, a qualquer tempo, alterar a localização e instalações dos espaços internos do Restaurante e da Lanchonete, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à CONTRATADA.

5.9.4 A CONTRATANTE poderá fazer uso dos ambientes cedidos para celebração de eventos oficiais esporádicos mediante prévia comunicação à CONTRATADA.

5.9.5 Em caso de modificações de áreas físicas e instalações que impeçam o armazenamento e produção de refeições no Restaurante e na Lanchonete da CONTRATANTE, a CONTRATADA será consultada sobre a possibilidade de serem fornecidas refeições transportadas, cujo cardápio será previamente estabelecido entre a CONTRATANTE e a CONTRATADA.

5.9.6 A retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE ou CONTRATADA somente poderá ser realizada após autorização por parte da CONTRATANTE.

5.9.7 A CONTRATANTE poderá, sempre que entender necessário e por intermédio do Setor de Manutenção de Instalações - SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF, realizar ou determinar a realização de vistoria dos bens e instalações determinando, conforme o caso, que sejam realizadas manutenções (preventivas ou corretivas), substituições, incrementos, entre outras ações que promovam a regular exploração dos serviços.

5.9.7.1 A manutenção das instalações será executada pela CONTRATADA, por meio de serviço específico para realização de manutenção predial, a seu critério de escolha e sem ônus para a CONTRATANTE. A manutenção predial poderá, EM CARÁTER EXCEPCIONAL, ser executada por empresa contratada pela CONTRATANTE, nos casos de urgência ou emergência, alheios à vontade da CONTRATADA.

5.9.7.2. A manutenção dos equipamentos, de responsabilidade da CONTRATADA, terá seu resultado avaliado pelo Setor de Manutenção de Instalações - SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF, devendo ser realizada por empresa especializada, no prazo máximo de 72h (setenta e duas horas), prorrogável mediante justificativa aceita pela FISCALIZAÇÃO, sem qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5.9.7.3 Decorrido o prazo acima mencionado ou o prazo prorrogado pela FISCALIZAÇÃO, sem a realização dos reparos cabíveis e sem comunicação das razões à CONTRATANTE, esta ficará autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os respectivos custos, sem prejuízo de eventual sanção pertinente.

5.9.8 A CONTRATADA deverá se atentar para:

5.9.8.1 a guarda e a responsabilidade dos bens disponibilizados pela CONTRATANTE, assinando correspondente “Termo de Recebimento e Responsabilidade”, comprometendo-se que os devolverá findo o prazo de vigência da cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade, de forma a não interromper o fornecimento de lanches e refeições;

5.9.8.2 o fornecimento de equipamentos e utensílios de copa e cozinha, em conformidade com o item 9 do Termo de Referência, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do restaurante e da lanchonete, em complemento aos bens disponibilizados pela CONTRATANTE;

5.9.8.3 a observância das recomendações de cada fabricante no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos;

5.9.8.4 a manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e do salão de refeições rigorosamente limpos e arrumados, bem como mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos dentro de alto padrão de limpeza e higiene, notadamente no período de maior utilização e frequência;

5.9.8.5 a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela CONTRATANTE, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano, preservando os alimentos de qualquer contaminação;

5.9.8.6 a utilização de produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais;

5.9.8.7 a utilização de detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios do ambiente, bem como produtos especiais para máquina de lavar e forno combinado, não se permitindo a utilização de produtos de higienização e limpeza de uso doméstico;

5.9.8.8 a necessidade de indenização à CONTRATANTE ou terceiros por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultante de execução inadequada dos serviços, praticada por seus funcionários, prepostos ou fornecedores;

5.9.8.9 a realização, até o último dia do prazo de vigência da cessão, de revisão em todos os equipamentos, instalações, móveis e utensílios colocados à sua disposição para uso, bem como de limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às suas atividades.

5.10. Da formação dos preços:

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

5.10.2. Nos preços cotados deverão estar incluídas todas as despesas diretas e indiretas relacionadas com a prestação dos serviços, tais como: custos com aquisição de matéria-prima (alimentos) e pagamento de mão de obra, incluídos os encargos sociais e trabalhistas; depreciação dos equipamentos, instrumentos, ferramentas e máquinas necessárias ao desenvolvimento dos trabalhos; impostos; taxas e quaisquer outras despesas necessárias à realização dos serviços; bem assim, devem ser deduzidos quaisquer descontos que venham a ser concedidos. O lucro bruto da licitante, da mesma forma, deverá estar considerado nos preços unitários.

5.11 Do critério de julgamento:

5.11.1. O julgamento das propostas será realizado pelo critério do **MENOR PREÇO POR GRUPO**.

6. METODOLOGIA DE AVALIAÇÃO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

6.1. Os serviços deverão ser executados com base nos parâmetros mínimos a seguir estabelecidos:

6.1.1. Será utilizado como metodologia de avaliação da qualidade e aceite dos serviços, o cumprimento de todas as obrigações e especificações descritas neste Termo de Referência durante o decurso da execução do contrato.

6.1.2. Periodicamente, os serviços serão avaliados pelas áreas tomadoras por meio de questionários nos quais constarão quesitos sobre a eficiência, qualidade, pontualidade, agilidade e outros elementos que possam aferir a compatibilidade dos serviços com as especificações contidas neste Termo de Referência.

6.1.3. O instrumento de avaliação dos serviços será elaborado pela CONTRATANTE de forma a contemplar todos os requisitos de habilidade, qualificação, postura e conduta da CONTRATADA.

7. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

7.1. As empresas interessadas deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Operacional:

7.2. Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executou, por pelo menos 90 (noventa) dias, a prestação dos serviços compatíveis com o objeto deste instrumento e que comprove ter capacidade para atender um mínimo de 500 refeições diárias.

7.3. As empresas interessadas deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Capacidade Técnico-Profissional:

7.4. Declaração da licitante de que apresentará, no ato da assinatura do Contrato, os documentos que comprovem que possuirá em seu quadro permanente profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, detentor(a) de 01 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Termo de Referência, emitido pelo Conselho Regional de Nutrição;

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

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

8. MODELO DE GESTÃO DE CONTRATO E CRITÉRIOS DE MEDIÇÃO E PAGAMENTO

8.1. O pagamento das refeições no formato de auto-serviço será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, no caixa, em moeda corrente, cartão de débito, cartão de crédito ou ticket-refeição. Para o troco, a CONTRATADA deverá manter dinheiro fracionado em quantidade suficiente.

8.1.1 A CONTRATADA cobrará o preço/kg de acordo com o valor ofertado na licitação, podendo cobrar preço diferenciado para fornecimento de refeição em embalagem descartável, desde que o alimento servido seja somente carne ou qualquer outra preparação que justifique preços diferenciados, devendo fazer a prévia divulgação desses valores.

8.1.2. A Academia Nacional de Polícia não se responsabilizará por qualquer débito assumido pelos usuários do restaurante e lanchonete;

8.2. Da manutenção do equilíbrio econômico-financeiro:

8.2.1. As eventuais solicitações deverão estar acompanhadas de planilhas de custos e formação de preços e documentos que comprovem a superveniência de fatos imprevisíveis, ou impeditivos da execução do ajustado, ou, ainda, caso de força maior, caso fortuito ou fato do príncipe, configurando álea econômica extraordinária ou extracontratual, porém de consequências incalculáveis, demonstrando o seu impacto nos custos do contrato.

8.2.2 É admitido o reajuste dos preços das refeições e dos lanches previstos neste Contrato, desde que seja observado o interregno mínimo de 01 (um) ano.

8.2.2.1. O interregno mínimo de 01 (um) ano para o reajuste será contado a partir da data limite para a apresentação da proposta ou da data do orçamento a que a proposta se referir.

8.2.2.2. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), para cálculo desse reajuste.

8.2.3. O valor da taxa de utilização sofrerá reajustes anuais de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE).

8.2.3.1. A CONTRATADA poderá exercer, perante a CONTRATANTE, seu direito ao reajuste dos preços do Contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

8.2.4 As alterações previstas nesta Cláusula poderão ser efetuadas por simples Apostilamento ou constar no Termo Aditivo de Prorrogação Contratual, observado o prazo previsto no subitem 8.2.2.

8.3. Da garantia de execução do contrato e do seguro dos bens:

8.3.1. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Administração da CEDENTE, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contado do primeiro dia útil seguinte ao que receber a sua via do Contrato assinada, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da cessão, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

8.3.1.1. caução em dinheiro ou títulos da dívida pública. A garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal, em conta específica, com correção monetária, em favor da Academia Nacional de Polícia.

8.3.1.2. seguro-garantia, modalidade “Seguro-garantia do Construtor, do Fornecedor e do Prestador de Serviço”; ou

8.3.1.3. fiança bancária.

8.3.2. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Administração da CEDENTE, no prazo máximo de 30 (trinta) dias corridos, contado do primeiro dia útil seguinte ao que receber sua via do Contrato assinada, apólice definitiva de seguro multirriscos básico, com coberturas adicionais dos seguintes sinistros: equipamentos estacionários e móveis, danos elétricos, responsabilidade civil de operações e responsabilidade civil.

8.3.2.1. Os valores mínimos das coberturas serão seguintes: cobertura básica (50% do valor dos bens entregues à CESSIONÁRIA = R\$ 235.083,70), equipamentos estacionários móveis (50% do valor dos bens entregues à CESSIONÁRIA = R\$ 50.000,00), danos elétricos (R\$ 50.000,00), responsabilidade civil operações (R\$ 80.000,00) e responsabilidade civil (R\$ 80.000,00).

8.3.2.2. A CESSIONÁRIA, no prazo de 10 (dez) dias corridos, contado do primeiro dia útil seguinte ao que sua via do contrato assinada, fará prova da contratação do seguro, mediante apresentação da proposta prévia da seguradora.

8.3.2.3. A apólice de seguro prevista neste item deverá ter vigência igual à do Contrato de Cessão.

8.3.3. A apólice de seguro deverá constar a Academia Nacional de Polícia como beneficiária.

8.3.4. Inobservância dos prazos fixados para apresentação da garantia, do seguro multirriscos acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor anual da cessão por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento) por cada tipo de modalidade, garantia ou seguro.

8.3.5. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias corridos para apresentação da garantia autoriza a Administração a promover a inclusão no pagamento mensal da cessão de uso devido à CEDENTE até o limite de 5% (cinco por cento) do valor anual da cessão, a título de garantia.

8.3.6. A cobrança efetuada com base no subitem anterior, em sendo apresentada a garantia; por quaisquer das modalidades de garantia, caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro garantia ou fiança bancária; será abatida nos próximos pagamentos da taxa de cessão de uso.

8.3.6.1. Os valores das multas moratórias decorrentes de atrasos na entrega da garantia e do seguro multirrisco poderão ser incorporados às taxas de cessão de uso mensais de responsabilidade da CESSIONÁRIA.

8.3.7. O número do contrato garantido e/ou assegurado deverá constar dos instrumentos de garantia ou seguro a serem apresentados pelo garantidor e/ou segurador.

8.3.8. Quando da abertura de processos para eventual aplicação de penalidade, a FISCALIZAÇÃO do contrato deverá comunicar a seguradora e/ou a fiadora paralelamente às comunicações de solicitação de defesa prévia à CESSIONÁRIA e das decisões finais de 1ª e última instância administrativa.

8.3.9. O garantidor não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pela Academia Nacional de Polícia com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA.

8.3.10. Será considerada extinta a garantia:

8.3.10.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato;

8.3.10.2. Com a extinção do contrato.

8.3.11. A Academia Nacional de Polícia não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

8.3.11.1. Caso fortuito ou força maior;

8.3.11.2. Alteração, sem prévio conhecimento da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;

8.3.11.3. Descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;

8.3.11.4. Atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

8.3.11.5. Caberá à própria Administração apurar a isenção da responsabilidade prevista nos subitens 8.3.11.3. e 8.3.11.4. desta cláusula, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado pela Academia Nacional de Polícia.

8.3.12. Para efeitos da execução da garantia, os inadimplementos contratuais deverão ser comunicados pela CEDENTE à CESSIONÁRIA e/ou à Instituição Garantidora, no prazo de até 90 (noventa) dias após o término de vigência do contrato.

8.3.13. No caso de rescisão do Contrato de Cessão, por culpa da CESSIONÁRIA, não será devolvida a garantia, responsabilizando-se a CESSIONÁRIA por perdas e danos causados à CEDENTE, além de se sujeitar a outras penalidades previstas na lei.

9. MATERIAIS A SEREM DISPONIBILIZADOS

9.1. Para a perfeita execução dos serviços, a CONTRATADA deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, nas quantidades estimadas e qualidades a seguir estabelecidas, promovendo sua substituição quando necessário:

9.1.1. Restaurante e Lanchonete:

Item	Tipo	Quantidade Mínima (Por Refeição)
Prato de mesa	UNIDADE	800
Prato de sobremesa	UNIDADE	600
Talheres de mesa (garfo e faca)	CONJUNTO	800
Talheres de sobremesa (colher)	UNIDADE	600
Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) para distribuição de refeições (em inox)	UNIDADE	100
Copos descartáveis	UNIDADE	1500
Bandejas	UNIDADE	800
Cubas gastronômicas fundas	UNIDADE	30
Cubas gastronômicas médias	UNIDADE	60
Cubas gastronômicas rasas para salada	UNIDADE	30
Galheteiros	UNIDADE	100
Recipientes para alimentos líquidos (sopa/caldo)	UNIDADE	300
Balanças digitais	UNIDADE	06
Máquinas registradoras em todos os caixas	UNIDADE	08
Refresqueiras para suco	UNIDADE	04
Refrigeradores vitrine para bebidas em geral	UNIDADE	02
Máquina de café automatizada	UNIDADE	01

9.1.2. Lanchonete:

Item	Tipo	Quantidade Mínima (Por Intervalo)

Prato de sobremesa	UNIDADE	200
Prato descartável	UNIDADE	600
Talheres de mesa (garfo e faca)	CONJUNTO	200
Talheres de sobremesa (colher)	UNIDADE	200
Talheres descartáveis (garfos, colheres, facas)	CONJUNTO	600
Copos descartáveis	UNIDADE	800
Peneiras	UNIDADE	05
Bandejas	UNIDADE	300
Galheteiros	UNIDADE	15
Recipientes para molho	UNIDADE	15
Máquinas registradoras em todos os caixas	UNIDADE	03
Refresqueiras para suco	UNIDADE	02
Refrigerador vitrine para bebidas em geral	UNIDADE	01
Balcão vitrine estufa para salgados em geral	UNIDADE	01
Chapa de ferro para elaboração de lanches em geral	UNIDADE	01
Liquidificador para preparo de bebidas em geral	UNIDADE	02
Fogão com forno	UNIDADE	01
Forno microondas	UNIDADE	01
Freezer para estoque	UNIDADE	01
Geladeira para estoque	UNIDADE	01
Máquina de café automatizada	UNIDADE	01

9.1.3. Cozinha:

Item	Tipo	Quantidade Mínima
Panelas diversas	UNIDADE	20
Colheres grandes diversas (inox ou polietileno)	UNIDADE	50
Conchas grandes diversas (inox ou polietileno)	UNIDADE	30
Espátulas diversas (inox ou polietileno)	UNIDADE	30
Facas diversas	UNIDADE	50
Tábuas de carnes de polietileno	UNIDADE	20
Peneiras	UNIDADE	10

10. DA VISTORIA

10.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante deverá realizar vistoria no local onde serão explorados os serviços, examinando as áreas, equipamentos e acessórios, tomando ciência das características e peculiaridades dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 10h às 17h, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 2024-8823 e (61) 2024-8834, ou pelo e-mail: semai.anp@dpf.gov.br, podendo sua realização ser comprovada por:

A) Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável, conforme Anexo VII deste termo.

10.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

10.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

10.4. Esta vistoria se faz necessária devido a não ser possível uma completa descrição dos espaços e condições, devendo assim a licitante analisar minuciosamente o atual estado em que se encontram os espaços do Restaurante e da Lanchonete, bem como os equipamentos que ela poderá utilizar (que são patrimônio da Academia Nacional de Polícia) e dos equipamentos que ela irá necessitar (fornecimento pela CONTRATADA).

10.5. Tendo em vista a obrigatoriedade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e o grau de dificuldade existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas em decorrência deste Pregão.

11. DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1 A execução dos serviços será iniciada após a assinatura do instrumento contratual, na forma que segue:

11.1.1. Para a prestação dos serviços, objeto do presente instrumento, será formalizado um Contrato Administrativo estabelecendo em suas cláusulas, todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com o Edital de licitação, do Termo de Referência e da Proposta de Preços da empresa vencedora.

11.1.2. O Contrato terá vigência por 12 (doze) meses, contada a partir de sua assinatura, podendo ter a sua duração prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante termos aditivos, até o limite de 60 (sessenta) meses, após a verificação da real necessidade e com vantagens para a Administração na continuidade do contrato, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os requisitos previstos na Instrução Normativa nº 05/2017 - SG/MPDG.

11.1.3. A CONTRATADA terá o prazo de 30 (trinta) dias corridos, para sua adaptação às instalações da Academia Nacional de Polícia de forma que os serviços de restaurante e lanchonete estejam em funcionamento com antecedência mínima de 15 (quinze) dias corridos do início do Curso de Formação Profissional previsto para 2019. A data específica para início das atividades será informada quando da assinatura do contrato.

11.1.3.1. A antecedência apresentada no item anterior é mínima, logo, a CONTRATADA poderá iniciar as atividades em prazo superior a 15 (quinze) dias de antecedência, desde que comunique à CONTRATANTE.

11.1.3.2. Caso a CONTRATADA opte pela desmobilização durante os períodos sem Curso de Formação Profissional, deverá atentar para os prazos mínimos de início das atividades quando da realização de eventual novo Curso de Formação Profissional.

11.1.4. Ao final da vigência do contrato, a CONTRATADA deverá entregar as áreas concedidas e os bens utilizados, em perfeito estado de funcionamento.

11.1.5. A entrega das áreas e dos bens será concluída por meio de vistoria da CONTRATANTE.

12. OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

12.1. Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as cláusulas contratuais e os termos de sua proposta;

12.2. Exercer o acompanhamento e a fiscalização dos serviços, por servidor especialmente designado, anotando em registro próprio as falhas detectadas, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos empregados eventualmente envolvidos, e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis;

12.3. Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;

12.4. Proporcionar todas as condições para que a CONTRATADA possa desempenhar seus serviços observando as normas contratuais.

12.5. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato por intermédio de servidores especialmente designados pela Academia Nacional de Polícia, de acordo com a Lei 8.666/1993 e alterações.

12.6. Autorizar o acesso as suas dependências aos empregados da CONTRATADA destinados a prestar os serviços contratados, desde que credenciados e devidamente identificados por crachá.

12.7. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado que não cumpra as normas desta Academia Nacional de Polícia durante a prestação dos serviços, não mereça confiança, produza complicações para a fiscalização ou adote postura inconveniente o incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas.

12.8. Relacionar-se com a CONTRATADA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela credenciada.

12.9. Instruir a CONTRATADA acerca das normas de segurança e prevenção de incêndio implantadas no âmbito da Academia Nacional de Polícia.

12.10. Comunicar à CONTRATADA, com a antecedência necessária, as datas previstas de início e término de Cursos de Formação Profissional, durante a vigência do contrato, para efeito de planejamento de mobilização e desmobilização por parte da CONTRATADA.

12.11. Fornecer à empresa a relação dos servidores credenciados para solicitar e autorizar a realização de serviços.

12.12. Responsabilizar-se pela comunicação, em tempo hábil, dos serviços a serem executados.

13. OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

13.1. Executar os serviços conforme especificações deste Termo de Referência e de sua proposta, com a alocação dos empregados necessários ao perfeito cumprimento das cláusulas contratuais, além de fornecer os materiais e equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade especificadas neste Termo de Referência e em sua proposta;

- 13.2. Reparar, corrigir, remover ou substituir, às suas expensas, no total ou em parte, no prazo fixado pelo fiscal do contrato, os serviços efetuados em que se verificarem vícios, defeitos ou incorreções resultantes da execução ou dos materiais empregados;
- 13.3. Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- 13.4. Utilizar empregados habilitados e com conhecimentos básicos dos serviços a serem executados, em conformidade com as normas e determinações em vigor;
- 13.5. Apresentar os empregados devidamente uniformizados e identificados por meio de crachá, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- 13.6. Apresentar à CONTRATANTE, quando for o caso, a relação nominal dos empregados que adentrarão o órgão para a execução do serviço;
- 13.7. Responsabilizar-se por todas as obrigações trabalhistas, sociais, previdenciárias, tributárias e as demais previstas em legislação específica, cuja inadimplência não transfere responsabilidade à CONTRATANTE;
- 13.8. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da Administração;
- 13.9. Instruir seus empregados a respeito das atividades a serem desempenhadas, alertando-os a não executar atividades não abrangidas pelo contrato, devendo a CONTRATADA relatar à CONTRATANTE toda e qualquer ocorrência neste sentido, a fim de evitar desvio de função;
- 13.10. Relatar à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade verificada no decorrer da prestação dos serviços;
- 13.11. Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de 16 (dezesseis) anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de 14 (quatorze) anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- 13.12. Manter durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 13.13. Guardar sigilo sobre todas as informações obtidas em decorrência do cumprimento do contrato;
- 13.14. Arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento ao objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do § 1º do art. 57 da Lei nº 8.666, de 1993.
- 13.15. Deter instalações, aparelhamento e pessoal técnico adequados e disponíveis para a realização do objeto da licitação.
- 13.15.1. Para a realização do objeto da licitação, a CONTRATADA deverá entregar declaração de que instalará escritório em Brasília/DF, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contado a partir da vigência do contrato, dispondo de capacidade operacional para receber e solucionar qualquer demanda da CONTRATANTE, bem como realizar todos os procedimentos pertinentes à seleção, treinamento, admissão e demissão dos funcionários;
- 13.16. Utilizar o restaurante e lanchonete, unicamente para a execução dos serviços propostos;
- 13.17. Manter o restaurante e lanchonete em funcionamento, nos dias e horários de expediente, durante os períodos de Curso de Formação Profissional, zelando para que não falte nenhum dos alimentos constantes no Termo de Referência;
- 13.18. Observar rigorosamente o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete durante a vigência do contrato.
- 13.19. Fornecer todos os materiais, utensílios e equipamentos necessários, de forma que, tipo e quantidade disponíveis, sejam suficientes para o perfeito atendimento aos usuários, observando sempre as disposições legais quanto à segurança, manuseio e higiene;
- 13.19.1. Caso a CONTRATADA tenha interesse, poderá fazer uso de equipamentos e utensílios da Academia Nacional de Polícia constantes das relações de bens, devendo ser devolvidos ao final do contrato, mediante vistoria.
- 13.19.2. Optando pela utilização dos equipamentos a CONTRATADA deverá repor, com especificação idêntica, inclusive de marca, o bem patrimonial da Academia Nacional de Polícia, desaparecido, danificado, e ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção;
- 13.20. Informar a Academia Nacional de Polícia, por escrito, a relação de equipamentos de sua propriedade que serão utilizados na prestação dos serviços, bem como as suas potências e consumo de energia. Na substituição de algum equipamento por outro de potência diferente da que estava sendo utilizada, deverá também ser informado previamente a Academia Nacional de Polícia.
- 13.21. Não retirar equipamento, móveis ou utensílio de propriedade da CONTRATANTE, sem expressa autorização do fiscal do contrato e anuência da Administração;
- 13.22. Fazer vistoria para recebimento do imóvel da Academia Nacional de Polícia.
- 13.23. Indenizar a Academia Nacional de Polícia por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis e equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por parte de seus empregados, colaboradores ou fornecedores;
- 13.24. Manter o laudo de estanqueidade do gás sempre dentro do prazo de validade podendo a Academia Nacional de Polícia solicitar a qualquer momento documentação comprobatória;
- 13.25. Manter todas as áreas internas, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza; utilizar detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, adequados à natureza dos serviços, para obter a ampla higienização dos equipamentos, móveis e utensílios do restaurante e da lanchonete;
- 13.26. Responsabilizar-se pela higienização e limpeza geral da área física, equipamentos e utensílios sob sua responsabilidade, devido às peculiaridades inerentes aos serviços de alimentação, sabidamente vulneráveis ao aparecimento de insetos e roedores.
- 13.27. Manter panos de limpeza, distintos e suficientes, para cada uma das atividades, em condições e quantidades adequadas às atividades, tanto no restaurante quanto na lanchonete, devendo ser substituídos sempre que se fizer necessário;
- 13.28. Manter todas as áreas do salão, cozinha, lanchonete, depósitos, banheiros internos, hall, vidros, paredes e outros, no mais rigoroso padrão de higiene e limpeza. No salão do restaurante, as mesas e cadeiras também deverão estar sempre bem limpas e organizadas.
- 13.29. Recolher e retirar diariamente do local dos serviços os alimentos preparados e não servidos, o lixo e os dejetos, de acordo com as normas fixadas pelo órgão de fiscalização competente.
- 13.30. Servir lanches em embalagens ou pratos descartáveis de ótima qualidade. As embalagens descartáveis, utilizadas para o empacotamento dos produtos da lanchonete, não integrarão o custo dos lanches.

- 13.31. Para os serviços que utilizarem embalagem tipo marmítex, serão cobrados à parte, sendo que os preços deverão estar de acordo com o aprovado pela fiscalização do contrato.
- 13.31.1. Não incluir valores extras nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte, exceto para as embalagens tipo marmítex.
- 13.32. No caso de lançamento de novos produtos, tanto para o restaurante quanto para a lanchonete, além da aprovação dos produtos, deverá também ser aprovada a nova tabela de preços pela fiscalização do contrato;
- 13.33. Assegurar que o cardápio impresso esteja sempre disponível à CONTRATANTE e aos consumidores, e a tabela de preços afixada em local visível, de acordo com a proposta de preços licitada.
- 13.34. Fornecer notas fiscais ou documento equivalente aos consumidores dos seus produtos;
- 13.35. O troco deverá ser sempre em espécie, nos casos de falta de moedas ou cédulas, o valor cobrado deverá ser reduzido até um montante em que seja possível o troco em espécie pela CONTRATADA;
- 13.36. Em caso de inoperância da balança (Ex: falta de luz, falha eletrônica e outros) o valor cobrado será o equivalente a 500g (quinhentos gramas) por refeição.
- 13.37. Conservar, adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços;
- 13.38. Não adquirir queijo, presuntos, salames e outros, fatiados a granel. Esses produtos deverão estar nas embalagens originais do fornecedor, com selo de segurança e prazo de validade e será fatiada apenas a porção a ser utilizada no momento;
- 13.39. Manter quantidade suficiente de gêneros alimentícios para o atendimento das condições estabelecidas, ficando, caso ocorra a falta, sujeita às penalidades pertinentes;
- 13.40. Propiciar ao fiscal do contrato, livre acesso aos locais, onde serão realizados os serviços, para a necessária fiscalização,
- 13.41. Facilitar a fiscalização por órgãos de vigilância sanitária no cumprimento de normas e/ou do Conselho Regional de Nutricionistas, INMETRO, PROCON e Ministério do Trabalho e Emprego, cientificando a Academia Nacional de Polícia por escrito, por meio do fiscal do contrato, com cópia do laudo fornecido pelo órgão fiscalizador;
- 13.42. Observar rigorosamente a legislação sanitária emanada do Distrito Federal. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, e em decorrência de auto de infração, este Contrato de Cessão poderá ser rescindido de pleno direito, adotando a CONTRATANTE, imediatamente, as demais providências cabíveis.
- 13.43. Manter diário de ocorrência onde serão anotados todos os fatos dignos de menção para conhecimento da Academia Nacional de Polícia por meio do fiscal do Contrato;
- 13.44. Manter no local da concessão, em frequência semanal, serviços de manutenção, sem ônus para a Academia Nacional de Polícia, que possa realizar reparos, eventualmente, necessários ao perfeito funcionamento e conservação das instalações e equipamentos e da execução dos serviços. Em casos emergenciais e a qualquer tempo, o técnico deverá manter-se no local até a solução do problema.
- 13.45. As benfeitorias somente poderão ser executadas, se autorizadas pela Academia Nacional de Polícia, sem que assista à CONTRATADA o direito de indenização sob qualquer título;
- 13.45.1. Quaisquer intervenções (conserto e alterações) nas redes elétrica, estrutural (civil), lógica e hidráulica devem ser consultadas à Fiscalização da Academia Nacional de Polícia.
- 13.45.2. Deverá responsabilizar-se pelas instalações elétrica, hidráulica e outras, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc., arcando com sua manutenção preventiva e corretiva.
- 13.45.3. Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se, a CONTRATADA, a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito. No caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à fiscalização;
- 13.45.3.1 Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador do Contrato, fica a Academia Nacional de Polícia autorizada a contratar os serviços necessários e a cobrar da CONTRATADA os custos respectivos;
- 13.46. Arcar com todas as despesas laboratoriais e outras advindas de suspeitas com alimentos servidos no restaurante e lanchonete são exclusivamente da CONTRATADA, assim como toda responsabilidade que o caso requer;
- 13.47. Usar somente sabão e secante próprio para máquina de lavar louças, sendo proibido uso de panos para secar pratos e talheres;
- 13.48. Arcar com a despesa de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, e controle de estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;
- 13.49. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;
- 13.50. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e organização, armazenando os alimentos em monoblocos de plásticos brancos novos, não sendo permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira;
- 13.51. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados no restaurante e na lanchonete, em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste Termo.
- 13.52. Cumprir integralmente a Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que trata especificamente das boas práticas para os serviços de alimentação, e a Portaria Normativa MP nº 7, de 26 de dezembro de 2016, que institui diretrizes de promoção da alimentação adequada e saudável nos ambientes de trabalho, a serem adotadas como saúde e qualidade de vida no trabalho dos órgãos e entidades integrantes do Sistema de Pessoal Civil da Administração Federal (Sipec).
- 13.53. Qualquer ônus decorrente da execução destes serviços será de responsabilidade da CONTRATADA devendo então arcar com gastos com impostos, empregados, alimentos, equipamentos, dentre outros decorrentes da execução destes serviços. Assim a Academia Nacional de Polícia não arcará com estes gastos.
- 13.54. Não veicular publicidade acerca desta licitação, salvo se houver prévia autorização da CONTRATANTE;
- 13.55. Não comercializar bebidas alcoólicas de qualquer natureza nas dependências do restaurante e lanchonete.

13.56. Obrigações com os empregados

13.56. Manter os empregados devidamente registrados, com carteira de trabalho atualizada, qualificados e em quantidade suficiente para a prestação adequada e tempestiva dos serviços, se responsabilizando por todos os salários, impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas, e quaisquer outras exigências legais ou

regulamentares que venham a incidir sobre a atividade.

13.56.1. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo a CONTRATADA acatar parecer da Academia Nacional de Polícia quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

13.56.2. Substituir sempre que exigido pela Academia Nacional de Polícia e independente de justificativa por parte desta, qualquer empregado ou representante cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes à Academia Nacional de Polícia ou ao interesse do Serviço Público.

13.56.3. Credenciar junto à Academia Nacional de Polícia, um preposto idôneo, com poderes para representar a empresa em tudo que relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão;

13.56.4. Atribuir ao preposto e ao nutricionista as tarefas de: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como manter contato com o Fiscal do Contrato.

13.56.5. Entregar ao Fiscal do Contrato relação que contenha nomes, funções e horário de trabalho de todos os empregados, mantendo-a sempre atualizada e afixando-a em local visível aos usuários do restaurante e da lanchonete.

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

13.56.7. Cumprir e fazer cumprir por seus empregados normas e regulamentos disciplinares relativos à prevenção de acidentes e incêndios, e à segurança dos edifícios da Academia Nacional de Polícia, assim como quaisquer determinações emanadas das autoridades competentes, pertinentes à matéria objeto do contrato, cabendo-lhe única e exclusiva responsabilidade pelas consequências de qualquer transgressão das normas em vigor.

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

13.56.9. Responsabilizar-se, em caso de acidentes ou qualquer mal súbito que venham a vitimar seus empregados quando em serviço, por tudo que as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem e pelas demais exigências legais para o exercício da função.

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

13.56.11. os atendentes devem estar uniformizados e identificados por meio de crachás com foto para atendimento no restaurante e lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

13.56.11.1. os empregados deverão utilizar uniforme devidamente limpo e bem passado em total condição de higiene, quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas e cabelos presos com proteção, não utilizando anéis, pulseiras, relógios, bijuterias; os empregados responsáveis pelas atividades de limpeza e higienização das copas e cozinhas (piso, parede e outros), bem como das instalações sanitárias deverão usar uniforme apropriado e diferenciado daqueles utilizados na manipulação de alimentos e não devem exercer outras atividades que incluam contatos com alimentos;

13.56.11.2. fornecer, após aprovação da Academia Nacional de Polícia, prazo máximo de 10 (dez) dias, uniformes completos, de cor clara (calças, blusas, calçados, aventais plásticos, touca/rede ou gorro, máscaras e luvas descartáveis para manipulação, limpeza etc.) e em quantidade suficiente, considerando as particularidades de cada função.

13.56.11.3. o uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de talheres e copos, durante a montagem da rampa e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

13.56.11.4. os uniformes deverão ser mantidos limpos e de acordo com as boas práticas de manipulação, e sua substituição deverá ser feita a cada 6 (seis) meses, ou sempre que não apresentarem bom estado de conservação, garantindo a boa aparência dos empregados.

13.56.11.5. Elaborar e manter um programa interno de treinamento de seus empregados para redução de consumo de energia elétrica, de água e redução de produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes.

13.56.12. Proporcionar treinamento continuado da equipe, visando aperfeiçoamento nas áreas de manipulação de alimentos, segurança alimentar, boas práticas e demais temas que sejam relevantes para o desempenho do objeto do contrato, conforme orientação da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA;

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

13.56.14. Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, Carteira de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante e lanchonete, em conformidade com a Portaria nº 3.214, de 08 de junho de 1978 (NR-7), do Ministério do Trabalho e Emprego, e demais normas de segurança e medicina do trabalho em vigor.

13.56.15. Tomar as seguintes providências quanto ao Controle da Saúde dos Empregados em atenção às normas vigentes:

13.56.16. O Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da NR-7, determina a realização do PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional, cujo objetivo é avaliar e prevenir as doenças adquiridas no exercício de cada profissão, ou seja, problemas de saúde consequentes da atividade profissional. Este controle deve ser realizado por um profissional médico especializado em medicina do trabalho, devendo ser realizado exame médico admissional, periódico, demissional, de retorno ao trabalho e na mudança de função;

13.56.16.1 O controle de saúde clínico exigido pela Vigilância Sanitária, que objetiva a saúde do trabalhador e a sua condição para estar apto para o trabalho, não podendo ser portador aparente ou inaparente de doenças infecciosas ou parasitárias. Para isso, devem ser realizados os exames médicos admissionais, periódicos, dando ênfase aos parâmetros preconizados no regulamento da Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA, acompanhados das análises laboratoriais como: hemograma, coprocultura, coproparasitológico e VDRL, devendo ser realizadas outras análises de acordo com avaliação médica;

13.56.16.2. A periodicidade dos exames médico-laboratoriais deve ser de 06 (seis) meses. Dependendo das ocorrências endêmicas de certas doenças, a periodicidade pode ser reduzida de acordo com os serviços de Vigilância Sanitária e Epidemiológica locais;

13.58. Deverá a CONTRATADA observar, também, o seguinte:

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

13.57.2. apresentar declaração de cada um dos empregados de que estes não são cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de servidores lotados na Academia Nacional de Polícia, inclusive os ocupantes de cargos de natureza especial, direção e de assessoramento;

13.59. Das instalações físicas e equipamentos:

13.59.1. A CONTRATADA é responsável pela manutenção das instalações cedidas pela Academia Nacional de Polícia para a prestação dos serviços, nos termos definidos no item 5.9.7.1;

13.59.2. Ficará a cargo da CONTRATADA, as despesas de substituições, remanejamentos ou acréscimo de pontos elétricos e lâmpadas assim como de todos os dispositivos componentes das instalações hidráulicas e outras, nos termos definidos no item 5.9.7.1;

13.59.3. Comunicar a CONTRATANTE sobre qualquer equipamento que será instalado nas dependências do restaurante e lanchonete informando suas respectivas capacidades (potência) a fim de promover uma avaliação comparativa com a rede elétrica da Academia Nacional de Polícia;

13.59.4. Receber as instalações físicas e equipamentos no estado em que se encontram, conforme vistoria a ser realizada;

13.59.5. Efetuar eventuais manutenções prévias nos equipamentos, caso necessário ou substituir por equipamentos próprios, após comunicação à CONTRATANTE;

13.59.6. Devolver as instalações do restaurante e lanchonete e os equipamentos utilizados, em perfeito estado de funcionamento, declarando esta condição, em termo de vistoria próprio;

13.60. Da qualidade dos produtos:

13.60.1. Todos os produtos que serão utilizados no preparo de refeições deverão estar devidamente registrados nos órgãos competentes.

13.60.2. Os molhos de maionese, catchup e mostarda deverão ser disponibilizados em sachês individuais industrializados.

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

13.60.4. Somente será permitida a utilização de carnes vermelhas de primeira qualidade, sem osso, (excetuando-se costela bovina e suína quando for utilizada nas preparações) bem como as carnes de aves, suínas e pescados, sendo permitida a utilização somente daqueles que tenham controle de procedência, com o devido registro nos órgãos competentes, a ser aprovado pelo fiscal de contrato.

13.61. Do controle de qualidade dos serviços e produtos:

13.61.1. 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.

13.61.2. Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à realização de serviços.

13.61.3. Zelar pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando somente aqueles de qualidade superior para o preparo dos alimentos.

13.61.4. Preparar e confeccionar os lanches, diariamente, nas dependências da lanchonete, e dependendo o caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais, ou servido em prato;

13.61.5. Efetuar o abastecimento dos gêneros alimentícios preferencialmente no horário compreendido entre 8h e 18h, sendo que o acesso será autorizado pela Administração.

13.61.6. Garantir que todos os mantimentos, carnes, frutas, verduras e temperos, sejam acondicionados em locais apropriados e de forma adequada primando pela qualidade dos produtos e serviços contratados;

13.61.7. Coletar, diariamente, amostras de todas as preparações servidas, conservando-as em recipientes devidamente higienizados, por um período de 72 (setenta e duas) horas, arcando com os custos das análises microbiológicas eventualmente solicitadas pela ANP sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto analisado. Quando da necessidade de encaminhamento das amostras para análise, será acompanhado por representante da Administração.

13.61.8. Os óleos serão, sempre, de origem vegetal e o azeite de oliva oferecido não poderá ser composto por outro tipo de óleo vegetal. A gordura utilizada para fazer frituras não poderá ser reutilizada mantendo, desta forma, o padrão de qualidade do óleo e do alimento frito.

13.61.9. Os produtos de origem animal como carnes suínas e bovinas, aves, presuntos, queijos, mortadelas, entre outros, somente serão aceitos se apresentarem o selo de inspeção sanitária (SIF) e a identificação do fornecedor.

13.61.10. A Academia Nacional de Polícia poderá, a qualquer tempo, solicitar a indicação e comprovação da procedência dos alimentos.

13.61.11. Os pratos, os talheres e os guardanapos poderão estar dispostos de forma agrupada em locais de fácil acesso ao longo da linha de serviço. Os talheres e os guardanapos deverão ser acondicionados em sacos plásticos apropriados.

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

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

13.61.14. Deverão ser preparados e fornecidos diariamente lanches e refeições, bem como sucos e refrescos, com identificação clara para o consumidor quanto a suas particulares composições.

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

13.61.16. Os pratos quentes serão colocados à disposição dos usuários em balcão(ões) térmico(s), em banho-maria, que deverá(ão) manter os alimentos, até o fim da distribuição, em temperatura prevista na legislação, e dispor de cubas de aço inoxidável com distribuição em número suficiente para acondicionar os alimentos e respectivas guarnições, os quais deverão ser, obrigatoriamente, preparados com produtos de boa qualidade.

13.61.17. Para efetuar aferição da temperatura dos balcões e dos alimentos expostos ao consumo, a CONTRATADA deverá possuir termômetros apropriados e, se possível, em local visível.

13.61.18. Para que o usuário possa se servir conforme a sua preferência, a CONTRATADA deverá fornecer variados tipos de saladas e sobremesas, dispondo-os em balcões devidamente guarnecidos.

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

13.61.20. Observar as especificações mínimas constantes no cardápio aprovado pela CONTRATANTE para elaboração semanal.

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

13.61.22. A CONTRATADA deverá apresentar o Manual de Boas Práticas, de acordo com a legislação, exigido pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (ANVISA), logo que iniciar suas atividades na Academia Nacional de Polícia.

13.62. Da Higiene dos alimentos:

- 13.62.1. Manter geladeiras e freezers permanentemente em condições adequadas de higiene e arrumação, armazenando os alimentos em caixas-monobloco de plástico.
- 13.62.2. Conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários ao fornecimento das refeições.
- 13.62.3. Utilizar somente produtos de boa qualidade.
- 13.62.4. As mesas do restaurante deverão ser limpas ao término de cada ocupação.
- 13.62.5. Utilizar somente água filtrada no preparo dos refrescos e sucos.
- 13.62.6. Não aproveitar qualquer dos gêneros preparados (assados, cozidos etc.) e não servidos, para atendimento de cardápios futuros.
- 13.62.7. Retirar da cozinha, diariamente, os alimentos preparados e não servidos, acondicioná-los em sacos plásticos biodegradáveis próprios e providenciar sua retirada da ANP.
- 13.62.8. Os produtos saneantes utilizados deverão estar regulamentados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação desses produtos deverão obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Esses produtos deverão ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 13.62.9. Os utensílios e equipamentos de higienização deverão ser próprios para a atividade e estar conservados, limpos, disponíveis em número suficiente e guardados em local reservado para essa finalidade.
- 13.62.10. Deverá haver utensílios distintos para a higienização de instalações, para a higienização das partes dos equipamentos, e para aqueles que entram em contato com alimentos.
- 13.62.11. Os empregados responsáveis pela atividade de higienização das instalações sanitárias deverão utilizar uniformes apropriados e diferenciados daqueles utilizados na manipulação de alimentos.
- 13.62.12. Coletar, diariamente, amostras de todos os alimentos servidos, e conservá-los em recipientes devidamente higienizados sob condições adequadas de refrigeração por um período de 72 (setenta e duas) horas, obedecidas as recomendações técnicas de coletas das amostras.
- 13.62.13. As amostras referidas nesse subitem permanecerão sob custódia do Fiscal do Contrato durante o período acima descrito, para serem analisadas, se necessário, por determinação da Administração ou da autoridade sanitária.
- 13.62.14. A análise microbiológica em amostras coletadas no restaurante ou lanchonete poderá ser determinada pela ANP, a critério seu, após comunicação expressa, ficando a Contratada obrigada a pagar o custo dos exames se for detectado o descumprimento de qualquer parâmetro sanitário previsto na legislação pertinente ao produto analisado.
- 13.62.15. Utilizar somente utensílios de fácil higienização para retirar os preparados dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição.
- 13.62.16. Utilizar somente produtos permitidos pela legislação vigente para a desinfecção dos alimentos.

13.63. Da responsabilidade e higiene ambiental:

- 13.63.1. Adotar os seguintes critérios de sustentabilidade ambiental, em atendimento à Instrução Normativa nº 01/2010 - SLTI/MP:
 - 13.63.1.1. realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos 03 (três) primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de redução de consumo de água e redução da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes, em parceria com a Academia Nacional de Polícia;
 - 13.63.1.2. prever e executar a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis utilizadas por seus empregados nas dependências da Academia Nacional de Polícia, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
 - 13.63.1.3. respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
 - 13.63.1.4. orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências da Academia Nacional de Polícia, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Academia Nacional de Polícia.
- 13.63.2. Acondicionar os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Administração.
- 13.63.3. Atender as orientações contidas na Instrução Normativa nº 01, de 19 de janeiro de 2010, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão, no que couber.
- 13.63.4. 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 do restaurante/lanchonete por qualquer motivo.
- 13.63.5. Seguir a legislação sanitária em vigor referente ao descarte de óleo de cozinha;
- 13.63.6. Utilizar produtos de limpeza biodegradáveis adequados, tais como: produto com poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem alimentos.
- 13.63.7. Utilizar na cozinha e áreas afins toalhas de papel para secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.
- 13.63.8. Manter toda a área concedida (salão, cozinha, depósito, vestiário, banheiros etc.) com o mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, como também as áreas de preparação e manipulação dos alimentos rigorosamente limpos e arrumados, incluindo mesas (os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência. Vedado o uso de produto químico de forma nociva ao ser humano;
- 13.63.9. Responsabilizar pela limpeza semanal das caixas de gordura interna assim como pela preservação e substituição das proteções das telas, ou seja, os ralos da cozinha.
- 13.63.10. Realizar dedetização/desinsetização e desratização a cada 30 (trinta) dias, ou períodos inferiores, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização/desinsetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana ou na segunda-feira

pela manhã, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização/desinsetização e a faxina deverão ser acompanhadas, por um funcionário designado pela empresa e com o conhecimento da Administração.

13.63.11. Periodicidade de Higienização Local

13.63.11.1. Diário: Pisos, rodapés e ralos; todas as áreas de lavagem e de produção; maçanetas; lavatórios (pias); sanitários; cadeiras e mesas (refeitório); monoblocos e recipientes de lixo.

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

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

13.63.11.4. Reservatório de água.

13.63.11.5. Quinzenal: Estoque; estrados.

13.63.12. Etapas obrigatórias no processo de higienização ambiental;

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

13.63.12.2. enxágue;

13.63.12.3. desinfecção química: deixar o desinfetante em contato mínimo de 15min (quinze minutos);

13.63.12.4. enxágue.

13.63.13. Não é permitido nos procedimentos de higiene:

13.63.13.1. varrer a seco nas áreas de manipulação;

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

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

13.63.13.4. reaproveitamento de embalagens de produtos de limpeza;

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

13.63.13.6. desinfecção de pratos e talheres com álcool hidratado a 70% (setenta por cento).

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

13.64. Da mobilização e desmobilização dos serviços de restaurante e lanchonete:

13.64.1. A primeira mobilização ocorrerá em até 15 (quinze) dias antes do início do Curso de Formação Profissional previsto para 2019. A data específica para início das atividades será informada quando da assinatura do contrato.

13.64.2. Após o Curso de Formação Profissional, a CONTRATADA deverá comunicar à CONTRATANTE acerca da desmobilização ou não dos serviços de restaurante e lanchonete.

13.64.3. Durante o período de desmobilização a CONTRATADA continuará responsável pelos equipamentos e instalações, bem como pelas eventuais manutenções corretivas e/ou preventivas necessárias a eventual nova mobilização.

13.64.4. Após ser comunicada sobre as datas de novo Curso de Formação Profissional, durante a vigência do contrato, a CONTRATADA deverá providenciar todas as ações necessárias à nova mobilização e pronto reinício das atividades, o qual deverá ocorrer em até 15 (quinze) dias da data prevista para o começo do novo Curso de Formação Profissional.

14. DA SUBCONTRATAÇÃO

14.1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.

15. ALTERAÇÃO SUBJETIVA

15.1 É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CONTRATADA com/por outra pessoa jurídica, desde que sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original; sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato; não haja prejuízo à execução do objeto pactuado e haja a anuência expressa da Administração à continuidade do contrato.

16. CONTROLE E FISCALIZAÇÃO DA EXECUÇÃO

16.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CONTRATANTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993, e do art. 6º do Decreto nº 2.271/1997.

16.2. O representante da CONTRATANTE deverá ter a experiência necessária para o acompanhamento e controle da execução dos serviços e do contrato.

16.3. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Termo de Referência.

16.4. A execução dos contratos deverá ser acompanhada e fiscalizada por meio de instrumentos de controle, que compreendam a mensuração dos aspectos mencionados no art. 47 e no ANEXO V, item 2.6, i, ambos da Instrução Normativa nº 05/2017 - SG/MPDG.

16.5. A fiscalização técnica dos contratos avaliará constantemente a execução do objeto com base na Pesquisa de Satisfação (conforme Anexo I deste instrumento) devendo haver o redimensionamento no pagamento com base nos indicadores estabelecidos, sempre que a CONTRATADA:

- a) não produzir os resultados, deixar de executar, ou não executar com a qualidade mínima exigida as atividades contratadas; ou

b) deixar de utilizar materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizá-los com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

16.6. A utilização da Pesquisa de Satisfação não impede a aplicação concomitante de outros mecanismos para a avaliação da prestação dos serviços.

16.7. Durante a execução do objeto, o fiscal técnico deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

16.8. O fiscal técnico deverá apresentar ao preposto da CONTRATADA a avaliação da execução do objeto ou, se for o caso, a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.9. Em hipótese alguma, será admitido que a própria CONTRATADA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

16.10. A CONTRATADA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal técnico, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

16.11. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

16.12. O fiscal técnico poderá realizar avaliação diária, semanal ou mensal, desde que o período escolhido seja suficiente para aferir o desempenho e qualidade da prestação dos serviços.

16.13. O fiscal técnico, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar à autoridade responsável para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do art. 65 da Lei nº 8.666/1993.

16.14. A conformidade do material a ser utilizado na execução dos serviços deverá ser verificada juntamente com o documento da CONTRATADA que contenha sua relação detalhada, de acordo com o estabelecido neste Termo de Referência e na proposta, informando as respectivas quantidades e especificações técnicas, tais como: marca, qualidade e forma de uso.

16.15. O representante da CONTRATANTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666/1993.

16.16. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela CONTRATADA ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666/1993.

16.17. A fiscalização da execução dos serviços abrange, ainda, as seguintes rotinas:

16.17.1. Os fiscais e/ou o gestor do contrato não terão nenhum poder de mando, gerência ou controle sobre os empregados designados pela empresa para a execução dos serviços, objeto deste instrumento, cabendo-lhes no acompanhamento e na fiscalização do contrato, registrar as ocorrências relacionadas a sua execução, comunicando à empresa, por meio do seu representante e/ou preposto, as providências necessárias a sua regularização, as quais deverão ser atendidas de imediato, salvo motivo de força maior.

16.17.2. A fiscalização será exercida no interesse da Administração e não excluirá nem reduzirá a responsabilidade da empresa CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por quaisquer irregularidades, e, na sua ocorrência, não implicará corresponsabilidade do Poder Público ou de seus agentes e/ou prepostos.

16.17.3. Qualquer exigência da fiscalização, inerente ao objeto e termos do presente instrumento, deverá ser prontamente atendida pela empresa, sem ônus para a Academia Nacional de Polícia.

16.18. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CONTRATANTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666/1993.

17. DO RECEBIMENTO E ACEITAÇÃO DO OBJETO

17.1. Para o recebimento e aceite dos serviços, serão utilizadas metodologias de avaliação da qualidade com o cumprimento de todas as obrigações e especificações descritas neste Termo de Referência durante o decurso da execução do contrato.

17.2. Periodicamente, os serviços serão avaliados pelas áreas tomadoras por meio de questionários nos quais constarão quesitos a sobre a eficiência, qualidade, pontualidade, agilidade e outros elementos que possam aferir a compatibilidade dos serviços com as especificações contidas neste Termo de Referência.

17.2.1. O instrumento de avaliação dos serviços será elaborado pela Contratante de forma a contemplar todos os requisitos de habilidade, qualificação, postura e conduta da Contratada.

18. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

18.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666/1993 e da Lei nº 10.520/2002, a CONTRATADA que:

18.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

18.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

18.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

18.1.4. comportar-se de modo inidôneo; e

18.1.5. cometer fraude fiscal.

18.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

18.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

18.2.2. Multa de:

18.2.2.1. 0,1% (um décimo por cento) até 0,2% (dois décimos por cento) por dia sobre o valor adjudicado em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não-aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

18.2.2.2. 0,1% (um décimo por cento) até 10% (dez por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de atraso na execução do objeto, por período superior ao previsto no subitem anterior ou de inexecução parcial da obrigação assumida;

18.2.2.3. 0,1% (um décimo por cento) até 15% (quinze por cento) sobre o valor adjudicado, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

18.2.2.4. 0,2% a 3,2% por dia sobre o valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante das tabelas 1 e 2, abaixo; e

18.2.2.5. 0,07% (sete centésimos por cento) do valor do contrato por dia de atraso na apresentação da garantia (seja para reforço ou por ocasião de prorrogação), observado o máximo de 2% (dois por cento). O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias autorizará a Administração CONTRATANTE a promover a rescisão do contrato;

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

18.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até 02 (dois) anos.

18.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos.

18.2.5. 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, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir a CONTRATANTE pelos prejuízos causados.

18.3. As sanções previstas nos subitens 18.2.1, 18.2.3, 18.2.4 e 18.2.5 poderão ser aplicadas à CONTRATADA juntamente com as de multa, descontando-a dos pagamentos a serem efetuados.

18.4. Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com as tabelas 1 e 2:

Tabela 1

Grau	Correspondência
1	R\$ 50,00 (cinquenta reais)
2	R\$ 70,00 (setenta reais)
3	R\$ 100,00 (cem reais)
4	R\$ 150,00 (cento e cinquenta reais)
5	R\$ 300,00 (trezentos reais)
6	R\$ 600,00 (seiscentos reais)

Tabela 2

Infração		
Item	Descrição	Grau
1	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	05
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	03
3	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	03
4	Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços cobrados nas Unidades não autorizadas a tal cobrança, por vez.	02
5	Utilizar as dependências da Academia Nacional de Polícia para fins diversos do objeto Contrato, por vez.	04
6	Servir bebida alcoólica, por vez.	04
7	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	06
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	02

9	Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato, por dia.	06
Para os itens a seguir, deixar de:		
10	Manter nutricionista nas dependências da Academia Nacional de Polícia, por dia.	02
11	Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	03
12	Manter empregado qualificado para responder perante a Academia Nacional de Polícia, por vez.	01
13	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
14	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	01
15	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	03
16	Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	02
17	Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	01
18	Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48h (quarenta e oito horas), contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
19	Manter documentação legal, por vez.	01
20	Remover o lixo, por dia.	04
21	Deixar de recolher o valor da contrapartida mensal de utilização ou da conta telefônica, por item por dia.	01
22	Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	04
23	Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	02
24	Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	02
25	Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	02
26	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez.	02
27	Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por vez.	01
Para os itens a seguir, permitir:		
28	Presença de empregado desuniformizado, mau apresentado ou descalço, por empregado.	01
29	A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	

18.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666/1993, as empresas ou profissionais que:

18.5.1. tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

18.5.2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

18.5.3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

18.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784/1999.

18.7. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

18.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

19.1. Integram este Termo de Referência, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

19.1.1 Anexo I - Critérios de Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica (9701999);

19.1.2 Anexo II - Parecer Técnico Cessão de Uso do Restaurante (9898034);

19.1.3 Anexo III - Parecer Técnico Cessão de Uso da Lanchonete (9898076);

19.1.4 Anexo IV - Relação de Bens Restaurante (Piso Superior) (8345664);

19.1.5 Anexo V - Relação de Bens Restaurante (Piso Inferior) (8345670);

19.1.6 Anexo VI - Relação de Bens Lanchonete (8345679);

19.1.7 Anexo VII - Termo de Vistoria (10118719).



Documento assinado eletronicamente por **FABIANO MENDES FERNANDES, Administrador(a)**, em 28/02/2019, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.dpf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10113559** e o código CRC **960B37A6**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES - SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF

Anexo I

CRITÉRIOS DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA (NATA)

PROCESSO Nº 08204.002334/2017-90

ITEM 1 – PESQUISA DE SATISFAÇÃO

- 1.1. A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.
- 1.2. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários do restaurante.
- 1.3. A pesquisa será coordenada pelo fiscal do contrato, nutricionista da ANP ou pessoa designada pelo chefe da Divisão de Administração.
- 1.4. Os participantes responderão a pesquisa de forma escrita ou eletrônica, no caso dos alunos do Curso de Formação Profissional, e de forma escrita, para servidores e colaboradores da Polícia Federal.
- 1.5. A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será de, no máximo, 230 pontos, considerando-se todos os itens avaliados, conforme tabela abaixo consignada.

1.5.1. As notas totais de cada avaliador serão somadas e divididas pelo número de avaliadores, de forma a alcançar uma média entre as notas angariadas.

1.5.2. O resultado dessa média será somado a Nota de Avaliação Técnica, conforme item 2 deste anexo. Esse total resultará no desconto elencado na tabela do item 2.5.

1.6. Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE DA ANP

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

Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

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

	ITENS DE AVALIAÇÃO	NOTAS					
		1	2	3	4	5	*NSA
<u>AVALIAÇÃO GERAL</u>	Atendimento ao cliente (Cordialidade e presteza dos funcionários no atendimento)						
	Apresentação dos funcionários (uniformes, utilização de toucas, máscaras e luvas, higiene pessoal)						

	Ambiente de realização das refeições (condições das mesas, cadeiras, ventilação, etc)						
	Variedade das guloseimas vendidas (doces, balas, chocolates, picolés, etc)						
	Variedade das bebidas						
	Condições de pagamento (flexibilidade na forma de pagamento)						
<u>AVALIAÇÃO ESPECÍFICA</u>	Sabor dos alimentos						
	Apresentação dos alimentos						
	Variedade dos alimentos						
	Qualidade das carnes oferecidas						
	Qualidade das hortaliças						
	Qualidade do arroz						
	Qualidade do feijão						
	Qualidade das massas						
	Qualidade das sobremesas						
	Tempero das preparações						
	Temperatura das preparações						
	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre e molhos						
	Espera para se servir						
	Identificação das preparações						
Reposição de preparações/utensílios							

GERAL	Organização						
	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade da nutricionista da empresa contratada para esclarecimentos						
TOTAL							

Sugestões/Críticas/Elogios:

ITEM 2 – AVALIAÇÃO TÉCNICA.

- 2.1. A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo menos uma vez a cada trimestre por equipe designada pelo fiscal do contrato.
- 2.2. Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.
- 2.3. A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

$$NATA = 100 - \Sigma pd$$

Onde:

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

- 2.4. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

	IRREGULARIDADES	Pontos a serem descontados

LEVES	Desorganização de ambientes/áreas	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Preços cobrados nos itens do restaurante em desacordo com o edital	2
	Ausência de comunicação antecipada de alteração de cardápio	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2
MÉDIO	Uso incorreto de uniformes limpos	5
	Falta de uso de máscaras e luvas em locais críticos	5
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes).	5
	Limpeza inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Peso de salgados, doces, bolos e sobremesa em desacordo com o edital.	
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários	5
	Presença de embalagens vazias no almoxarifado	5
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	5
	Presença de embalagens danificadas armazenadas contendo alimentos	5

	Ausência do profissional nutricionista da contratada durante o expediente	5
	Presença de materiais não alimentícios estocados no almoxarifado, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras.	5
	Presença de restos de comida em pias, piso, equipamentos, bancadas, etc.	5
	Presença de lixo nas áreas comuns em embalagens únicas, sem separação de resíduos sólidos e recicláveis	5
	Presença de lixo nos contêineres próprios sem uma rotina de recolhimento.	5
GRAVE	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não em uso em qualquer área	7
	Presença de alimentos destampados em qualquer área	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	7
	Descarte incorreto do óleo de cozinha utilizado	7
	Descarte e separação do lixo incorretos, sem obedecer à Legislação vigente no Distrito Federal do descarte de resíduos sólidos.	7
GRAVÍSSIMO	Coleta inadequada de amostra	10
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	10

Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10
Higienização inadequada de hortaliças e frutas	10
Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.	10

2.5. A Nota de Avaliação Técnica será considerada junto com a nota angariada na pesquisa de satisfação, resultando nos descontos abaixo elencados:

Soma do resultado final da Pesquisa de Satisfação e da NATA	Desconto (%)
200 a 230	100
160 a 199	80
120 a 159	60
90 a 119	40
70 a 89	20
Menos que 70	0

2.6. Será aplicado, ainda, sempre que julgar necessário, pelo fiscal de contrato da ANP ou por outro representante designado pela ANP/DGP/DPF, um *CHECK LIST* com itens referentes ao regulamento técnico de boas praticas para serviços de alimentação e especificações do contrato do restaurante e, no que couber, à lanchonete. Será entregue à CONTRATADA, uma cópia do *checklist* preenchido e assinado pelo avaliador. 80% dos itens do Checklist devem estar em conformidade. O Checklist pode ser alterado a qualquer momento, de acordo com a legislação vigente e com o interesse da CONTRATANTE.

CHECK LIST

***C: Itens em conformidade**

**** NC: itens em não conformidade**

ITENS AVALIADOS	C*	NC**
Estado de conservação dos utensílios (Presença de rachaduras, quebras ou número insuficiente)		
1. Pratos		
2. Copos		
3. Talheres		
CARDÁPIO		
4. Elaborado para todas as refeições (desjejum, almoço, jantar/ceia)		
5. Elaborado e assinado por Nutricionista inscrito no CRN		
6. Cumprimento do cardápio		

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS - RECEBIMENTO

7. As operações de recepção de matérias-primas, ingredientes e embalagens são realizadas em local protegido e isolado da área de processamento		
8. As matérias primas, ingredientes e embalagens são inspecionados na recepção		
9. Matérias-primas e ingredientes aguardando liberação e aqueles aprovados estão devidamente identificados		
10. As hortaliças e frutas são pré-higienizadas antes de serem armazenadas		

GÊNEROS ALIMENTÍCIOS – ARMAZENAMENTO

11. Os alimentos que necessitam de refrigeração estão armazenados nas câmaras de maneira organizada, separados por grupo, impedindo a contaminação cruzada.		
12. As matérias primas armazenadas em temperatura ambiente (almoxarifado), estão armazenadas em local adequado e organizado, sobre estrados distantes do piso, ou sobre paletes, bem conservados e limpos, afastados das paredes e distantes do teto de forma que permita apropriada higienização, iluminação e circulação de ar.		
13. Matérias-primas reprovados no controle efetuado na recepção são devolvidos imediatamente ou identificados e armazenados em local separado.		
14. Uso das matérias-primas respeita ordem de entrada dos mesmos, sendo observado o prazo de validade.		
15. Alimentos pré-preparados ou preparados sob armazenamento são devidamente etiquetados.		

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

16. Equipamentos e utensílios que entram em contato com matéria-prima são limpos e desinfetados antes de entrarem em contato com o produto final.		
17. A produção é realizada por pessoal treinado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.		

REAPROVEITAMENTO DE SOBRAS

--	--	--

18. Reutilização de alimentos preparados e não servidos nas próximas refeições		
19. Reutilização de alimentos preparados e que foram para o balcão de distribuição		
REFEITÓRIO		
20. Mesas e toalhas limpas		
21. Disponibilidade de guardanapos		
22. Disponibilidade de temperos		
23. Sobremesas disponíveis em embalagens apropriadas		
24. Bebidas disponíveis em embalagens apropriadas		
25. Eficiência e rapidez na reposição das preparações nos balcões de distribuição		
HIGIENE DO ESTABELECIMENTO		
26. Existência de funcionários específicos para higienização da área de produção		
27. Existência de registro de higienização		
28. Utilização de produtos de higienização regularizados pelo Ministério da Saúde		
29. Disponibilidade de produtos de higienização necessários à realização da operação		
30. Todos os produtos de limpeza são identificados e guardados em local adequado, separado da área de manipulação de alimentos.		
31. Disponibilidade e adequação de utensílios (escovas, esponjas, etc) necessários à realização da operação (em bom estado de conservação).		
32. Toda a área de manipulação de alimentos, equipamentos e utensílios são limpos e desinfetados pelo menos uma vez ao dia.		
33. No momento da limpeza do local de manipulação de alimentos são tomadas as providências necessárias para impedir a contaminação dos alimentos com o material de limpeza.		

34. Logo após o término das atividades, o chão, as estruturas auxiliares e as paredes são limpos.		
35. Há local específico para higienização de panos de limpeza.		
36. As vias de acesso são limpas.		
37. Os recipientes para coleta de resíduos no interior da área de produção são de fácil higienização e transporte, são higienizados constantemente e são utilizados sacos de lixo apropriados.		
38. Os resíduos são retirados frequentemente da área de processamento, evitando focos de contaminação.		
39. Os lixos são retirados e levados para o local de armazenamento por uma via que não passe por dentro do local de manipulação de alimentos ou são retirados em horário em que não há manipulação de alimentos.		
40. Os métodos de conservação são tais que impedem a proliferação de microrganismos patógenos.		
41. Realização de Dedetização, no mínimo, 1 vez a cada 30 dias		
HIGIENE PESSOAL		
42. Há cartazes de orientação aos manipuladores sobre a correta lavagem das mãos e demais hábitos de higiene, afixados em locais apropriados		
43. O uniforme é constituído de roupas protetoras de cor clara, luvas, toucas que contenham todo o cabelo e sapatos adequados. Todos esses elementos são laváveis ou descartáveis.		
44. Roupas e objetos pessoais dos funcionários são armazenados em local específico, e não na área de manipulação de alimentos.		
45. Os funcionários dispõem de luvas, máscaras e toucas para uso contínuo.		
46. Os funcionários utilizam equipamentos de proteção individual.		
47. Nas áreas de manipulação de alimentos os funcionários evitam comer, fumar, tossir ou outras atividades que podem contaminar o alimento.		

48. Pessoas na área de manipulação não usam adornos como jóias, bijuterias e outros objetos que possam contaminar o alimento.		
49. As unhas são mantidas aparadas, limpas e sem esmalte.		
50. Funcionários com cortes ou lesões abertas não manipulam alimentos, a menos que estejam devidamente protegidas por uma cobertura à prova de água e sem risco de contaminação para o produto.		
51. Funcionários que entram em contato com alimentos são submetidos a exames periódicos de saúde.		
52. Os visitantes somente entram na área de manipulação de alimentos caso estejam vestindo jaleco, touca e sapatos adequados.		
DISTRIBUIÇÃO		
53. Refeições servidas diariamente (segunda a domingo, inclusive feriados)		
54. Cumprimento dos horários de servir:		
55. Desjejum		
56. Almoço		
57. Jantar		
58. Preparações são retiradas dos balcões logo que possível		
DOCUMENTAÇÃO		
59. Pagamento de pessoal		
60. Recolhimento dos encargos sociais		
61. Impostos		
62. Existência de Manual de Boas Práticas de Fabricação		
UTILIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES		
63. Zelo pelos móveis e equipamentos entregues para uso		

RECURSOS HUMANOS		
64. Presença diária de um Nutricionista no restaurante		
65. Presença de um técnico em Nutrição nos horários em que o Nutricionista não está presente		
66. Funcionários submetidos a treinamento específico de suas atribuições		
67. Encaminhamento da relação nominal mensal dos empregados alocados aos serviços		

RESULTADOS

QUANTIDADE DE ITENS EM CONFORMIDADE: _____ () Satisfatório () Não satisfatório

QUANTIDADE DE ITENS EM DESCONFORMIDADE: _____ () Aceitável () Não Aceitável

Assinatura e Carimbo do Avaliador da ANP

Assinatura e Carimbo da Nutricionista da Empresa

Assinatura e Carimbo da Empresa Contratada



Documento assinado eletronicamente por **ALESSANDRA BORELLI DE SOUZA, Escrivão (ã) de Polícia Federal**, em 28/01/2019, às 15:51, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.dpf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **9701999** e o código CRC **3640B7A1**.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

CESSÃO DO RESTAURANTE

**Academia Nacional de Polícia
Polícia Federal**

ENDEREÇO

Estrada Parque do Contorno, Rodovia, DF 001, Km 02 – Setor Habitacional
Taquari - Logo Norte – Saída Norte – Brasília DF.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Índice

1 – FICHA CADASTRAL.....	3
2 – IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE	4
3 – FINALIDADE DO LAUDO.....	4
4 – OBJETIVO DA AVALIAÇÃO	4
5 – CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL	4
5.1 – DOCUMENTAÇÃO.....	4
5.2 – LOCALIZAÇÃO	5
5.3 – CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO	5
5.4 – DESCRIÇÃO DO IMÓVEL.....	6
6 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO	8
7 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO	8
8 – COMENTARIO GERAL.....	9
9 – FONTES CONSULTADAS	10
10 – MEMORIA DE CÁLCULOS	12
11 – NÍVEL DE RIGOR	12
12 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.....	13
13 – LISTA DE ANEXO:	13
14 – ENCERRAMENTO	13
ANEXO FOTOGRÁFICO	14



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
FEDERAL – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES

1 – FICHA CADASTRAL

FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL

1. ÁREA DO PREDIO DESTINADA AO RESTAURANTE:

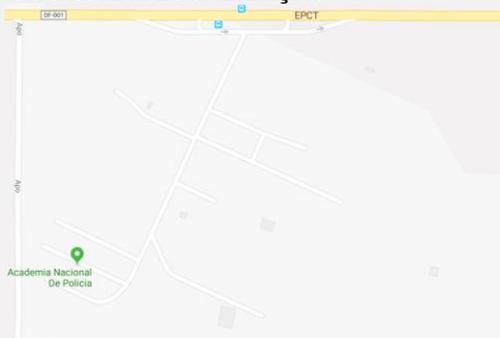
: 1.059,49 m².

2. LOCALIZAÇÃO

ENDEREÇO:

Estrada Parque do Contorno, Rodovia, DF 001, Km 02 – Setor Habitacional Taquari - Logo Norte – Saída Norte – Brasília DF.

3. CROQUI DA LOCALIZAÇÃO



4. FOTOGRAFIA



5. CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL:

ÁREA TOTAL EM m²: 1.059,49

PADRÃO CONSTRUTIVO: PADRÃO COMERCIAL

VOCAÇÃO DE USO: SERVIÇO PÚBLICO

ESTADO DE CONSERVAÇÃO: BOM

6. SITUAÇÃO DO IMÓVEL:

ÁREA: OCUPADA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

2 – IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

O presente Laudo de Avaliação foi elaborado por solicitação da Academia Nacional de Polícia - Polícia Federal - ANP/DGP/PF.

3 – FINALIDADE DO LAUDO

A finalidade do laudo é subsidiar a Academia Nacional de Polícia na determinação do valor para cessão das instalações do restaurante no fornecimento de refeições e bebidas.

4 – OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

O objetivo do Laudo de Avaliação é a determinação do valor de mercado com base em pesquisas na área referente ao ramo alimentício da região, e outros elementos de subsídios, apresentando como conclusão a convicção do valor de mercado após tratamento dos dados, com objetivo final de se determinar um valor de cessão.

5 – CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL

5.1 – Documentação

Os elementos necessários para elaboração deste trabalho, fornecidos pelo solicitante, foram considerados por premissa, como válidos e corretos, não tendo sido aferidas as áreas em campo por esse avaliador.

Para efeitos da avaliação, o imóvel foi considerado livre de penhoras, arrestos, hipotecas, contaminação do solo ou ônus de qualquer natureza.

- RIP Imóvel: 9701 22323-500-0.
- RIP Imóvel: 9701 34301.500-7.
- Registro: 2º Ofício de Registro de Imóveis, Livro 02, Fls. 01, Matrícula 13.136, em data de 22/01/1981, e Matrícula 94.603, em data de 26/09/2018.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
FEDERAL – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

5.2 – Localização

O imóvel avaliando objeto de estudo da presente avaliação localiza-se na Estrada Parque do Contorno, Rodovia, DF 001, Km 02 – Setor Habitacional -Taquari, no Lago Norte – Brasília DF.



Figura 1: Localização do imóvel avaliado.

5.3 – Caracterização da Região

O imóvel está localizado na no Setor de Áreas Isoladas Norte, entre as estradas EPCT e a EPPA, nas proximidades da cabeceira do córrego Jerivá ou Urubu e área reservada a CAESB, sendo sua via principal, a Rodovia DF 001. A via é contemplada por imóveis comerciais e públicos, tipo casas e edifícios. O bairro possui infraestrutura, e é servido pelos seguintes melhoramentos urbanos:

- Energia elétrica;
- Iluminação pública;
- Redes de telefonia fixa e móvel;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

- Coleta de lixo;
- Rede de Abastecimento de água;
- Vias asfaltadas;



Figura 2: Vista aérea do avaliando e da região de entorno, Google Maps

5.4 – Descrição do Imóvel

Trata-se de imóvel urbano, composto por uma unidade construtiva, com acessos por vias asfaltadas, com terreno de 722.363,66 m² e área construtiva de 35.283,20 m². O imóvel tem sua construção classificada como: Projeto Padrão Comercial CAL (Comercial Andares Livres).



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES

Cobertura edificações da Academia	
Local	Área m ²
Portaria P1	718,75
Transporte Garagem	1.512,25
Bloco A (Protocolo)	735,26
Bloco B (COEN)	735,26
Bloco C (Gabinete)	342,33
Bloco D (Gabinete)	684,66
Bloco E (Escola Superior de Polícia)	1.650,00
Bloco F	663,60
Bloco G (Setor Médico)	182,94
Bloco H (Museu)	432,00
Bloco I (Biblioteca)	1.211,36
Bloco J (Setor do Banco)	1.517,78
Bloco K	968,36
Bloco L	1.517,78
Bloco M – (Lanchonete)	830,15
Teatro de Arena	2.186,35
Restaurante	1.689,35
Alojamento A	1.581,83
Alojamento B	676,20
Alojamento C	1.241,43
Alojamento D	924,95
Alojamento E	1.241,43
Alojamento F	650,90
Alojamento G	805,46
Residências	1.897,50
Armamento e Tiro (inferior)	947,38
Armamento e Tiro (superior)	2.194,00
Sala de Dojo (SET)	330,00
Ginásio e Piscina	3.000,00
Serviço de Armamento e Tiro (SAT)	440,00
Sala de Educação Física (SEF)	330,00
Passarelas	1.435,00
Área Total 35.283,20 m ²	

Outros setores incorporados as áreas existentes	
Loja 01 (Prédio do restaurante)	25,00
Loja 02 (Prédio do restaurante)	25,00
Loja 03 (Prédio do restaurante)	25,00
Lanchonete (Bloco E)	125,91



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Não foram considerados no imóvel avaliando quaisquer restrições no que tange a passivos ambientais ou áreas de proteção permanente (APP) e não faz parte do escopo do trabalho e nem foram fornecidos elementos para verificação quanto a possíveis contaminações do solo.

6 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO

Comentários relevantes:

A situação tem suas características atípicas, visto que os parâmetros para se determinar valor de comercialização de cessão de uso do espaço físico com estas características são escassos, comparando-se com as características da Academia de Polícia. Devemos analisar que nesta situação não se trata de fundo de comércio nem de ponto comercial, e sim cessão de uso de uma área pública onde existem interesses de serviços específicos para um órgão público.

Para se ter algum parâmetro analisável, este profissional pesquisou na redondeza elementos para se ter uma comparação compatível.

7 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

A NBR 14.653-2:2011, em seu item 9 – Especificação das avaliações, apresenta a seguinte redação:

“9.1.1 A especificação de uma avaliação está relacionada tanto com o empenho do engenheiro de avaliações, como com o mercado e as informações que possam ser dele extraídas. O estabelecimento inicial, pelo contratante, do grau de fundamentação desejado tem por objetivo a determinação do empenho no trabalho avaliatório, mas não representa garantia de alcance de graus elevados de fundamentação. Quanto ao grau de precisão, este depende exclusivamente das características do mercado e da amostra coletada e, por isso, não é passível de fixação a priori.”



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Parecer técnico:

Segundo o IBAPE/SP – Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícia do Estado de São Paulo, esta Norma representa a atualização da “Norma para Avaliação de Imóveis Urbanos de 2005” do IBAPE/SP, adequando às alterações previstas na ABNT 14653-2- 2011. Item 1.6 comenta: - “Na impossibilidade de aplicações de metodologias previstas nesta Norma, é facultado o emprego de outros procedimentos que vise representar um cenário provável do mercado vigente de bens semelhante ao avaliado, desde que seja explicativo no trabalho o motivo do não atendimento aos critérios normativos sua utilização seja justificada”. Esta norma foi aprovada na Assembleia de 13/09/2011, com vigência a partir de 13/11/2011.

8 – COMENTARIO GERAL

Em função das particularidades do imóvel avaliando e do comportamento do mercado da região, e em conformidade com a NBR 14.653-2:2011, item 9.2.1 – Tabela 1 e Tabela 2, item 9.2.3 – Tabela 5, o presente laudo de avaliação possui Grau de Fundamentação II e Grau de Precisão III.

Menciona-se que os refeitórios são de uso exclusivo de autoridades, servidores, prestadores de serviço e visitantes da academia, sendo que a entrada para o público externo só é permitida em caráter excepcional conforme regulamentação de controle de entrada e saída nas dependências da Academia.

Adiciona-se, que por ser uma instituição de ensino e formação policial, com cursos ministrados em períodos determinados ao longo do ano, há flutuações nas quantidades de refeições, sendo que nos períodos sem curso de formação, restringe-se significativamente o uso da área do restaurante devendo ser considerada tal ressalva pela falta de consumidores.

Reflete-se que o objetivo da cessão da área do restaurante não é lucro sobre a área disponibilizada, e sim proporcionar a melhor refeição pelo menor custo visando o bem estar dos formandos e do corpo docente e funcionários, que necessitarem desse serviço.

Assim não se pode avaliar a área a ser cedida em cessão como se fosse uma área comercial, já que a mesma apesar de ser utilizada com mercantilismo tem como



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

proposito fundamental, subsidiar a Academia na sua atividade fim, fornecendo comodamente alimentação aos seus integrantes dentro de suas próprias instalações.

Desta feita há necessidade e redução do valor monetário, neste tipo de cessão ao valor do metro quadrado de uma área estritamente comercial, pois nessa última existe grande circulação de pessoas, e conseqüentemente maior consumo, justificando sua valorização.

Considerando que área de utilização do restaurante é variável durante o ano, tendo em vista que em certa época do ano é apenas utilizada só a parte do espaço físico pela inexistência de cursos de formação, que conseqüentemente o quantitativo de pessoa, que é uma única refeição a ser servida é o almoço, durante parte do ano; onde não existe grande fluxo de pessoas; que o uso não é meramente comercial; por ser uma área de segurança, onde só pessoas credenciadas tem acesso; e pela falta de uma legislação especifica para o caso, dentre outras peculiaridades de uma Academia de Polícia, optamos por conceder um valor com um desconto percentual de 50%, para efeito de cálculos, visto que o restaurante funcionará com todas as refeições (café, almoço e janta) somente durante 05 meses (Curso de Formação Policial) e o restante do ano, apenas com almoço para um número reduzido de usuários.

9 – FONTES CONSULTADAS

Para o presente trabalho adotou-se o Método Comparativo Direto de dados de mercado para o cálculo do valor para cessão.

Foram realizadas pesquisas nos anos de 2017 e 2018 na região, e os elementos foram devidamente homogeneizados à situação do avaliando, visando obter o melhor valor para o atual contexto de mercado.

Adotou-se o Método Comparativo Direto de Dados de Mercado para o cálculo do valor, praticado na região geoeconômica próxima da localização da área a ser avaliada, cujos cálculos foram elaborados com base na metodologia de tratamento de fatores para a determinação do valor unitário (R\$/m²). Neste tratamento, os atributos dos imóveis comparativos.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Fontes Pesquisadas:

1. Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (CONAB)
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Fornecimento de refeições lanches e bebidas.
Área utilizável: 358,54 m².
Taxa de ocupação: R\$ 6.937,75
Preço unitário: R\$ 19,85
2. Ministério da Fazenda
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Fornecimento de refeições lanches e bebidas.
Área utilizável: 172,16 m².
Taxa de ocupação: R\$ 2.774,64
Preço unitário: R\$ 16,12
3. Tribunal Superior do Trabalho - TST
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Restaurante
Área utilizável: 1.240,00 m².
Taxa de ocupação: R\$ 9.656,41
Preço unitário: R\$ 7,92
4. Exército Brasileiro
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Restaurante
Área utilizável: 1.000,00 m².
Taxa de ocupação: R\$ 9.656,41
Preço unitário: R\$ 8,03
5. Companhia de Saneamento do Distrito Federal - CAESB
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Restaurante
Área utilizável: 334,33 m².
Taxa de ocupação: R\$ 6.121,58
Preço unitário: R\$ 18,31
6. Levantamento de valores de cessão em Órgãos Públicos



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Engenheiro Civil Thiago Augusto de Carvalho

Matricula 20154 Policia Federal

DEA/CGPLAN/DELOG/PF

10 – MEMORIA DE CÁLCULOS

- Vc = Valor da cessão.
- Vm = Valor médio encontrado.
- Na = Número de Amostras
- Mp = Média ponderada.
- Va = Metragem da área da cessão.
- Vp = Valor percentual.

- $Vc = Vm1 + Vm2 + Vm3 + Vm4 + Vm5 / Na = Mp$
- $Vc = Mp \times Va$
- $Vc = Vc - Vp$.

- $Vc = 19,85 + 16,12 + 7,92 + 8,03 + 18,31 / 5 = 14,04$
- $Vc = 14,04 \times 1.059,49 =$
- $Vc = 14.875,23 \times 50\% = 7.437,62$

• **Determinamos o valor mensal de cessão para o restaurante com área total de 1.059,49 m² (área superior e inferior), da Academia Nacional de Polícia – ANP, em R\$ 7.437,62 (sete mil, quatrocentos e trinta e sete reais, e sessenta e dois centavos).**

11 – NÍVEL DE RIGOR

Avaliação de Precisão Normal de Acordo com de acordo a com NBR - Norma Brasileira da ABNT 14.653-2/2011.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

12 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Comentário sobre a Avaliação: a metodologia aplicada nesta avaliação foi a do Método Comparativo Direto, por acharmos que é a que mais se aplica ao caso.

13 – LISTA DE ANEXO:

Anexo I – Anexo Fotográfico

14 – ENCERRAMENTO

Encerra-se o presente trabalho composto por 18 folhas, todas impressas de anverso, sendo esta folha datada e assinada por este subscritor do presente trabalho, e as demais rubricadas.

Brasília/DF, 04 de fevereiro de 2019

Eng. Harlan de Vasconcelos Pipolo
CREA/SC 7.710-9
Perito Judicial "Ad Hoc"
POLICIA FEDERAL
Matricula 9000285
SELOG/SR/PF/RN



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

ANEXO FOTOGRÁFICO



Foto 1 - Prédio do restaurante.



Foto 2 - Prédio do Restaurante.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**



Foto 3 – Salão de servir-se de refeições.



Foto 4 – Salão de refeições e servir-se.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**



Foto 5 – Salão de refeições.



Foto 6 – Cozinha.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**



Foto 7 – Cozinha.



Foto 8 – Cozinha.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**



Foto 9 – Cozinha e câmara fria.



Foto 10 – Sala de corte de carnes.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

LAUDO TÉCNICO DE AVALIAÇÃO

CESSÃO DA LANCHONETE

**Academia Nacional de Polícia
Polícia Federal**

ENDEREÇO

Estrada Parque do Contorno, Rodovia, DF 001, Km 02 – Setor Habitacional
Taquari - Logo Norte – Saída Norte – Brasília DF.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Índice

1 – FICHA CADASTRAL.....	3
2 – IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE	4
3 – FINALIDADE DO LAUDO.....	4
4 – OBJETIVO DA AVALIAÇÃO	4
5 – CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL	4
5.1 – DOCUMENTAÇÃO.....	4
5.2 – LOCALIZAÇÃO	5
5.3 – CARACTERIZAÇÃO DA REGIÃO.....	5
5.4 – DESCRIÇÃO DO IMÓVEL.....	6
6 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO	8
7 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO	8
8 – COMENTARIO GERAL.....	9
9 – DETERMINAÇÃO DO VALOR DE MERCADO.....	10
10 – FONTES CONSULTADAS	11
11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO.....	12
12 – NÍVEL DE RIGOR	13
13 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES.....	13
14 – LISTA DE ANEXO:	13
15 – ENCERRAMENTO	13
ANEXO FOTOGRÁFICO	14



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
FEDERAL – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES

1 – FICHA CADASTRAL

FICHA CADASTRAL DO IMÓVEL

1. ÁREA DO PREDIO DESTINADA A LANCHONETE:

:

125,91 m².

2. LOCALIZAÇÃO

ENDEREÇO:

Estrada Parque do Contorno, Rodovia, DF 001, Km 02 – Setor Habitacional Taquari - Logo Norte – Saída Norte – Brasília DF.

3. CROQUI DA LOCALIZAÇÃO



4. FOTOGRAFIA



5. CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL:

ÁREA TOTAL EM M²:

125,91

PADRÃO CONSTRUTIVO:

PADRÃO COMERCIAL

VOCAÇÃO DE USO:

SERVIÇO PÚBLICO

ESTADO DE CONSERVAÇÃO:

BOM

6. SITUAÇÃO DO IMÓVEL:

ÁREA:

OCUPADA



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

2 – IDENTIFICAÇÃO DO SOLICITANTE

O presente Laudo de Avaliação foi elaborado por solicitação da Academia Nacional de Polícia – Polícia Federal - ANP/DGP/PF.

3 – FINALIDADE DO LAUDO

A finalidade do laudo é subsidiar a Academia Nacional de Polícia na determinação do valor venal do imóvel para fins de cessão do espaço.

4 – OBJETIVO DA AVALIAÇÃO

O objetivo do Laudo de Avaliação é a determinação do valor de mercado com base em pesquisas na área referente ao ramo alimentício da região geoeconômica, e outros elementos de subsídios, apresentando como conclusão a convicção de valor de mercado após tratamento dos dados, com objetivo final de se determinar um valor para cessão do espaço para a lanchonete.

5 – CARACTERÍSTICA DO IMÓVEL

5.1 – Documentação

Os elementos necessários para elaboração deste trabalho, fornecidos pelo solicitante, foram considerados por premissa, como válidos e corretos, não tendo sido aferidas as áreas em campo por esse avaliador.

Para efeitos da avaliação, o imóvel foi considerado livre de penhoras, arrestos, hipotecas, contaminação do solo ou ônus de qualquer natureza.

- RIP Imóvel: 9701 22323-500-0.
- RIP Imóvel: 9701 34301.500-7
- Registro: 2º Ofício de Registro de Imóveis, Livro 02, Fls. 01, Matrícula 13.136, em data de 22/01/1981, e Matrícula 94.603, em data de 26/09/2018.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

5.2 – Localização

O imóvel avaliando objeto de estudo da presente avaliação localiza-se na Estrada Parque do Contorno, Rodovia, DF 001, Km 02 – Setor Habitacional Taquari, no Lago Norte – Brasília DF.



Figura 1: Localização do imóvel avaliado.

5.3 – Caracterização da Região

O imóvel está localizado no Setor de Áreas Isoladas Norte, entre as estradas EPCT e a EPPA, nas proximidades da cabeceira do córrego Jerivá ou Urubu, e a área reservada a CAESB, sendo sua via principal, a Rodovia DF 001. A via é contemplada por imóveis comerciais e públicos, tipo casas e edifícios. O bairro possui infraestrutura, e é servido pelos seguintes melhoramentos urbanos:

- Energia elétrica;
- Iluminação pública;



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
FEDERAL – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

- Redes de telefonia fixa e móvel;
- Coleta de lixo;
- Rede de Abastecimento de água;
- Vias asfaltadas;



Figura 2: Vista aérea do avaliando e da região de entorno, Google Maps.

5.4 – Descrição do Imóvel

Trata-se de imóvel urbano, composto por uma unidade construtiva, com acessos por vias asfaltadas, com terreno de 575.834,78 m², área construtiva de 35.283,20 m². O imóvel tem sua construção classificada como: Projeto Padrão Comercial CAL (Comercial Andares Livres).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

O imóvel assim se descreve:

Cobertura edificações da Academia	
Local	Área m²
Portaria P1	718,75
Transporte Garagem	1.512,25
Bloco A (Protocolo)	735,26
Bloco B (COEN)	735,26
Bloco C (Gabinete)	342,33
Bloco D (Gabinete)	684,66
Bloco E (Escola Superior de Polícia)	1.650,00
Bloco F	663,60
Bloco G (Setor Médico)	182,94
Bloco H (Museu)	432,00
Bloco I (Biblioteca)	1.211,36
Bloco J (Setor do Banco)	1.517,78
Bloco K	968,36
Bloco L	1.517,78
Bloco M – (Lanchonete)	830,15
Teatro de Arena	2.186,35
Restaurante	1.689,35
Alojamento A	1.581,83
Alojamento B	676,20
Alojamento C	1.241,43
Alojamento D	924,95
Alojamento E	1.241,43
Alojamento F	650,90
Alojamento G	805,46
Residências	1.897,50
Armamento e Tiro (inferior)	947,38
Armamento e Tiro (superior)	2.194,00
Sala de Dojo (SET)	330,00
Ginásio e Piscina	3.000,00
Serviço de Armamento e Tiro (SAT)	440,00
Sala de Educação Física (SEF)	330,00
Passarelas	1.435,00
Área Total 35.283,20 m²	

Outros setores incorporados as áreas existentes	
Loja 01 (Prédio do restaurante)	25,00
Loja 02 (Prédio do restaurante)	25,00
Loja 03 (Prédio do restaurante)	25,00
Lanchonete (Bloco E)	125,91



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Não foram considerados no imóvel avaliando quaisquer restrições no que tange a passivos ambientais ou áreas de proteção permanente (APP) e não faz parte do escopo do trabalho e nem foram fornecidos elementos para verificação quanto a possíveis contaminações do solo.

6 – DIAGNÓSTICO DE MERCADO

Comentários relevantes:

A situação tem suas características atípicas, visto que os parâmetros para se determinar valor de comercialização de cessão de uso do espaço físico com estas características são escassos. Devemos analisar que nesta situação não se trata de fundo de comércio nem de ponto comercial, e sim cessão de uso de uma área pública onde existem interesses de serviços específicos para um órgão público.

Para se ter algum parâmetro analisável, este profissional pesquisou na redondeza elementos para se ter uma comparação compatível.

7 – ESPECIFICAÇÃO DA AVALIAÇÃO

A NBR 14.653-2:2011, em seu item 9 – Especificação das avaliações, apresenta a seguinte redação:

“9.1.1 A especificação de uma avaliação está relacionada tanto com o empenho do engenheiro de avaliações, como com o mercado e as informações que possam ser dele extraídas. O estabelecimento inicial, pelo contratante, do grau de fundamentação desejado tem por objetivo a determinação do empenho no trabalho avaliatório, mas não representa garantia de alcance de graus elevados de fundamentação. Quanto ao grau de precisão, este depende exclusivamente das características do mercado e da amostra coletada e, por isso, não é passível de fixação a priori.”



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Parecer técnico:

1. Segundo o IBAPE/SP – Instituto Brasileiro de Avaliações e Perícia do Estado de São Paulo, esta Norma representa a atualização da “Norma para Avaliação de Imóveis Urbanos de 2005” do IBAPE/SP, adequando às alterações previstas na ABNT 14653-2- 2011. Item 1.6 comenta: - “Na impossibilidade de aplicações de metodologias previstas nesta Norma, é facultado o emprego de outros procedimentos que vise representar um cenário provável do mercado vigente de bens semelhantes ao avaliado, desde que seja explicativo no trabalho o motivo do não atendimento aos critérios normativos sua utilização seja justificada”. Esta norma foi aprovada na Assembleia de 13/09/2011, com vigência a partir de 13/11/2011.

8 – COMENTARIO GERAL

Em função das particularidades do imóvel avaliando e do comportamento do mercado imobiliário da região, e em conformidade com a NBR 14.653-2:2011, item 9.2.1 – Tabela 1 e Tabela 2, item 9.2.3 – Tabela 5, o presente laudo de avaliação possui Grau de Fundamentação II e Grau de Precisão III.

Menciona-se que as lanchonetes são de uso exclusivo de autoridades, servidores, prestadores de serviço e visitantes da academia, sendo que a entrada para o público externo só é permitida em caráter excepcional conforme regulamentação de controle de entrada e saída nas dependências da Academia.

Adiciona-se, que por ser uma instituição de ensino e de formação policial, com cursos ministrados em períodos determinados ao longo do ano, há flutuações nas quantidades de refeições, sendo que nos períodos sem curso de formação, restringe-se significativamente o uso da área do restaurante, lanchonete e lojas, devendo ser considerada tal ressalva pela falta de consumidores.

Reflete-se que o objetivo da cessão da área da lanchonete, não é lucro sobre a área disponibilizada, e sim proporcionar a melhor comodidade aos usuários pelo menor custo, visando o bem estar dos formandos e do corpo docente e funcionários que necessitarem desse serviço.



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

Assim não se pode avaliar a área a ser cedida em cessão como se fosse uma área comercial, já que a mesma apesar de ser utilizada com mercantilismo tem como propósito fundamental, subsidiar a Academia na sua atividade fim, fornecendo comodamente serviços aos seus integrantes dentro de suas próprias instalações.

Desta feita há necessidade e redução do valor monetário, neste tipo de cessão ao valor do metro quadrado de uma área estritamente comercial, pois nessa última existe grande circulação de pessoas, e conseqüentemente maior consumo, justificando sua valorização. Já na área restrita, como é o caso da academia de polícia, quem usufrui dos serviços são os alunos, servidores, prestadores de serviço, e visitantes.

Considerando que área de utilização é variável durante o ano, tendo em vista que em certa época do ano é apenas utilizada só a metade do espaço físico pela inexistência de cursos de formação, que conseqüentemente o quantitativo de pessoa, durante parte do ano; onde não existe grande fluxo de pessoas; que o uso não é meramente comercial; por ser uma área de segurança, onde só pessoas credenciadas tem acesso; pela falta de uma legislação específica para o caso, dentre outras peculiaridades de uma Academia de Polícia, optamos por conceder a um valor com um desconto de 50% para efeito de cálculos.

9 – DETERMINAÇÃO DO VALOR DE MERCADO

Para o presente trabalho adotou-se o Método Comparativo Direto de Dados de Mercado para o cálculo do valor do imóvel.

Foram realizadas pesquisas no mês em curso de 2018 na região, e os elementos foram devidamente homogeneizados à situação do avaliando, visando obter o melhor valor para o atual contexto de mercado.

Adotou-se o Método Comparativo Direto de Dados de Mercado para o cálculo do valor do imóvel, praticado na região geoeconômica próxima da localização da área a ser avaliada, cujos cálculos foram elaborados com base na metodologia de tratamento de fatores para a determinação do valor unitário imóvel (R\$/m²). Neste tratamento, as pesquisas dos imóveis comparativos são homogeneizadas para representar a situação do imóvel paradigma (referência de uma determinada região).



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

10 – FONTES CONSULTADAS

1. Ministério da Agricultura e Pecuária e Abastecimento (CONAB)
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Fornecimento de refeições lanches e bebidas.
Área utilizável: 358,54 m².
Taxa de ocupação: R\$ 6.937,75
Preço unitário: R\$ 19,85
2. Ministério da Fazenda
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Fornecimento de refeições lanches e bebidas.
Área utilizável: 172,16 m².
Taxa de ocupação: R\$ 2.774,64
Preço unitário: R\$ 16,12
3. Tribunal Superior do Trabalho - TST
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Restaurante
Área utilizável: 1.240,00 m².
Taxa de ocupação: R\$ 9.656,41
Preço unitário: R\$ 7,92
4. Exército Brasileiro
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Restaurante
Área utilizável: 1.000,00 m².
Taxa de ocupação: R\$ 9.656,41
Preço unitário: R\$ 8,03
5. Companhia de Saneamento do Distrito Federal - CAESB
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Restaurante
Área utilizável: 334,33 m².
Taxa de ocupação: R\$ 6.121,58
Preço unitário: R\$ 18,31



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
FEDERAL – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

6. UDF – Universidade de Brasília
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Reprografia.
Área utilizável: 44,00 m².
Taxa de ocupação: R\$ 1.000,00
Preço unitário: R\$ 22,72
7. UDF – Universidade de Brasília
Cessão de uso oneroso
Objetivo: Livraria.
Área utilizável: 36,00 m².
Taxa de ocupação: R\$ 1.000,00
Preço unitário: R\$ 27,77
8. Levantamento de valores de cessão em Órgãos Públicos
Engenheiro Civil Thiago Augusto de Carvalho
Matricula 20154 Policia Federal
DEA/CGPLAN/DELOG/PF

11 – MEMÓRIA DE CÁLCULO

Memória de Cálculo:

- Vc = Valor da cessão.
- Vm = Valor médio encontrado.
- Na = Número de Amostras
- Mp = Média ponderada.
- Va = Metragem da área da cessão.
- Vp = Valor percentual.
- $Vc = \frac{Vm1+Vm2+Vm3+Vm4+Vm5}{Na} = Mp$
- $Vc = Mp \times Va$
- $Vc = Vc - Vp$.
- $Vc = 19,85 + 16,12 + 7,92 + 8,03 + 18,31 / 7 = 17,24$
- $Vc = 17,24 \times 125,91 = 2.170,68$
- $Vc = 2.170,68 \times 50\% = 1.085,34$



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

- **Determinamos o valor mensal de cessão para a lanchonete com área total de 125,91 m² (incorporado ao Bloco M), da Academia Nacional de Polícia – ANP, em R\$ 1.085,34 (um mil, oitenta e cinco reais e trinta e quatro centavos).**

12 – NÍVEL DE RIGOR

Avaliação de Precisão Normal de Acordo com de acordo a com NBR - Norma Brasileira da ABNT 14.653-2/2011.

13 – INFORMAÇÕES COMPLEMENTARES

Comentário sobre a Avaliação: a metodologia aplicada nesta avaliação foi a do Método Comparativo Direto, por acharmos que é a que mais se aplica ao caso.

14 – LISTA DE ANEXO:

Anexo I – Anexo Fotográfico

15 – ENCERRAMENTO

Encerra-se o presente trabalho composto por 14 folhas, todas impressas de anverso, sendo esta folha datada e assinada por este subscritor do presente trabalho, e as demais rubricadas.

Brasília/DF, 04 de fevereiro de 2019.

Eng. Harlan de Vasconcelos Pipolo
CREA/SC 7.710-9
Perito Judicial "Ad Hoc"
POLICIA FEDERAL
Matricula 9000285
SELOG/SR/PF/RN



**SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP – POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
DAD – SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES**

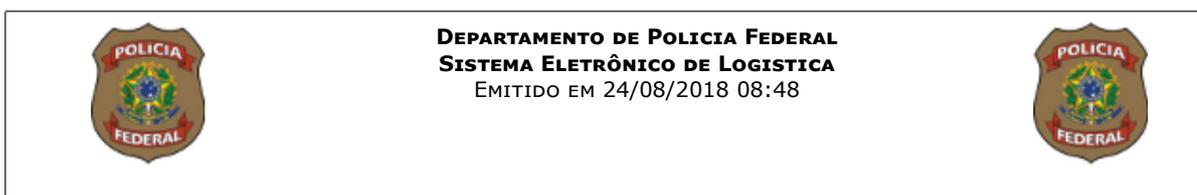
ANEXO FOTOGRÁFICO



Foto 1 - Vista interna da lanchonete.



Foto 2 - Vista interna da lanchonete.



Conforme o item 10 da Instrução Normativa nº 205/88, todo servidor público poderá ser chamado à responsabilidade pelo desaparecimento do material que lhe for confiado, para guarda ou uso, bem como pelo dano que, doloso ou culposamente, causar a qualquer material, esteja ou não sob sua guarda.

Unidade Gestora: 22.47 - ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA - ANP/DGP/PF
Unidade Responsável: 21.82 - SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES - SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF
Responsável Unidade: ALESSANDRA BORELLI DE SOUZA
Responsável Localidade: ALESSANDRA BORELLI DE SOUZA (1800667)

BENS				
Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
Localidade: 21.82.08 - REST. PISO INFERIOR				
1	2014056965	CISCO	BOM	R\$ 727,11
Denominação: ACCESS POINT WIRELESS, MARCA CISCO, MODELO AIR-CAP26021-T-K9, COMPOSTO DE INJETOR POE MODELO: AIR-PWRINJ5 NUMERO DE SERIE : TSP1808ACHI				
2	2012000572	BECCARO	BOM	R\$ 793,82
Denominação: AMACIADOR DE CARNES EM INOX 1/2 CV. MODELO : AMACIADOR DE CARNE TOMBO_ANTIGO : P030707				
3	2012000574	VENANCIO	BOM	R\$ 3.890,87
Denominação: AMASSADEIRA ESPIRAL TACHO EM INOX 40 KG, 380 V MODELO : AMASSADEIRA TOMBO_ANTIGO : P030709				
4	2012014852	NOVINOX	BOM	R\$ 1.133,00
Denominação: AQUECEDOR PARA BANHO MARIA MODELO : BANHO MARIA A GÁS TOMBO_ANTIGO : P031145				
5	2010058006	LG	BOM	R\$ 911,00
Denominação: AR CONDICIONADO 10000 BTU 110/220 VOLTS MODELO : JANELA NUM_SERIE/CHASSIS : 511AZXC00138 TOMBO_ANTIGO : P021211				
6	2010050443	SEM MARCA	BOM	R\$ 2,36
Denominação: ARMARIO EM ACO C/ 4 PORTAS TOMBO_ANTIGO : P001672				
7	2010062075	IDEAL	BOM	R\$ 106,88
Denominação: ARMÁRIO EM AÇO C/ 16 PORTAS				
8	2012000579	C&F	BOM	R\$ 332,71
Denominação: BALANÇA ELETRÔNICA DIGITAL COMPUTADORA 15 KG MODELO : BALANÇA ELETRÔNICA TOMBO_ANTIGO : P030713				
9	2012014924	STELLINOX	BOM	R\$ 2.165,25
Denominação: BALCAO DE AÇO INOXIDÁVEL				
10	2012012420	NOVINOX	BOM	R\$ 5.383,76
Denominação: BALCAO TERMICO FIXO PARA DISTRIBUICAO DE ALIMENTOS MARCA : NOVINOX MODELO : NOVINOX TOMBO_ANTIGO : P031137				
11	2012014853	SERVINOX	BOM	R\$ 7.834,00
Denominação: BANCADA REFRIGERADA COM 4 PORTAS EM INOX MODELO : BANCADA REFRIGERADO INOX				
12	2016093517	ACQUA GELATA	BOM	R\$ 2.113,66
Denominação: BEBEDOURO INDUSTRIAL EM INOX, CAPACIDADE 200L, ACQUAGELATA				

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
13	2012016475	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
14	2012016476	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
15	2012016473	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
16	2012016480	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
17	2012016474	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
18	2012016084	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
19	2012016416	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
20	2012016477	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
21	2012016479	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
22	2012016478	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
23	2012016180	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
24	2010056352	STILOFLEX	BOM	R\$ 6,60
Denominação: CADEIRA ESTOFADA MODELO : STN 170-P NUM_SERIE/CHASSIS : XX TOMBO_ANTIGO : P019240				
25	2010056259	STILOFLEX	BOM	R\$ 6,60
Denominação: CADEIRA ESTOFADA MODELO : STN 170-P NUM_SERIE/CHASSIS : XXX TOMBO_ANTIGO : P019130				
26	2010056314	STILOFLEX	BOM	R\$ 6,60
Denominação: CADEIRA ESTOFADA MODELO : STN 170-P NUM_SERIE/CHASSIS : XX TOMBO_ANTIGO : P019197				
27	2010055405	TECNO	BOM	R\$ 38,80
Denominação: CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIOS, ESPALDAR MEDIO COR AZUL MODELO : CADEIRA TOMBO_ANTIGO : P018242				
28	2010055434	TECNO	BOM	R\$ 38,80
Denominação: CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIOS, ESPALDAR MEDIO COR AZUL MODELO : CADEIRA TOMBO_ANTIGO : P018277				
29	2010055402	TECNO	BOM	R\$ 38,80
Denominação: CADEIRA GIRATORIA COM RODIZIOS, ESPALDAR MEDIO COR AZUL MODELO : CADEIRA TOMBO_ANTIGO : P018239				
30	2012013383	NOVINOX	BOM	R\$ 7.436,00
Denominação: CALDEIRAO TIPO AUTOCLAVE CAPACIDADE 200L EM ACO INOX MODELO : X				
31	2012013382	NOVINOX	BOM	R\$ 7.436,00
Denominação: CALDEIRAO TIPO AUTOCLAVE CAPACIDADE 200L EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P030720				
32	2012013392	NOVINOX	BOM	R\$ 8.828,70
Denominação: CAMARA FRIGORIFICA 1 PORTA FRONTAL DE CONGELAMENTO MODELO : X				
33	2012013389	NOVINOX	BOM	R\$ 8.828,70
Denominação: CAMARA FRIGORIFICA 1 PORTA FRONTAL DE RESFRIAMENTO MODELO : X				
34	2012013391	NOVINOX	BOM	R\$ 8.828,70

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
Denominação: CAMARA FRIGORIFICA COM 1 PORTA FRONTAL DE RESFRIAMENTO MODELO : X				
35	2012013390	NOVINOX	BOM	R\$ 8.828,70
Denominação: CAMARA FRIGORIFICA COM 1 PORTA FRONTAL DE RESFRIAMENTO MODELO : X				
36	2012013168	ALJA	BOM	R\$ 451,12
Denominação: CARRINHO DE TRANSPORTE,CAPACIDADE 150 KG.				
37	2012013170	ALJA	BOM	R\$ 258,00
Denominação: CARRINHO PARA TRANSPORTE DE CARGA				
38	2012013171	ALJA	BOM	R\$ 258,00
Denominação: CARRINHO PARA TRANSPORTE DE CARGA				
39	2012013173	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
40	2012013188	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
41	2012013194	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
42	2012013180	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
43	2012013183	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
44	2012013196	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
45	2012013177	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
46	2012013186	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
47	2012013197	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
48	2012013199	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
49	2012013193	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
50	2012013178	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
51	2012013174	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
52	2012013189	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
53	2012013198	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
54	2012013187	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
55	2012013184	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
56	2012013181	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
57	2012013185	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
58	2012013191	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
59	2012013179	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
60	2012013175	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
61	2012013176	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
62	2012013190	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
63	2012013195	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
64	2012013192	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
65	2012013182	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
66	2012013200	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
67	2012013201	ALJA	BOM	R\$ 430,00
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE DE MATERIAL				
68	2012013202	ALJA	BOM	R\$ 580,12
Denominação: CARRO DE TRANSPORTE EM ACO,RODAS DE BORRACHA,CAP.200KG TOMBO_ANTIGO : P031115				
69	2012013208	ALJA	BOM	R\$ 244,23
Denominação: CARRO PARA COLETA DE LIXO CAPACIDADE PARA 30 LITROS TOMBO_ANTIGO : P031111				
70	2012013205	ALJA	BOM	R\$ 244,23
Denominação: CARRO PARA COLETA DE LIXO CAPACIDADE PARA 30 LITROS TOMBO_ANTIGO : P031112				
71	2012013211	ALJA	BOM	R\$ 244,23
Denominação: CARRO PARA COLETA DE LIXO CAPACIDADE PARA 30 LITROS				
72	2012013207	ALJA	BOM	R\$ 244,23
Denominação: CARRO PARA COLETA DE LIXO CAPACIDADE PARA 30 LITROS TOMBO_ANTIGO : P031113				
73	2012013204	ALJA	BOM	R\$ 244,23
Denominação: CARRO PARA COLETA DE LIXO CAPACIDADE PARA 30 LTROS TOMBO_ANTIGO : P031109				
74	2012013212	ALJA	BOM	R\$ 344,01
Denominação: CARRO PLATAFORMA 1200X600MM TOMBO_ANTIGO : P031118				
75	2012014849	NOVINOX	BOM	R\$ 964,00
Denominação: CHAPA A GÁS				
76	2012000585	TOMASI	BOM	R\$ 5.624,81
Denominação: CHURRASQUEIRA INDUSTRIAL MODELO : CHURRASQUEIRA TOMBO_ANTIGO : P030715				
77	2012000575	BRAESI	BOM	R\$ 1.202,37
Denominação: CILINDRO PARA MASSAS 300MM MODELO : CILINDRO PARA MASSAS TOMBO_ANTIGO : P030710				
78	2012000557	SIEMSEM	BOM	R\$ 2.808,58
Denominação: DESCASCADOR DE LEGUMES EM AÇO INOX CAPACIDADE 13 KG MODELO : DESCASCADOR TOMBO_ANTIGO : P030701				
79	2012000578	VENANCIO	BOM	R\$ 1.053,98
Denominação: DIVISORA PARA PÃES CAP. 30 PEDADAOS COM PÉ MODELO : DIVISORA P/ PÃES TOMBO_ANTIGO : P030712				
80	2010060039	AGAPE	BOM	R\$ 13,46

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
Denominação: EST. DE TRAB. BASICA TAMPO UNICO EM CHAPA UNICA. MODELO : DIM: L1-140MM, L2-1400MM TOMBO_ANTIGO : P026167				
81	2012014900	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031206				
82	2012014886	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031087				
83	2012014906	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031245				
84	2012014888	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031256				
85	2012014905	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031252				
86	2012014898	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031233				
87	2012014913	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031255				
88	2012014907	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031203				
89	2012014889	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031217				
90	2012014891	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031207				
91	2012014917	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031216				
92	2012014892	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031239				
93	2012014895	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031229				
94	2012014910	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031205				
95	2012014897	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031227				
96	2012014911	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031246				
97	2012014894	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031230				
98	2012014904	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031254				

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
99	2012014914	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031253				
100	2012014912	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031250				
101	2012014915	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031209				
102	2012014909	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031202				
103	2012014916	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031215				
104	2012014899	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031210				
105	2012014908	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031204				
106	2012014885	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031225				
107	2012014882	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031221				
108	2012014884	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031228				
109	2012014881	STELLINOX	BOM	R\$ 507,00
Denominação: ESTANTE GRADEADA COM 4 PLANOS EM ACO INOX MARCA : P031243 MODELO : X				
110	2012014920	STELLINOX	BOM	R\$ 718,75
Denominação: ESTANTE GRADEADA, EM AÇO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031212				
111	2012014921	STELLINOX	BOM	R\$ 718,75
Denominação: ESTANTE GRADEADA, EM AÇO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031208				
112	2012014919	STELLINOX	BOM	R\$ 718,75
Denominação: ESTANTE GRADEADA, EM AÇO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031213				
113	2012014918	STELLINOX	BOM	R\$ 718,75
Denominação: ESTANTE GRADEADA, EM AÇO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031211				
114	2012014922	STELLINOX	BOM	R\$ 718,75
Denominação: ESTANTE GRADEADA, EM AÇO INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031214				
115	2012000555	SIEMSEM	BOM	R\$ 191,21
Denominação: EXTRATOR DE SUCO CONSTRUÍDO EM AÇO INOXIDÁVEL C/ COPO COLETOR MODELO : EXTRATOR TOMBO_ANTIGO : P030704				
116	2012013388	NOVINOX	BOM	R\$ 4.423,80
Denominação: FOGAO IND.ACO INOXIDAVEL 06 BOCAS,AGAS ENGARRAFADO,GRELHA MODELO : OITO BOCAS TOMBO_ANTIGO : P030725				
117	2012015797	INOXCOOK	BOM	R\$ 934,24

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
Denominação: FORNO CONVENCIONAL, DUPLO, À GÁS, P/COZINHA, EM ACO INOX, TERMOSTATO TOMBO_ANTIGO : P031163				
118	2012015798	INOXCOOK	BOM	R\$ 3.537,38
Denominação: FORNO ELETRICO, EM ACO INOX, TERMOSTATO TOMBO_ANTIGO : P031165				
119	2012014851	PROGAS	BOM	R\$ 743,75
Denominação: FORNO ELÉTRICO PARA PANIFICAÇÃO, MARCA PROGÁS				
120	2014012440	TRIF	BOM	R\$ 37.410,11
Denominação: FORNO INDUSTRIAL ELETRICO COMBINADO, MARCA TRIF, MODELO TSC40, 220V				
121	2012013385	NOVINOX	BOM	R\$ 1.972,16
Denominação: FRITADEIRA EM AGUA E OLEO COM ZONA FRIA MODELO : X				
122	2012013167	NOVINOX	BOM	R\$ 361,17
Denominação: ILHA REFRIGERADA EM AÇO EM INOX MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031146				
123	2010053367	XXX	BOM	R\$ 300,34
Denominação: LAVATORIO EM ACO INOX, FUNDO CURVO MODELO : LAVATORIO/BEBEDOURO TOMBO_ANTIGO : P013749				
124	2010053366	XXX	BOM	R\$ 300,34
Denominação: LAVATORIO EM ACO INOX, FUNDO CURVO MODELO : LAVATORIO/BEBEDOURO TOMBO_ANTIGO : P013748				
125	2012013163	ALJA	BOM	R\$ 361,17
Denominação: LAVATORIO/BEBEDOURO EM ACO INOX, FUNDO CURVO MODELO : X				
126	2012013161	ALJA	BOM	R\$ 361,17
Denominação: LAVATORIO/BEBEDOURO EM ACO INOX, FUNDO CURVO MODELO : X				
127	2012013162	ALJA	BOM	R\$ 361,17
Denominação: LAVATORIO/BEBEDOURO EM ACO INOX, FUNDO CURVO MODELO : X				
128	2012000556	VITALEX	BOM	R\$ 304,41
Denominação: LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL 06 LITROS, MODELO LQI-06 MODELO : LIQUIDIFICADOR TOMBO_ANTIGO : P030705				
129	2012013396	SKYMSEN	BOM	R\$ 364,40
Denominação: LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL INOX C/ CAP. P/ 9 LITROS E 1 VELOCIDADE MARCA : SKYMSEM				
130	2012014923	STELLINOX	BOM	R\$ 2.165,25
Denominação: MESA DE CORTE EM AÇO INOXIDÁVEL, MARCA STELLINOX				
131	2012014857	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
132	2012014856	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
133	2012014859	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
134	2012014860	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
135	2012014864	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
136	2012014861	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
137	2012014862	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
138	2012014863	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
139	2012014865	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
140	2011008227	USE MOVEIS	BOM	R\$ 311,66
Denominação: MESA EXECUTIVA TOMBO_ANTIGO : P030229				
141	2012014953	STELLINOX	BOM	R\$ 371,50
Denominação: MESA PARA CORTE EM AÇO INOX, MARCA STELLINOX				
142	2012014950	STELLINOX	BOM	R\$ 252,00
Denominação: MESA PARA DECANTAÇÃO COM TAMPO SUPERIOR MODELO : MESA PARA DECANTAÇÃO				
143	2012014954	STELLINOX	BOM	R\$ 412,50
Denominação: MESA. FABRICADA TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL				
144	2012014955	STELLINOX	BOM	R\$ 412,50
Denominação: MESA. FABRICADA TAMPO SUPERIOR EM AÇO INOXIDÁVEL				
145	2012000576	BRAESI	BOM	R\$ 1.238,31
Denominação: MODELADORA DE MASSAS 350 MM MODELO : MODELADORA TOMBO_ANTIGO : P030711				
146	2012000577	BECCARO	BOM	R\$ 1.393,58
Denominação: PICADOR DE CARNE EM INOX 1,25 CV 110 V MODELO : PICADOR DE CARNE TOMBO_ANTIGO : P030706				
147	2012014965	STELLINOX	BOM	R\$ 369,50
Denominação: PRATELEIRA DE AÇO GRADEADA				
148	2012014966	STELLINOX	BOM	R\$ 369,50
Denominação: PRATELEIRA DE AÇO GRADEADA				
149	2012014967	STELLINOX	BOM	R\$ 369,50
Denominação: PRATELEIRA DE AÇO GRADEADA				
150	2012014964	STELLINOX	BOM	R\$ 369,50
Denominação: PRATELEIRA DE AÇO GRADEADA				
151	2012014969	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
152	2012014972	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
153	2012014973	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
154	2012014971	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
155	2012014975	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
156	2012014970	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
157	2012014974	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
158	2012014976	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
159	2012014968	STELLINOX	BOM	R\$ 286,56
Denominação: PRATELEIRAS DE AÇO				
160	2012000554	ROBOT COUPE	BOM	R\$ 4.385,27
Denominação: PROCESSADOR DE ALIMENTOS PARA FATIAR, QUADRICULAR, DESFIAR, RALAR E CORTAR MODELO : PROCESSADOR TOMBO_ANTIGO : P030703				
161	2012000567	ORCIL	BOM	R\$ 88,34
Denominação: RECIPIENTE GASTRONÔMICO C/ TAMPA E ALÇAS 150MM MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P030125				

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
162	2012000561	ORCIL	BOM	R\$ 57,82
Denominação: RECIPIENTE GASTRONÔMICO C/ TAMPAS E ALÇAS 65MM MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031108				
163	2012000559	ORCIL	BOM	R\$ 57,82
Denominação: RECIPIENTE GASTRONÔMICO C/ TAMPAS E ALÇAS 65MM MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031109				
164	2012013386	NOVINOX	BOM	R\$ 3.932,12
Denominação: REFRIGERADOR INDUSTRIAL, ELÉTRICO C/ CAPACIDADE DE 805 LITRO MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P030730				
165	2012013387	NOVINOX	BOM	R\$ 3.932,12
Denominação: REFRIGERADOR INDUSTRIAL, ELÉTRICO C/ CAPACIDADE DE 805 LITRO MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P030729				
166	2012000573	BECCARO	BOM	R\$ 2.828,77
Denominação: SERRA FITA EM INOX PARA OSSOS 220V MODELO : SERRA FITA TOMBO_ANTIGO : P030708				
167	2012012419	NOVINOX	BOM	R\$ 35.700,76
Denominação: SISTEMA DE EXAUSTÃO COMPOSTO DE COIFA, DUTO, MOTOR, AÇO INOX MARCA : NOVINOX MODELO : NOVINOX MODELO : NOVINOX TOMBO_ANTIGO : P030732				
168	2010053748	VENTISILVA	BOM	R\$ 175,00
Denominação: VENTILADOR C/ 55CM DE DIÂMETRO MODELO : VCL TOMBO_ANTIGO : P014904				

Quantidade de Bens Localizados: 168	Valor Total dos Bens Localizados: R\$ 240.611,24
--------------------------------------------	---------------------------------------------------------

BENS NÃO LOCALIZADOS

Quantidade de Bens Não Localizados: 0	Valor Total dos Bens Não Localizados: R\$ 0,00
----------------------------------------------	-------------------------------------------------------

Quantidade de Bens Total: 168	Valor Total: R\$ 240.611,24
--------------------------------------	------------------------------------

Emitido por: matos.dml

Data: 24/08/2018

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaro ter recebido o(s) bem(ns) patrimonial(ais) relacionado(s) no presente Termo, no no estado de conservação indicado, pelo(s) qual(is) assumindo total responsabilidade pela guarda e conservação, comprometendo-me, inclusive, a informar ao Gestor de Material sobre todas as ocorrências relativas ao(s) referido(s) bem(ns) e, ainda, ressarcir o órgão por perdas e danos, caso comprovada a omissão da responsabilidade de minha parte.

Em ___/___/_____

ASSINATURA / CARIMBO

Não Autenticado Digitalmente

Gerado em:
≈ 3 segundos

	DEPARTAMENTO DE POLÍCIA FEDERAL SISTEMA ELETRÔNICO DE LOGÍSTICA EMITIDO EM 24/08/2018 08:55	
-----------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------

Conforme o item 10 da Instrução Normativa nº 205/88, todo servidor público poderá ser chamado à responsabilidade pelo desaparecimento do material que lhe for confiado, para guarda ou uso, bem como pelo dano que, doloso ou culposamente, causar a qualquer material, esteja ou não sob sua guarda.

Unidade Gestora: 22.47 - ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA - ANP/DGP/PF
Unidade Responsável: 21.82 - SETOR DE MANUTENÇÃO DE INSTALAÇÕES - SEMAI/DAD/ANP/DGP/PF
Responsável Unidade: ALESSANDRA BORELLI DE SOUZA
Responsável Localidade: ALESSANDRA BORELLI DE SOUZA (1800667)

BENS				
Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
Localidade: 21.82.12 - CANTINA				
1	2012014874	STELLINOX	BOM	R\$ 4.312,50
Denominação: BALCAO FRIGORIFICO EM AÇO INOXIDÁVEL MODELO : X TOMBO_ANTIGO : P031136				
2	2012016611	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
3	2012016629	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
4	2012016609	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
5	2012016612	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
6	2012016617	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
7	2012016619	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
8	2012016635	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
9	2012016631	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
10	2012015855	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
11	2012016607	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
12	2012016636	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
13	2012016656	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
14	2012016610	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
15	2012016621	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
16	2012016615	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				

Item	Nº de Tombamento	Marca	Estado do Bem	Valor Bruto
17	2012016256	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
18	2012016625	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
19	2012016613	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
20	2012016627	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
21	2012016606	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
22	2012016618	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
23	2012016614	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
24	2012016590	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
25	2012016608	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
26	2012016623	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
27	2012016622	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
28	2012016616	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
29	2012016626	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
30	2012016624	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
31	2012016605	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
32	2012016620	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
33	2012016630	USE MOVEIS	BOM	R\$ 87,74
Denominação: CADEIRA				
34	2010058261	AJOTA	BOM	R\$ 20,74
Denominação: CADEIRA FIXA DE ALUMINIO S/ BRACOS MODELO : LIGA6063 TOMBO_ANTIGO : P021500				
35	2012014858	STELLINOX	BOM	R\$ 520,35
Denominação: MESA EM INOX				
36	2012016837	USE MOVEIS	BOM	R\$ 313,80
Denominação: MESA RETANGULAR				
37	2012016737	USE MOVEIS	BOM	R\$ 313,80
Denominação: MESA RETANGULAR				
38	2012016716	USE MOVEIS	BOM	R\$ 313,80
Denominação: MESA RETANGULAR				
39	2012016835	USE MOVEIS	BOM	R\$ 313,80
Denominação: MESA RETANGULAR				
40	2012014956	STELLINOX	BOM	R\$ 875,00
Denominação: MODULO DE DISTRIBUIÇÃO GABINETE NEUTRO CONFECCIONADO EM AÇO INOXIDÁVEL				
Quantidade de Bens Localizados: 40			Valor Total dos Bens Localizados: R\$ 9.791,47	

BENS NÃO LOCALIZADOS

Quantidade de Bens Não Localizados: 0	Valor Total dos Bens Não Localizados: R\$ 0,00
----------------------------------------------	-------------------------------------------------------

Quantidade de Bens Total: 40	Valor Total: R\$ 9.791,47
-------------------------------------	----------------------------------

Emitido por: matos.dml**Data:** 24/08/2018

DECLARAÇÃO DE RESPONSABILIDADE

Declaro ter recebido o(s) bem(ns) patrimonial(ais) relacionado(s) no presente Termo, no no estado de conservação indicado, pelo(s) qual(is) assumindo total responsabilidade pela guarda e conservação, comprometendo-me, inclusive, a informar ao Gestor de Material sobre todas as ocorrências relativas ao(s) referido(s) bem(ns) e, ainda, ressarcir o órgão por perdas e danos, caso comprovada a omissão da responsabilidade de minha parte.

Em ___/___/_____

ASSINATURA / CARIMBO

Não Autenticado Digitalmente

e-LOG Coordenação Geral de Tecnologia da Informação - CGTI Servidor: sdf0046.pf.gov.br [versão: 5.1.81 24/08/18]

Gerado em:

≈ 1 segundos



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MJSP - POLÍCIA FEDERAL
SETOR PERMANENTE DE LICITAÇÕES - SPL/DAD/ANP/DGP/PF

ANEXO VII - TERMO DE VISTORIA

PROCESSO Nº 08204.002334/2017-90

Atesto, para fins de prova junto ao processo do Pregão Eletrônico nº ____/2018 – ANP/DGP/DPF, que o Representante Legal ou pessoa designada da Empresa _____ CNPJ nº _____, senhor _____, documento de identificação nº _____, neste ato, responsável pela vistoria técnica, visitou todas as instalações da restaurante/lanchonete da Academia Nacional de Polícia no interesse do procedimento licitatório supracitado, no dia ____/____/2018, tomando pleno conhecimento das condições e da área física, nos termos do Edital de Licitação, balizador dessa contratação.

Brasília/DF, _____ de _____ de 2018.

Nome do Servidor: _____

Cargo/Função: _____

Matrícula: _____

ANP/DFP/DPF

Declaro que tomei pleno conhecimento dos locais e das condições que envolvem o serviço, objeto do Pregão nº ____/2018 - ANP/DFP/DPF.

Nome e assinatura do Representante Legal da Empresa



Documento assinado eletronicamente por **FABIANO MENDES FERNANDES, Administrador(a)**, em 28/02/2019, às 11:36, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.dpf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10118719** e o código CRC **62E278E6**.



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MSP - POLÍCIA FEDERAL
ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA

MINUTA DE CONTRATO

Processo nº 08204.002334/2017-90

ANEXO II – MINUTA DO TERMO DE CONTRATO

PROCESSO Nº 08204.002334/2017-90

**TERMO DE CONTRATO DE
PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS
Nº/20....., QUE FAZEM
ENTRE SI A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO
DA ACADEMIA NACIONAL
DE POLÍCIA, E A EMPRESA**

.....

A **UNIÃO**, por intermédio da **ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA**, com sede na Rodovia 001, Estrada Parque do Contorno, Km 02, Setor Habitacional Taquari, Lago Norte, na cidade de Brasília/DF, inscrita no CNPJ sob o nº 00.394.494/008-82, neste ato representada por sua Diretora, **VANESSA GONÇALVES LEITE DE SOUZA**, nomeada pela Portaria nº 240/2019-SE/MJSP, de 24 de janeiro de 2019, do Secretário-Executivo do Ministério da Justiça e Segurança Pública, publicada no Diário Oficial da União, Seção 2 do dia 25 de janeiro de 2019, inscrita no CPF nº 082.598.177-80, portadora da Carteira de Identidade nº 2005009222709 SSPDS - CE, doravante denominada **CONTRATANTE**, e o(a) inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na, em doravante designada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº **08204.002334/2017-90** e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 2.271, de 7 de julho de 1997, e da Instrução Normativa SEGES/MPDG nº 5, de 26 de maio de 2017, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão nº/20....., mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO

1.1. O objeto do presente instrumento é a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de alimentação para o restaurante e lanchonete, conforme condições, quantidades, exigências e estimativas, estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

1.2. Este Termo de Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Objeto da contratação:

Grupo	Item	Descrição	Unidade de Medida			Valor (R\$)
1	1	Restaurante – Café da manhã (self service)	Quilograma (Kg)			
	2	Restaurante – Almoço (self service)	Quilograma (Kg)			
	3	Restaurante – Jantar (self service)	Quilograma (Kg)			
	4	Lanchonete - Valor médio de lanches	Produto	Variação	Peso/Unidade	Valor (R\$)
		Bolos simples	Sem	100g		
		Bolos confeitados	recheio	100g		
		Salgados	e/ou	100g		
		Salgados	cobertura	100g		
		Pão de queijo	Com	80g		
		Misto quente	recheio	110g		
		Misto quente com ovo	e/ou	150g		
		Queijo quente	cobertura	100g		
		Quente quente com ovo	Assados	140g		
		Pão com ovo	Fritos	140g		
		Pão com manteiga		60g		
		Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g		
		Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)		200g		
		Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)		250g		
		Sanduíche de carne de frango (com e sem salada)		120g		
		Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada)		120g		
		Torta de frango		250g		
		Torta de camarão		300ml		
		Salada de fruta		300ml		
		Suco de laranja	Com	300ml		
		Suco de fruta (polpa congelada)	água	300ml		
		Suco de fruta (polpa congelada)	Com	80ml		
		Açaí na tigela	suco de	80ml		
		Açaí na tigela	laranja	180ml		
		Vitamina de frutas c/ leite integral/desnatado	ou leite	Unidade		
		Leite puro - integral/desnatado		Unidade		
		Leite (integral/desnatado) com café		Unidade		
		Leite (integral/desnatado) com achocolado		Unidade		
		Café coado		Unidade		
		Café Expresso		Unidade		
		Chá quente		Unidade		

			Chá gelado (300/350 ml) Suco em caixa (200/250 ml) Suco em caixa (1 litro) Suco em lata (269/335 ml) Refrigerante em lata (269/350 ml) Refrigerante (2 litros) Coca Cola (2 litros)	Vários sabores Vários sabores Vários sabores Vários sabores Vários sabores Vários sabores Vários sabores Vários sabores Vários sabores	
--	--	--	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	--

2. CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA

2.1. O prazo de vigência deste Termo de Contrato é aquele fixado no Edital, com início na data de/...../20..... e encerramento em/...../20....., podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

2.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.1. Esteja formalmente demonstrado que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;

2.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

2.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

2.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

2.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação; e

2.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.2. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – PREÇO

3.1 O valor total da contratação é de R\$...... (.....)

3.2. No valor acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais

e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

3.3. O valor acima é meramente estimativo, de forma que os pagamentos devidos à CONTRATADA dependerão dos quantitativos de serviços efetivamente prestados.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1. O contrato, objeto dessa licitação não gerará despesas para a União uma vez que se trata de contrato de receita.

5. CLÁUSULA QUINTA – PAGAMENTO

5.1. O pagamento pelos bens e serviços consumidos será efetuado diretamente pelo usuário à CONTRATADA, nas formas e modalidades determinadas no Termo de Referência.

5.2. O recolhimento dos valores, devidos pela Contratada, em razão da Cessão de Uso deverá ocorrer por meio do pagamento de Guia de Recolhimento da União em conformidade com a previsão no Termo de Referência.

6. CLÁUSULA SEXTA – REAJUSTE

6.1. O preço consignado no contrato será corrigido anualmente, observado o interregno mínimo de um ano, contado a partir da data limite para a apresentação da proposta, pela variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA), ou que, eventualmente, venha a substituí-lo, segundo definição no Termo de Referência.

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

7. CLÁUSULA SÉTIMA – GARANTIA DE EXECUÇÃO

7.1. A CONTRATADA prestará garantia no valor de R\$ (.....), na forma prescrita no Termo de Referência.

8. CLÁUSULA OITAVA – REGIME DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E FISCALIZAÇÃO

8.1. O regime de execução dos serviços a serem executados pela CONTRATADA, os materiais que serão empregados e a fiscalização pela CONTRATANTE são aqueles previstos no Termo de Referência, anexo do Edital.

9. CLÁUSULA NONA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

9.1. As obrigações da CONTRATANTE e da CONTRATADA são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS.

10.1. As sanções relacionadas à execução do contrato são aquelas previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RESCISÃO

11.1. O presente Termo de Contrato poderá ser rescindido nas hipóteses previstas no art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo do Edital.

11.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

11.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

11.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

11.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

11.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

11.4.3. Indenizações e multas.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – VEDAÇÕES

12.1. É vedado à CONTRATADA:

12.1.1. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;

12.1.2. Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – ALTERAÇÕES

13.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, bem como do ANEXO X da IN nº 05, de 2017.

13.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

13.3. As supressões resultantes de acordo celebrado entre as partes contratantes poderão exceder o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CASOS OMISSOS

14.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor – e normas e princípios gerais dos contratos.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – PUBLICAÇÃO

15.1. Incumbirá à CONTRATANTE providenciar a publicação deste instrumento, por extrato, no Diário Oficial da União, no prazo previsto na Lei nº 8.666, de 1993.

16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – FORO

16.1. O Foro para solucionar os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato será o da Seção Judiciária do Distrito Federal - Justiça Federal.

Para firmeza e validade do pactuado, o presente Termo de Contrato foi lavrado em duas (duas) vias de igual teor, que, depois de lido e achado em ordem, vai assinado pelos contraentes.

Brasília/DF, ____ de _____ de 20 ____

VANESSA GONÇALVES LEITE DE SOUZA
Delegada de Polícia Federal
Diretora da ACADEMIA NACIONAL DE POLÍCIA
Representante legal da CONTRATANTE

Representante legal da CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

1-(assinatura, nome e CPF)

2- (assinatura, nome e CPF)



Documento assinado eletronicamente por **HELENITA DE OLIVEIRA BOWEN, Administrador(a)**, em 26/02/2019, às 14:10, conforme horário oficial de Brasília, com fundamento no art. 6º, § 1º, do [Decreto nº 8.539, de 8 de outubro de 2015](#).



A autenticidade deste documento pode ser conferida no site http://sei.dpf.gov.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0, informando o código verificador **10072857** e o código CRC **DBC6E292**.