

**AVISO DE LICITAÇÃO**

**CONVITE 04/2011**

O CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO – CNPq, Fundação Pública Federal, vinculada ao Ministério da Ciência e Tecnologia, situado no endereço **SHIS Quadra 01 Conjunto B, Edifício Santos Dumont, Bairro Lago Sul, Brasília - DF**, informa que realizará no **dia 22/06//2011, às 10:00 horas**, licitação na modalidade Convite, em sala do Serviço de Licitação do CNPq - SELIC, localizada no Bloco A, -1 Andar, do referido Edifício Santos Dumont, cujo objeto é a **“Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m<sup>2</sup>, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo”**, em atendimento ao Memorial Descritivo. Na forma do disposto no § 3º, do Art. 22, da Lei 8.666/93, os interessados poderão retirar a Carta Convite no Serviço de Licitação - SELIC, localizado no mesmo endereço citado acima, bem como pelo site **www.cnpq.br**, devendo entregar o comprovante de recebimento do convite, com antecedência de até 24(vinte e quatro) horas, da apresentação das propostas.

Solicitamos as empresas que retirarem o Convite pelo site **www.cnpq.br**, preencher o comprovante e enviar, para o fax **61-3211.9219**.

Brasília, 14 de junho de 2011.

**ANDERSON MALTA DA SILVA**

Presidente da Comissão Permanente de Licitação  
OI nº 03/2011

**MEMBROS:**

**ANA CONCEIÇÃO MUNIZ DA SILVA**\_\_\_\_\_

**ANA JÚLIA DE CASTRO PAZ**\_\_\_\_\_

**JOANA BATISTA RODRIGUES NETO**\_\_\_\_\_

**SANTIAGO CARVALHO GUEDES**\_\_\_\_\_

**COMPROVANTE DE RECEBIMENTO**

Recebemos do **CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq**, cópia da **CARTA CONVITE N° 04/2011**, que objetiva a **Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m², de espaço físico situado no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizado no SHIS QI 01 Conjunto B – Lago Sul – Brasília/DF, sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo**, em conformidade com o disposto no Memorial Descritivo/Projeto Básico e no Instrumento Contratual (anexos I e V respectivamente), a realizar-se no **dia 22/06/2011, às 10:00 horas**, no Serviço de Licitação, situado no endereço **SHIS Quadra 01 Conjunto B, Bloco A, -1 andar, Edifício Santos Dumont, Bairro Lago Sul, Brasília - DF.**

**EMPRESA:** \_\_\_\_\_

**CNPJ Nº** \_\_\_\_\_

**ENDEREÇO:** \_\_\_\_\_

**TELEFONE:** \_\_\_\_\_

**FAX:** \_\_\_\_\_

**NOME:** \_\_\_\_\_

**E-MAIL** \_\_\_\_\_

Brasília-DF, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2011.

Ass.: \_\_\_\_\_

**OBSERVAÇÃO:**

1. cópia do Convite encontra-se no site do CNPq no endereço: [www.cnpq.br](http://www.cnpq.br) onde serão também disponibilizadas todas as informações alusivas ao presente certame licitatório.
2. as empresas que retirarem o Convite pelo site **www.cnpq.br**, solicitamos a devolução do comprovante de recebimento via fax **(61) 3211-9219**, com antecedência de até 24(vinte e quatro) horas, da apresentação das propostas.

|                                                                                                                                                                               |                        |                                      |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|
|  <b>CNPq</b><br><small>CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO</small> | <b>CARTA - CONVITE</b> | <b>Nº/ANO:</b><br><br><b>04/2011</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------|

|                   |                      |                |
|-------------------|----------------------|----------------|
| <b>CONVIDADO:</b> | <b>TELEFONE/FAX:</b> |                |
| <b>ENDEREÇO:</b>  | <b>CIDADE:</b>       | <b>ESTADO:</b> |

Convidamos interessados a apresentarem, na data e horário indicados, propostas alusivas à contratação indicada no objeto da presente CARTA-CONVITE, em observância ao disposto na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, na Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, na Lei nº 9.069 de 29 de junho de 1995, no Decreto nº 3.725 de 10 de janeiro de 2001, no Decreto nº 6.204 de 5 de setembro de 2007 e alterações posteriores, e demais normas que regem a espécie.

**OBJETO:**

**Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m², de espaço físico situado no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizado no SHIS QI 01, Conjunto B – Lago Sul, Brasília-DF, sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações e condições estabelecidas no Memorial Descritivo/Projeto Básico (anexo I) e no Instrumento Contratual (anexo V).**

| TIPO DE LICITAÇÃO                                        | REGIME DE EXECUÇÃO                      | PRAZO DO CONTRATO                                                                                                                                                                                | NORMAS APLICÁVEIS                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MAIOR OFERTA                                             | Empreitada por preço global             | 12 (doze) meses, prorrogáveis na forma da Lei.                                                                                                                                                   | A licitação será em todo regida pelas condições estabelecidas neste instrumento e pela Lei 8.666/93. |
| <b><u>DATA DA ABERTURA:</u></b><br><br><b>22/06/2011</b> | <b><u>HORA:</u></b><br><br><b>10:00</b> | <b><u>LOCAL DE ENTREGA DA PROPOSTA:</u></b><br>SALA DE REUNIÃO DO SERVIÇO DE LICITAÇÃO<br>SHIS QI 01, Cj. B, Bloco A, -1 andar, Edifício Santos Dumont. Lago Sul, Brasília - DF. CEP: 71605-001. |                                                                                                      |

**INFORMAÇÕES SOBRE A LICITAÇÃO E LOCAL PARA OBTENÇÃO DO CONVITE:**

| LOCAL:                                                                                                                                                                                                                                                       | HORÁRIO:             |                     | <b><u>TELEFONE:</u></b> (61) 3211 9220 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|---------------------|----------------------------------------|
|                                                                                                                                                                                                                                                              | <b><u>Manhã</u></b>  | <b><u>Tarde</u></b> |                                        |
| <b>SERVIÇO DE LICITAÇÃO - SELIC</b><br><b>COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO</b><br>E-mail: <a href="mailto:licitacao@cnpq.br">licitacao@cnpq.br</a><br>SHIS QI 01, Cj. B, Bloco A, -1 andar, Edifício Santos Dumont. Lago Sul, Brasília - DF. CEP: 71605-001. | 09:30<br>às<br>11:30 | 14:30 às<br>17:00   | <b><u>FAX:</u></b> (61) 3211 9219      |

**1 CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO:**

- 1.1 A empresa deverá se fazer representar legalmente na reunião de recebimento dos envelopes e abertura da documentação.
- 1.2 Serão considerados legalmente habilitados a representar as empresas licitantes seus:
  - 1.2.1 Sócios-gerentes, salvo se for omissa o contrato social, caso em que todos os sócios poderão fazê-lo;
  - 1.2.2 diretores;
  - 1.2.3 procuradores, constituídos por meio de instrumento público ou particular, com firma reconhecida em cartório, com poderes bastantes para a outorga.
- 1.3 Os documentos para habilitação poderão ser apresentados em original, cópias

- autenticadas em cartório ou conferidos e autenticados pelos membros da Comissão Permanente de Licitação, mediante confronto com os originais. Para os documentos cuja veracidade possa ser confirmada via *Internet*, será facultado aos licitantes apenas a apresentação das respectivas cópias.
- 1.4 Não se aceitará para a habilitação jurídica e fiscal que alguns documentos se refiram à matriz e outros à filial, exceto quando o próprio documento for aplicável para todos os estabelecimentos da empresa (matriz e filial).
- 1.5 Não serão aceitos documentos com rasuras, especialmente nas datas.
- 1.5.1 A CPL/CNPq reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.
- 1.5.2 As validades para os documentos apresentados serão aquelas constantes de cada documento ou estabelecidas em lei.
- 1.5.3 Nos casos omissos, a CPL/CNPq considerará como prazo de validade aceitável o de 90 (noventa) dias, contados da data de sua emissão.
- 1.5.4 Não serão aceitos documentos e propostas encaminhadas via FAC-SIMILE ou por qualquer meio que descaracterize sua sigilosidade, ou que descumprirem, de qualquer forma, as disposições desta licitação e que sejam apresentados fora da data e hora limite.
- 1.6 Estão impedidas de participar desta licitação:
- a) pessoas físicas;
  - b) empresas que se apresentem sob a forma de consórcio;
  - c) empresas em recuperação judicial, extrajudicial ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação judicial ou extrajudicial;
  - d) empresas que por qualquer motivo tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão da Administração Pública Direta ou Indireta Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, bem como as que estejam punidas com suspensão do direito de contratar ou licitar com a Administração Pública;
  - e) empresas que possuam, entre seus sócios, dirigentes ou empregados, servidor do CNPq, nos termos do art. 9º da Lei 8.666/93;
- 1.7 Fica o licitante obrigado a informar, sob as penalidades cabíveis, a superveniência de fato impeditivo da habilitação, se este ocorrer após a abertura do certame.
- 1.8 A entrega da proposta implica nos seguintes compromissos por parte do licitante:
- 1.8.1 Estar ciente das condições da licitação, assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados e fornecer quaisquer informações complementares solicitadas pelo CNPq;
- 1.8.2 Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações por ele assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 1.9 Somente poderão participar do presente Convite, empresas que tenham ramo de atividade compatível com o objeto desta licitação, comprovado por meio de Contrato Social ou documento equivalente e, as empresas que comprovem a necessária qualificação no que se refere à habilitação jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira, qualificação técnica e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do artigo 7º da Constituição Federal e que cumpram as exigências estabelecidas nesta Carta Convite e seus Anexos;
- 1.10 A participação na licitação importa em total, irrestrita e irretratável submissão dos proponentes às condições desta Carta Convite e seus Anexos;
- 1.11 Os licitantes que estiverem cadastrados no **SICAF** ficam dispensados de prévio cadastramento ou apresentação dos documentos relativos à habilitação jurídica, qualificação econômico-financeira e regularidade fiscal, ficando, entretanto, obrigados a apresentar os demais documentos exigidos neste instrumento convocatório.
- 1.12 Para se habilitarem à presente licitação os interessados deverão apresentar, através de seus representantes, no local, data e horário indicados nesta Carta Convite, os documentos a seguir relacionados, quanto a:
- 1.12.1 **HABILITAÇÃO JURÍDICA**
- a) cédula de identidade;
  - b) registro comercial, no caso de empresa individual;
  - c) ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de

- sociedade por ações, acompanhados de documentos que comprovem a eleição de seus administradores;
- d) comprovante de inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado de prova da composição da diretoria em exercício;
  - e) decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

#### 1.12.2 **REGULARIDADE FISCAL**

- f) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica - CNPJ ou no Cadastro de Pessoa Física - CPF;
- g) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo a sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- h) prova de regularidade para com a Fazenda Federal na forma da lei, compreendendo, inclusive, a apresentação de Certidão Negativa da Dívida Ativa da União;
- i) prova de regularidade relativa à Seguridade Social e ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), demonstrando situação regular no cumprimento dos encargos sociais instituídos por lei.

#### 1.12.3 **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:**

- j) Atestado(s) de capacidade técnica fornecido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que o licitante presta ou prestou atividades pertinentes e compatíveis em características técnicas com os serviços de restaurante, decorrentes do objeto desta licitação. No atestado deve estar explícito: a pessoa jurídica que está fornecendo o atestado, o responsável pelo setor encarregado do objeto em questão e a especificação dos serviços executados e quantitativos de pessoal envolvido na sua execução.
- k) Declaração, datada e assinada pelo representante legal da Licitante, de que, se vencedor, terá a sua disposição, profissional da área de Nutrição, detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica, relativa a elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e ao fornecimento de refeições e características compatíveis com o objeto da licitação.
- l) Declaração, datada e assinada pelo representante legal da Licitante, de que manterá em Brasília, durante toda a execução do contrato, escritório comercial para tratar de qualquer assunto relacionado à execução contratual e à prestação dos serviços;

1.12.3.1 Para confirmação da qualificação técnica das empresas a CPL-CNPq poderá, a seu critério e sem comunicação prévia, visitar as instalações do licitante, devendo na ocasião ser comprovadas as informações documentais.

1.12.3.2 Serão desabilitadas, em qualquer tempo, mesmo que ultrapassada a fase inicial de habilitação, as empresas que não comprovarem as informações documentais por ocasião da visita que se lhes fizer às instalações.

#### 1.12.4 **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA:**

- m) Balanço Patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios, em que sejam nomeados os valores do ativo circulante (AC) e do passivo circulante (PC), de modo a extrair-se Índice de Liquidez Corrente ( $ILC = AC / PC$ ) superior a **1 (um)**; A boa situação financeira, a que se refere esta alínea, estará comprovada na hipótese de o licitante dispor de Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1 (um inteiro), calculado de acordo com a fórmula abaixo, prevista na IN SLTI/MP Nº 02, de 11/10/2010:  

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

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Total}}$$

Passivo Circulante + Exigível a Longo Prazo

LC = Ativo Circulante.

Passivo Circulante

As empresas que apresentarem resultado igual ou menor do que 1 (um), em qualquer dos índices referidos acima, considerados os riscos para a administração, deverão comprovar o patrimônio líquido igual ou superior a **10%(dez por cento)** do valor estimado da contratação - **R\$ 3.581,12** (três mil, quinhentos e oitenta e um reais e doze centavos).

n) certidão negativa de falência ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

1.12.5 Declaração de Vistoria (anexo XI). O local, objeto da concessão pretendida, deverá ser vistoriado, com antecedência mínima de 24 horas antes da abertura do certame licitatório, para que o licitante conheça todos os aspectos pertinentes aos serviços a serem prestados. A vistoria poderá ser agendada pelo telefone: (0xx61) 3211-9200, fazendo referência ao Convite nº 04/2011.

1.12.6 Declaração relativa ao cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal e no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93. Deverá ser comprovado firmado pelo representante legal do licitante em que declare, sob as penas da lei, que não emprega mão-de-obra que constitua violação ao disposto naquele preceito constitucional (Anexo VI).

1.12.7 Declaração de Elaboração Independente de Proposta (no Anexo VII).

1.13 Conforme prescrito nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/06, regulamentada pelo Decreto nº 6.204/2007, a comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de assinatura do contrato. De qualquer forma, os licitantes que sejam microempresas ou empresas de pequeno porte deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição, observado o descrito abaixo:

1.13.1 No caso de haver alguma restrição, na comprovação da regularidade fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério do CNPq, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de negativas;

1.13.2. A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das penalidades dispostas neste convite e seus anexos, sendo facultado ao CNPq convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

1.13.3. As microempresas e empresas de pequeno porte somente estão desobrigadas de comprovar, no momento da habilitação, a sua regularidade fiscal, ficando obrigadas a comprovar o cumprimento das demais exigências habilitatórias, sendo declarada inabilitada se assim não proceder, além de sujeitar-se às penalidades dispostas nesta Carta Convite.

1.14 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta, ou contrariar qualquer dispositivo desta Carta Convite e de seus anexos, ressalvado o disposto no item anterior (e suas subdivisões), a Comissão de Licitação considerará a proponente inabilitada.

1.15 Constatado o atendimento pleno, por parte do licitante – microempresa e/ou empresa de pequeno porte - às exigências deste instrumento convocatório e observados os procedimentos do regime diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/06, regulamentada pelo Decreto nº 6.204/2007, a Comissão de Licitação declarará a proponente vencedora do certame e, não havendo manifestação recursal, adjudicar-lhe-á o objeto.

## **2 DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO**

2.1 Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura dos envelopes contendo as propostas para este convite, qualquer pessoa poderá impugnar os termos estabelecidos nesta Carta-Convite, indicando as falhas ou irregularidades que viciariam esta licitação, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

|          |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|----------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 2.2      | A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| <b>3</b> | <b><u>DA APRESENTAÇÃO E CONTEÚDO DA PROPOSTA</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 3.1      | A proposta deverá ser apresentada em Formulário de Proposta Comercial - Anexo II, em <u>envelope fechado</u> , devidamente lacrado, contendo elementos de identificação do presente certame prevendo, dentre outras, a apresentação das seguintes informações: <ul style="list-style-type: none"> <li>a) (coluna A) – item;</li> <li>b) (coluna B) – objeto;</li> <li>c) (coluna C) – valor mensal da taxa de ocupação, que deverá ser apresentado com, no máximo, duas casas decimais, em moeda corrente nacional, expressos em algarismo e por extenso, prevalecendo este último, em caso de discordância;</li> <li>d) (coluna D) – valor anual da taxa de ocupação, que deverá ser apresentado com, no máximo, duas casas decimais, em moeda corrente nacional, expressos em algarismo e por extenso, prevalecendo este último, em caso de discordância;</li> <li>e) prazo de validade da proposta não inferior a 60(sessenta) dias consecutivos, contados da data de abertura do certame. Na falta de tal informação será considerado aceito o prazo citado nesta alínea;</li> <li>f) declaração, concordando com a incidência de desconto de 40% sobre o preço do quilo da refeição normal para os colaboradores do CNPq, que recebam até três salários mínimos, comprometendo-se a efetuar o cadastro dos colaboradores que se enquadrem no critério acima;</li> <li>g) declaração, no corpo da proposta de que estão incluídos, no preço proposto, todos os custos que se fizerem indispensáveis à perfeita e completa execução do objeto contratual.</li> </ul> |
| 3.2      | Recomendamos que, quando do preenchimento do formulário de Proposta Comercial, nele façam inserir o número da conta, da agência e do banco em que tenha conta corrente, número do CNPJ, endereço, telefone comercial, número de fac-símile e nome do representante, quando for o caso.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.3      | A apresentação da proposta implica obrigatoriedade no cumprimento das disposições nela contidas, assumindo o proponente os compromissos decorrentes da concessão administrativa de uso, objeto da presente contratação, quanto à execução dos serviços de restaurante, dele decorrente, nos termos e requisitos constantes no Memorial Descritivo/Projeto Básico e em conformidade com todo o teor da Carta Convite e seus anexos para a perfeita execução contratual.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 3.4      | Se a proposta de maior oferta não for aceitável ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, será examinada a proposta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda esta carta convite, observando o critério de preferência e preceitos habilitatórios descritos na Lei Complementar 123/06. Também nessa etapa, o presidente da CPL poderá negociar com o licitante provisoriamente melhor classificada, para que seja obtido o melhor oferta, desde que mantidas as condições previstas neste edital. A negociação poderá ser acompanhada pelos demais licitantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>4</b> | <b><u>DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS</u></b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| 4.1      | Esta licitação é do tipo <b><u>MAIOR OFERTA</u></b> , na forma prevista no inciso IV, § 1º, art. 45, da Lei 8.666 de 1993.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.2      | Na apreciação, julgamento e classificação das propostas, a Comissão levará em consideração, exclusivamente, o critério de maior oferta para a taxa de ocupação do espaço onde será instalada a cozinha, para funcionamento do restaurante.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.3      | O objeto desta licitação será adjudicado a um só licitante vencedor.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 4.4      | As ofertas deverão ser cotadas na moeda corrente nacional.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| 4.5      | Serão desclassificadas as cotações que apresentem oferta de taxa mensal de utilização inferior ao mínimo exigido, estabelecido em <b>R\$ 2.984,27</b> (dois mil, novecentos e oitenta e quatro reais e vinte e sete centavos), ou que ofereçam taxas ou vantagens baseadas nas ofertas dos demais licitantes.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| 4.6      | Em razão do regime diferenciado previsto na Lei Complementar nº 123/06, regulamentada pelo Decreto nº 6.204/2007, sobretudo em seus artigos 44 e 45, após a abertura do envelope da proposta comercial, caso o licitante que apresentou o menor preço não seja microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), e caso haja                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

outro(s) licitante(s) com proposta classificada que seja(m) microempresa(s) ou empresa(s) de pequeno porte, igual ou até 5% (cinco por cento) inferior à melhor proposta, as propostas serão consideradas empatadas, devendo ser efetuado o procedimento descrito abaixo:

4.6.1 Entende-se por condição de empate (prevista no § 2º do art. 44 da Lei Complementar nº 123/2006) regulamentada pelo Decreto nº 6.204/2007, aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) inferiores à proposta mais bem classificada, desde que esta não tenha sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

4.6.2 Ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
- b) não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma da alínea anterior, será convocada as remanescentes que porventura se enquadrem na situação de empate, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem acima, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- d) na hipótese da não-contratação nos termos previstos no inciso anterior, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- e) o disposto neste subitem somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.
- f) a Comissão de Licitação deverá solicitar documentos que comprovem o enquadramento do licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/06, regulamentada pelo Decreto nº 6.204/2007.

4.7 Em caso de empate entre duas ou mais propostas de empresas que não se enquadrem no regime diferenciado previsto no subitem 4.6.2, a classificação far-se-á, obrigatoriamente, por sorteio, em ato público, para o qual todas os licitantes serão convocadas, vedado qualquer outro processo (art. 45, § 2º, da Lei n.º 8.666/93).

4.8 Na fase de julgamento das propostas, a CPL-CNPq poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, devendo os licitantes atender às solicitações da CPL no prazo máximo de 24(vinte e quatro) horas, contado do recebimento da convocação.

4.9 Serão desclassificadas as propostas que:

- a) não atendam às exigências e requisitos estabelecidos neste Convite;
- b) deixarem de apresentar a documentação solicitada ou a apresentarem com vícios ou ilegalidades;
- c) apresentem preços inferiores ao limite estabelecido, ou manifestamente inexeqüíveis;
- d) sejam omissas, vagas ou apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

4.10 Caso exista algum fato que impeça a participação de algum licitante, ou o mesmo tenha sido declarado inidôneo para licitar ou contratar com a Administração Pública, este será desclassificado do certame, sem prejuízo das sanções legais cabíveis.

4.11 O resultado do julgamento das propostas será publicado resumidamente no Diário Oficial da União e afixado, na íntegra em quadro de aviso próprio nas dependências deste Conselho.

4.12 No caso do julgamento ser efetuado na mesma reunião de abertura, se presentes, os representantes legais de todos os licitantes, a CPL/CNPq comunicará o resultado diretamente aos interessados, considerando-se estes comunicados como intimação legal para fins de contagem do prazo de recurso.

## **5 DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSO:**

5.1 Dos atos praticados pela Administração em decorrência do presente certame licitatório,

|  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | <p>cabem os recursos previstos no <u>art.109</u>, da <u>Lei nº 8.666/93</u>.</p> <p>5.2 Os recursos eventualmente interpostos serão encaminhados à <u>Comissão Permanente de Licitação</u> que, após ouvidos os demais interessados, não desejando reconsiderar a decisão atacada, deverá prestar as informações que entenda pertinentes, encaminhando-as, a seguir, à <u>autoridade competente</u> para o julgamento.</p> <p>5.3 Não caberá recurso administrativo quando o licitante, tendo aceito os termos do instrumento convocatório, vier, após o julgamento ou decisões que lhe sejam desfavoráveis, apontar falhas ou irregularidades que, a seu juízo, o tenham viciado.</p> <p>5.4 O acolhimento de recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  | <p><b>6 <u>DA CONTRATAÇÃO</u></b></p> <p>6.1 A formalização da contratação será feita por intermédio de instrumento contratual a ser emitido pela Administração, devendo o adjudicatário, tão logo seja convidado a firmar o instrumento, retirá-lo e providenciar a sua assinatura e restituí-lo no prazo de um 1 (um) dia útil, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério do CNPq, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81, da Lei 8.666/93, alterado pela lei 8.883/94.</p> <p>6.2 A formalização do ato de contratação será precedida de consulta prévia a cadastros da Administração Pública (SICAF e CADIN), com a finalidade de verificar se o adjudicatário encontra-se em situação regular, constituindo, a verificação de quaisquer pendências justo impedimento para a celebração do instrumento contratual, por culpa do licitante vencedor, ensejando a aplicação das sanções previstas no anexo instrumento contratual.</p> <p>6.3 Recusando o adjudicatário à contratação, sem motivo justificado e devidamente comprovado, assim como a verificação de pendências junto a cadastros da Administração Pública (SICAF e CADIN), ficará caracterizado o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se à multa equivalente a 30 % do valor de sua proposta, sem prejuízo da aplicação da pena de suspensão de participar de licitação e contratar com o CNPq pelo prazo de até 2 (dois) anos.</p> <p>6.4 As obrigações resultantes do presente certame licitatório deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.</p> <p>6.5 As obrigações das partes, as condições de pagamento, recebimento do objeto, fiscalização e gerenciamento do contrato, sanções e demais regras aplicáveis, estão definidos no Instrumento Contratual, dele fazendo parte integrante.</p> <p>6.6 Para segurança do CNPq quanto ao cumprimento das obrigações, a empresa adjudicatária deverá apresentar garantia, no montante de <b>5%</b> (cinco por cento) do <b>valor do anual do contrato</b>, atualizável nas mesmas condições daqueles, conforme previsto no artigo 56, § 1º da Lei 8.666/93, por uma das seguintes modalidades de garantia:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Caução em dinheiro;</li> <li>Fiança bancária;</li> <li>Seguro Garantia.</li> </ol> <p>6.7 O adjudicatário deverá apresentar a garantia contratual no ato da assinatura do contrato;</p> <p>6.8 É de inteira responsabilidade do adjudicatário a renovação da garantia prestada, quando couber, estando sua liberação condicionada ao término das obrigações contratuais com o CNPq.</p> <p>6.9 A garantia prestada pelo contratado só será liberada ou restituída após o término da vigência do contrato oriundo da presente licitação.</p> |
|  | <p><b>7 <u>DOS PRAZOS E DA VIGÊNCIA</u></b></p> <p>7.1 O <b>prazo de vigência</b> será de <b>12 (doze) meses</b>, contados a partir data da assinatura do Termo de Concessão, podendo ser prorrogado, mediante a celebração de termo aditivo, até que seja alcançado o prazo máximo em lei admitido (<u>art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93</u>), conforme cláusula específica constante no instrumento contratual.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
|  | <p><b>8 <u>DAS CONDIÇÕES GERAIS</u></b></p> <p>8.1 O licitante é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação e da execução do contrato decorrente.</p> <p>8.2 No interesse da Administração, sem que caiba aos participantes qualquer reclamação ou indenização, poderá ser adiada a data da abertura desta licitação ou alteradas as</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

- condições da presente Carta Convite, com fixação de novo prazo para a sua realização;
- 8.3 Não se permitirá a qualquer dos licitantes solicitar a retirada de envelopes ou o cancelamento de proposta após a sua entrega.
- 8.4 Os casos omissos serão solucionados diretamente pela Comissão Permanente de Licitação, observados os preceitos de direito público e as disposições da Lei n.º 8.666/93.
- 8.5 O CNPq não se responsabilizará, sob qualquer hipótese, pela recepção de documentos e/ou propostas, que não tenham sido entregues, sob recibo, à Comissão Permanente de Licitação do CNPq, até a data e horário da abertura da presente licitação.
- 8.6 Os esclarecimentos e comunicações prestados pela Comissão Permanente de Licitação serão disponibilizados no *site* do CNPq - **www.cnpq.br**, opção "Licitações", e comunicados por *e-mail* - **licitacao@cnpq.br**, aos licitantes que forneceram seus endereços eletrônicos.
- 8.7 Se as dúvidas suscitadas implicarem alteração relevante nas condições de participação ou de contratação, o aviso de licitação será republicado, com o desígnio de uma nova data para a apresentação de propostas.
- 8.8 A seu critério, o CNPq, por ato justificado da Autoridade Competente, poderá:
- 8.8.1 Revogar, no todo ou em parte, esta licitação, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, sem que disso resulte, para qualquer interessado, direito a ressarcimento ou indenização;
- 8.8.2 Alterar as condições de participação, ou da contratação, promovendo a republicação do aviso de licitação e reabrindo novo prazo para a apresentação das propostas;
- 8.8.3 Cancelar a adjudicação e desclassificar a(s) proposta(s) vencedora(s), se tomar conhecimento de fato anterior ou posterior ao julgamento, que demonstre dolo ou má-fé do licitante, ou comprometa sua(s) idoneidades técnica, financeira ou administrativa.
- 8.9 A simples apresentação de proposta não envolve qualquer compromisso de contratação por parte do CNPq, importando, entretanto, irrestrita e irretratável aceitação das condições da licitação e dos termos desta Carta Convite e seus Anexos.
- 8.10 Ao assinar o instrumento contratual, a empresa adjudicatária obriga-se prestar os serviços de restaurante, decorrentes do objeto da contratação a ela adjudicada, conforme especificações e condições estabelecidas neste convite, em seus anexos e também na proposta apresentada, prevalecendo, no caso de divergência, as especificações e condições deste convite.

## **9 DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES**

- 9.1 Compõem a presente carta convite, dela fazendo parte integrante e indissociável, os seguintes anexos:
- a) Anexo I - Memorial Descritivo/Projeto Básico;
- b) Anexo II - Formulário de Proposta Comercial;
- c) Anexo III - Critérios da pesquisa de satisfação e da avaliação pela CONCEDENTE da execução do Termo de Concessão;
- d) Anexo IV - Composição mínima dos itens que deverão constar nas refeições diárias;
- e) Anexo V - Instrumento Contratual - Minuta do Termo de Concessão;
- f) Anexo VI - Modelo de Declaração (inciso XXXIII do art. 7º Constituição Federal);
- g) Anexo VII - Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- h) Anexo VIII - Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo da Habilitação;
- i) Anexo IX - Modelo de Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte;
- j) Anexo X - Planta do Espaço, objeto da concessão;
- k) Anexo XI - Modelo de Declaração de Vistoria;
- l) Anexo XII - Modelo Termo de Recebimento Definitivo do Espaço.

## **10 LOCAL E DATA DE EMISSÃO:**

**Brasília, 14 de junho de 2011**

**ANDERSON MALTA DA SILVA**

Presidente da Comissão Permanente de Licitação - OI nº 03/2011

### **MEMBROS:**

**ANA CONCEIÇÃO MUNIZ DA SILVA** \_\_\_\_\_

**ANA JÚLIA DE CASTRO PAZ** \_\_\_\_\_

**JOANA BATISTA RODRIGUES NETO** \_\_\_\_\_

**SANTIAGO CARVALHO GUEDES** \_\_\_\_\_

## ANEXO – I

|                                                                                   |                                |                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|--------------------------------------------------|
|  |                                | <b><u>MEMORIAL DESCRITIVO/PROJETO BÁSICO</u></b> |
| <b>N.º DO PROCESSO:</b>                                                           | <b>MODALIDADE DE LICITAÇÃO</b> | <b>Nº/ANO</b>                                    |
| <b>000235/2011-3</b>                                                              | <b>CONVITE</b>                 | <b>04/2011</b>                                   |

### **1. OBJETO**

Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m<sup>2</sup>, de espaço físico situado no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizado no SHIS Quadra 01, Conjunto B, Bairro Lago Sul, Brasília - DF, sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações e condições estabelecidas no Memorial Descritivo/Projeto Básico (anexo I) e no Instrumento Contratual (anexo V).

### **2. JUSTIFICATIVA COMPLEMENTAR**

O edifício sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, é freqüentado por aproximadamente 1.400 (mil e quatrocentas) pessoas a cada dia útil, sendo esse grupo de pessoas formado por servidores, colaboradores e visitantes, demandando serviços de restaurante no horário do almoço.

O fornecimento de refeições no edifício sede, evita que o servidor, colaborador ou visitante tenham que se deslocar para almoçar em casa ou em outro local, proporcionando maior comodidade e economia.

As áreas comerciais com restaurante e lanchonete mais próximas do edifício sede do CNPq situam-se no aeroporto - 10 km ida e volta, Conjunto Comercial Gilberto Salomão - 8 km ida e volta, ou Núcleo Bandeirante - 20 km ida e volta.

Assim, através desta licitação, será selecionada empresa especializada no ramo de alimentação para atender a demanda de fornecimento de refeições, nos horários de segunda à sexta das 11:00 às 15:00 horas.

### **3. ESPECIFICAÇÕES DA ÁREA E DO USO DO ESPAÇO CONCEDIDO**

- 3.1 O espaço físico objeto desta licitação possui 57,17 m<sup>2</sup>, localiza-se no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont e corresponde à **área privativa para o funcionamento da cozinha e demais atividades do restaurante**, conforme planta anexada ao instrumento convocatório - Anexo V da carta convite;
- 3.2 Deverão ser disponibilizados pela CONCESSIONÁRIA, no mínimo 40 mesas com 04 lugares cada mesa, bem como balcões expositores de alimento e de serviço, complementares para o funcionamento do restaurante, que deverão ser móveis, não sendo permitida a instalação de equipamentos fixos ou permanentes;
- 3.3 As obras e adaptações necessárias para o funcionamento do restaurante decorrente da contratação objeto do presente convite, exigem prévio e expresso consentimento da administração do CONCEDENTE, não cabendo à CONCESSIONÁRIA, após finalizado o prazo do Termo de Concessão de Uso, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações ou benfeitorias realizadas que se incorporem ao espaço CONCEDIDO;
- 3.4 Também é responsabilidade da CONCESSIONÁRIA montar e equipar o espaço, para o funcionamento do restaurante, adquirindo e mantendo por sua conta todos os componentes e equipamentos necessários ao seu funcionamento, tal como eletrodomésticos, utensílios, expositores, mesas e cadeiras, sendo que para fins de padronização, estes deverão ser previamente aprovados pelo **CONCEDENTE** (não serão aceitas mesas e cadeiras do tipo dobrável, seja de ferro, de plástico ou de madeira, por exemplo), mediante submissão ao CONCEDENTE de projeto e amostras com suas características detalhadas como: quantitativo, características, peso, volume e outras;

- 3.5 Os ambientes do espaço concedido deverão ser mantidos pela **CONCESSIONÁRIA** higienicamente limpos, especialmente observando as normas que regulamentam os serviços de alimentação;
- 3.6 Os funcionários da **CONCESSIONÁRIA** deverão respeitar os horários, normas e procedimentos de controle e acesso às dependências do CNPq, bem como utilizar uniforme e portar crachás com fotografias recentes;
- 3.7 Sempre que for solicitado pela **CONCEDENTE**, A **CONCESSIONÁRIA** deverá permitir diligência de representantes do CNPq nas dependências objeto da concessão ou na área de produção dos alimentos.
- 3.8 Quaisquer avarias ou danos causados aos bens do CNPq pelo pessoal encarregado da execução dos serviços deverão ser imediatamente reparados ou indenizados pela **CONCESSIONÁRIA**.

#### **4. ESPECIFICAÇÕES DO SERVIÇO DE RESTAURANTE DECORRENTE DO OBJETO DA CONTRATAÇÃO**

- 4.1 Os usuários do restaurante constituem-se de servidores do quadro de pessoal do CNPq, funcionários de empresas prestadoras de serviços do CNPq e visitantes identificados e autorizados pela **CONCEDENTE**, totalizando aproximadamente 1.400 (mil e quatrocentas) pessoas que poderão usufruir do restaurante, sendo previsto um total de 40 (quarenta) mesas com 4 (quatro) lugares cada mesa;
- 4.2 O restaurante deverá ter capacidade mínima para atender simultaneamente 160 (cento e sessenta) pessoas, sendo previsto o atendimento de 320 (trezentos e vinte) pessoas por dia, previsão que é meramente estimativa, podendo variar de acordo com a dinâmica própria do negócio, não obrigando ou constituindo qualquer responsabilidade de garantia por parte da **CONCEDENTE**;
- 4.3 O horário padrão de acesso e permanência nas dependências deste Conselho para os empregados da **CONCESSIONÁRIA** será entre **8:30h e 18:30 horas**, sendo que mediante requerimento e de acordo com a necessidade, poderá este horário ser modificado, a critério da Administração da **CONCEDENTE**;
- 4.4 O horário padrão para atendimento aos usuários será de **11:00 às 15:00 horas para o almoço**, podendo ser modificado caso haja necessidade, a critério da Administração da **CONCEDENTE**, e com prévio aviso à **CONCESSIONÁRIA**;
- 4.5 Periodicamente deve ser realizada **dedetização para desinsetização e desratização**, em intervalos máximos de 4 meses entre cada dedetização, ou em intervalo menor, caso haja necessidade para combater insetos e pragas. A dedetização deverá ser realizada ao final do expediente da Sexta-feira, sendo que o ambiente deverá sofrer limpeza no Sábado subsequente;
- 4.6 No restaurante, a **CONCESSIONÁRIA** deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênicos-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo entre outras: Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/77, CDC. Resolução RDC nº 216 de 15/09/04 da ANVISA que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação;
- 4.7 A Concessionária deverá realizar o planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte de alimentos, estabelecendo períodos breves de tempo entre essas etapas e a disponibilização dos alimentos para consumo;
- 4.8 As refeições serão preparadas e servidas atendendo, no mínimo, o cardápio do ANEXO IV da CARTA CONVITE, sendo admitido disponibilizar aos usuários outros tipos de produtos, inclusive em opções "À La Carte", ou substituir aqueles que estejam em falta no mercado ou ainda, suspender o fornecimento dos que não tenham aceitação dos usuários, após prévia autorização da **CONCEDENTE**;
- 4.9 Não será admitida a disponibilização e oferta, pela **CONCESSIONÁRIA**, de bebida alcoólica;
- 4.10 As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A **CONCESSIONÁRIA** deverá realizar diariamente a aferição da balança;

- 4.11 A **CONCESSIONÁRIA** deverá, disponibilizar as carnes, na opção “alimento processado”;
- 4.12 O preço do quilo da refeição a ser cobrado no restaurante não poderá ser superior a **R\$ 26,00 (vinte e seis reais)**. Esse valor foi obtido com base na pesquisa de preços realizada junto a empresas do ramo.
- 4.13 O preço estimado do quilo da refeição, não constituirá critério de julgamento das propostas.
- 4.14 A mera estimativa de público e de preço para apresentação da proposta da **CONCESSIONÁRIA**, não gera nenhuma obrigação para a **CONCEDENTE**, podendo variar de acordo com a dinâmica do negócio e a execução do objeto da contratação;
- 4.15 O valor da refeição será pago diretamente pelo usuário, não tendo a **CONCEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;
- 4.16 Os valores cobrados pelo quilo da refeição, bem como aqueles constantes da planilha de preços só poderão ser reajustados após 1 (um) ano a contar da data da proposta, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA e serão devidamente regulados pelos órgãos de proteção e defesa do consumidor;
- 4.17 Os colaboradores do CNPq que recebam até 03 (três) salários mínimos (estima-se, em maio de 2011, que haja 352 colaboradores do total de 1.400 pessoas que compõem o público presente diariamente nas dependências do CNPq) usufruirão o preço do quilo da refeição com desconto de 40% (quarenta por cento), isto é, no valor estimado de **R\$ 15,60 (quinze reais e sessenta centavos)** o quilo da refeição. Para tanto, estes colaboradores deverão ser previamente cadastrados junto à **CONCESSIONÁRIA**, sendo que o preço com desconto será válido para a refeição no ambiente do restaurante, não se aplicando para refeição embalada/preparada para viagem;
- 4.18 A **CONCESSIONÁRIA** poderá efetuar outros descontos e promoções, durante a vigência do Termo de Concessão;
- 4.19 Os pratos e xícaras deverão ser em louça branca e os talheres e copos em aço inoxidável e vidro, respectivamente, não sendo permitido o uso de descartáveis para servir as refeições no espaço do restaurante, excetuando-se a refeição embalada para transporte e consumo fora do restaurante;
- 4.20 O quantitativo bem como o perfil dos empregados necessários para o funcionamento do restaurante, devem observar o disposto na legislação que regulamenta a matéria, bem como a experiência e o planejamento próprio da empresa, englobando as atividades operacionais, de gestão e a responsabilidade técnica, exigindo-se da **CONCESSIONÁRIA**, empregados em quantidade suficiente e necessária para evitar transtornos no atendimento aos usuários;
- 4.21 A contratação refere-se à concessão de uso oneroso de espaço, na sede do CNPq, sendo a atividade de restaurante decorrente do objeto desta contratação de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, no seus ônus e bônus, o que significa que quaisquer despesas relativas a encargos trabalhistas, seguro de acidente, impostos, contribuições previdenciárias ou outras são de exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, eximindo este o **CONCEDENTE** de qualquer vínculo;
- 4.22 A **CONCESSIONÁRIA** deverá responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao CNPq ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua ou dos seus empregados, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;
- 4.23 Ao iniciar as atividades do restaurante, a **CONCESSIONÁRIA** deverá possuir Carteira de Saúde dos empregados, registrando o resultado dos exames clínicos e/ou laboratoriais, renováveis periodicamente, nos prazos e formas estabelecidos pelas unidades sanitárias, de saúde e higiene competentes;
- 4.24 Os empregados da **CONCESSIONÁRIA** deverão portar crachás de identificação, equipamentos de segurança individual, e uniforme, incluindo calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscara, em quantidade e padrão definidos pelo fabricante e pelas normas e boas práticas estabelecidas para o funcionamento de restaurante.

- 4.25 A **CONCESSIONÁRIA** deverá, ainda, observar as seguintes obrigações:
- a) manter todas as mesas do restaurante devidamente higienizadas, sempre cobertas, com recipiente contendo sachês individuais e de uso único de temperos do tipo: sal, pimenta ou molho de pimenta, azeite de oliva, vinagre, mostarda, maionese, catchup e outros molhos diversos, assim como açúcar e adoçante;
  - b) disponibilizar no Restaurante utilitários do tipo guardanapo, palito, canudo, pás para misturar bebidas, etc, em sachês individuais, embalados um a um;
  - c) utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. Caso utilize vapor para o cozimento de alimentos, o mesmo deve partir de água potável;
  - d) fornecer, obrigatoriamente, os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus empregados e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do Restaurante, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação. A **CONCESSIONÁRIA** assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário;
  - e) manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de refeições;
  - f) manter o pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da **CONCEDENTE** e em totais condições de higiene pessoal, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados;
  - g) respeitar as normas e os procedimentos da **CONCEDENTE** quanto à segurança interna, entrada e saída de pessoal, material, acesso às diversas áreas, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI);
  - h) disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) containeres para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;
  - i) manter limpo, os refeitórios, dependências da cozinha, depósitos, áreas de serviço, despensa, instalações, área de carga e descarga, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser encerado semanalmente;

## **5. DOS PRAZOS**

- 5.1. Divulgado o resultado do convite, a empresa classificada em primeiro lugar terá 01(um) dia útil, prorrogável apenas 01 (uma) única vez a critério do CNPq para assinatura do Termo de Concessão, sob pena de decair o direito de contratação e de ser convocada a empresa subsequente, por ordem de classificação.
- 5.2. A implantação e início de funcionamento do restaurante deverão ser concluídos em até 25 (vinte e cinco) dias, a contar da assinatura do Termo de Concessão.
- 5.3. Durante o prazo citado no item anterior não haverá cobrança de taxa de ocupação, salvo se o restaurante entrar em operação antes do final do prazo citado.
- 5.4. Se a **CONCESSIONÁRIA** extrapolar o prazo de 25 (vinte e cinco) dias sem justificativa aceita pela **CONCEDENTE**, a taxa mensal de ocupação será cobrada retroativamente desde o início do Termo de Concessão, sem a incidência do desconto.
- 5.5. Caso a **CONCESSIONÁRIA** extrapole o prazo de implantação e início de funcionamento sem justificativa aceita pela **CONCEDENTE**, será avaliada a possibilidade de rescisão por descumprimento do Termo de Concessão e convocação da empresa subsequente, por ordem de classificação, sem prejuízo das penalidades cabíveis.
- 5.6. O Termo de Concessão de Uso gerado por esta Licitação terá vigência de 12 (doze) meses, prorrogáveis por iguais períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, na forma do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, a critério da **CONCEDENTE**.

## 6. DOS VALORES ESTIMADOS

A proposta ofertada pela CONCESSIONÁRIA para a **Taxa Mensal de ocupação NÃO PODERÁ SER INFERIOR** ao valor de **R\$ 2.984,27** (dois mil, novecentos e oitenta e quatro reais e vinte e sete centavos). Esse valor foi obtido a partir do cálculo do espaço que será reservado para o funcionamento do restaurante, diante do valor do metro quadrado do edifício ocupado pelo CNPq, conforme tabela abaixo:

| <b>Custo Metro Quadrado Estimado pelo CNPq</b>                                                                                                                                | <b>Espaço Privativo do restaurante a ser Cedido pelo CNPq, em Metros Quadrados</b> |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>R\$ 52,20</b>                                                                                                                                                              | <b>57,17 m<sup>2</sup></b>                                                         |
| <b>Custo Mínimo Estimado do Espaço Privativo do restaurante a ser Cedido pelo CNPq: R\$ 2.984,27 (dois mil, novecentos e oitenta e quatro reais e vinte e sete centavos).</b> |                                                                                    |

- 6.2. Para cálculo do ressarcimento de despesas de consumo de água, luz e telefone ocorridos a cada mês em função da operação do restaurante, até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente, será realizada apuração da quantidade de equipamentos que utilizam eletricidade e água, de acordo com suas características de funcionamento e de consumo de energia e de água por hora, a partir dos quais será calculado aproximadamente o nível de consumo de energia e de água em função do restaurante no mês anterior. Para ressarcimento das despesas como uso do telefone será emitido relatório identificando todo o uso tarifado. Serão emitidas pelo **CONCEDENTE** as respectivas GRU's para pagamento por parte da **CONCESSIONÁRIA**.
- 6.3. O valor mensal de ocupação do espaço físico poderá ser reduzido com base na avaliação bimestral de desempenho da **CONCESSIONÁRIA** quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos: Pesquisa de satisfação junto aos usuários do restaurante e Avaliação da Execução do Termo de Concessão, na forma do ANEXO III.
- 6.4. O valor da Taxa Mensal de Ocupação ofertado pela **CONCESSIONÁRIA** será reajustado quando transcorrido um ano da data de apresentação da proposta, através da variação do Índice IGP-M para o período.
- 6.5. Durante os primeiros **25 (vinte e cinco) dias corridos** necessários para a instalação do restaurante, a CONCESSIONÁRIA **obterá 100% do Desconto** sobre a taxa mínima de ocupação.
- 6.6. O desconto acima não será concedido no caso de cometimento de infrações graves ou gravíssimas pela CONCESSIONÁRIA.
- 6.7. A avaliação pela Concedente da execução do Termo de Concessão também possibilitará a implantação de descontos durante a execução do contrato, de acordo com o estabelecido nos anexos III e V.

## 7. VISTORIA

- 7.1. A área, objeto da concessão pretendida, deverá ser previamente conhecida pelo proponente licitante, por meio de vistoria técnica necessária, a ser realizada no local onde deverão ser prestados os serviços, quando deverá ser lavrada a Declaração Obrigatória de Vistoria. A **vistoria deverá ser realizada, devidamente acompanhada de representante do Serviço de Suporte Administrativo, até o dia útil anterior à data de abertura do certame, indicada na Carta Convite.**
- 7.2. A vistoria de que trata este subitem deverá ser obrigatoriamente agendada pelo telefone **(XXX – 61 – 3211- 9200)**, fazendo referência ao nº do **Convite nº 04/2011**, com representante do Serviço de Suporte Administrativo - SESAD, devendo ser realizada na sede do CNPq, situada a SHIS QI 1, Conjunto B, Bloco A, Térreo – Edifício Santos Dumont – Lago Sul DF.

- 8. DAS CONDIÇÕES DE PAGAMENTO PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO CONCEDIDO**
- 8.1. O pagamento da taxa mensal de utilização deverá ser efetuado em moeda corrente nacional, até o décimo dia útil do mês de competência, obrigando-se a **CONCESSIONÁRIA**, no mesmo prazo, a apresentar à FISCALIZAÇÃO as guias DARF de recolhimento dos valores devidos, a título de ressarcimento de despesas com luz, água e telefone, acompanhadas dos documentos de regularidade fiscal atualizados, para aquelas certidões que estiverem com a validade expirada.
- 8.2. As receitas obtidas com o pagamento da concessão de uso do espaço objeto desta licitação deverão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente.

**LOCAL E DATA DE EMISSÃO:**

**Brasília, 14 de junho de 2011**

**ANDERSON MALTA DA SILVA**

Presidente da Comissão Permanente de Licitação  
OI nº 03/2011

**MEMBROS:**

**ANA CONCEIÇÃO MUNIZ DA SILVA**\_\_\_\_\_

**ANA JÚLIA DE CASTRO PAZ**\_\_\_\_\_

**JOANA BATISTA RODRIGUES NETO**\_\_\_\_\_

**SANTIAGO CARVALHO GUEDES**\_\_\_\_\_

**ANEXO II**

**Carta Convite n.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

**FORMULÁRIO DE PROPOSTA COMERCIAL**

| item | ** Objeto                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    | Valor mensal da taxa de ocupação com duas casas decimais e por extenso | Valor anual da taxa de ocupação com duas casas decimais e por extenso |
|------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------|
| (a)  | (b)                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | (c)                                                                    | (d)                                                                   |
| 01   | Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m², de espaço físico situado no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizado no Conjunto B da SHIS QI 1 – Lago Sul – Brasília-DF, sede do CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo. |                                                                        |                                                                       |

**\*\* Conforme especificações constantes do Memorial Descritivo/Projeto Básico.**

Prazo de validade da proposta: \_\_\_\_\_ dias

Declaro concordar com a incidência de desconto de 40% sobre o preço do quilo da refeição normal para os colaboradores do CNPq, que recebam até três salários mínimos, com o compromisso de efetuar o cadastro dos colaboradores que se enquadrem neste critério.

Declaro que estão incluídos, no preço proposto, todos os custos que se fizerem indispensáveis à perfeita e completa execução do objeto contratual.

Declaro que o valor ora proposto está de acordo com o perfil e característica do edifício, adequando-se à exploração comercial do serviço de restaurante, objeto desta proposta.

Razão Social: \_\_\_\_\_

CNPJ: \_\_\_\_\_

Endereço: \_\_\_\_\_

Fone: \_\_\_\_\_ Fax: \_\_\_\_\_

E-mail: \_\_\_\_\_

Banco: \_\_\_\_\_ Agência: \_\_\_\_\_ Conta Corrente Nº: \_\_\_\_\_

Local: \_\_\_\_\_

Data: \_\_\_\_\_

Nome do Representante Legal: \_\_\_\_\_

CPF: \_\_\_\_\_

### **ANEXO III**

**Carta Convite n.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

#### **CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO PELA CONCEDENTE DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DECORRENTE DOTERMO DE CONCESSÃO**

##### **1. PESQUISA DE SATISFAÇÃO - RESTAURANTE**

- 1.1 A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela CONCESSIONÁRIA.
- 1.2 Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 50 usuários do restaurante.
- 1.3 A pesquisa será coordenada pela Coordenação Geral de Administração e Finanças - CGADM.
- 1.4 Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente pela equipe designada pela CGADM.
- 1.5 A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$\text{NPS} = \frac{\sum ps}{n}$$

Onde:

$\sum ps$  = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;  
n = quantidade de usuários entrevistados.

$$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$$

Onde:

ps = nota da pesquisa de satisfação;  
 $\sum ni$  = somatório das notas dos itens de avaliação;  
r = quantidade de itens respondidos (exceto NSA\*).

- 1.6 Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação:
- 1.7 Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação.
- 1.8 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 |
| Almoço | Sabor dos alimentos                     |       |   |   |   |   |      |
|        | Apresentação dos alimentos              |       |   |   |   |   |      |
|        | Variedade dos alimentos                 |       |   |   |   |   |      |
|        | Tempero das preparações                 |       |   |   |   |   |      |
|        | Quantidade de sal                       |       |   |   |   |   |      |
|        | Quantidade de gordura                   |       |   |   |   |   |      |
|        | Disponibilidade de azeite, sal, vinagre |       |   |   |   |   |      |
|        | Espera para se servir                   |       |   |   |   |   |      |
|        | Identificação das preparações           |       |   |   |   |   |      |
|        | Recolhimento de bandejas                |       |   |   |   |   |      |
|        | Reposição de preparações/utensílios     |       |   |   |   |   |      |
|        | Variedade dos bolos e tortas            |       |   |   |   |   |      |
|        | Sabor dos bolos e tortas                |       |   |   |   |   |      |
|        | Apresentação dos bolos e tortas         |       |   |   |   |   |      |
|        | Salada de frutas                        |       |   |   |   |   |      |
|        | Frutas                                  |       |   |   |   |   |      |
|        | Variedade dos sucos                     |       |   |   |   |   |      |

|       | Itens de avaliação                                                      | Notas |   |   |   |   |      |
|-------|-------------------------------------------------------------------------|-------|---|---|---|---|------|
|       |                                                                         | 1     | 2 | 3 | 4 | 5 | *NSA |
| Geral | Organização                                                             |       |   |   |   |   |      |
|       | Limpeza                                                                 |       |   |   |   |   |      |
|       | Eficiência dos funcionários                                             |       |   |   |   |   |      |
|       | Cordialidade dos funcionários                                           |       |   |   |   |   |      |
|       | Apresentação dos funcionários                                           |       |   |   |   |   |      |
|       | Disponibilidade de nutricionista da CONCESSIONÁRIA para esclarecimentos |       |   |   |   |   |      |
|       | Cordialidade da nutricionista da CONCESSIONÁRIA                         |       |   |   |   |   |      |

1.9 Sugestões/Críticas/Elogios:

## 2. AVALIAÇÃO PELA CONCEDENTE DA EXECUÇÃO DO TERMO DE CONCESSÃO

2.1 Essa avaliação será feita por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela CGADM.

2.2 Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

2.3 A Nota Geral da Avaliação pela Concedente da Execução do Termo de Concessão será obtida da seguinte forma:

$$NEC = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$  = 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.

2.5 Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês.

|  | Irregularidades                                                                                 | Pontos a serem descontados |
|--|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------|
|  | Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado                                                 | 2                          |
|  | Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções | 2                          |

|            |                                                                                                                 |    |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|
|            | Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações                                    | 2  |
|            | Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios                                             | 2  |
|            | Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições                                                  | 2  |
| Médio      | Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função                                                 | 5  |
|            | Desorganização e/ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)    | 5  |
|            | Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros dos refeitórios                                        | 5  |
|            | Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários                          | 5  |
|            | Inadequação de áreas/gêneros/produtos de limpeza em estoque à temperatura ambiente e refrigerado                | 5  |
|            | Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante                                     | 5  |
|            | Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, e refeitórios                   | 5  |
|            |                                                                                                                 |    |
| Grave      | Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos                                   | 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 por mais de 48 horas                                      | 7  |
|            | Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada                                                 | 7  |
|            | Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos | 7  |
| Gravíssimo | Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas                 | 10 |
|            | Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área                                     | 10 |
|            | Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos                                    | 10 |
|            | Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos          | 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 |
|            | Ocorrência de casos de intoxicações alimentares                                                                 | 10 |

### 3. NOTA FINAL DE DESEMPENHO

3.1 A Nota Final de Desempenho será calculada com base na fórmula constante abaixo:

$$NF = \frac{NPS + NEC}{2}$$

Onde:

NF=Nota Final de Desempenho

NPS=Nota Geral da Pesquisa de Satisfação

NEC=Nota Geral de Execução do Termo de Concessão

3.2 O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou a retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação.

3.3 A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de ocupação consignado na proposta do licitante vencedora e o limite mínimo estabelecido de **R\$**

**2.984,27** (dois mil, novecentos e oitenta e quatro reais e vinte e sete centavos), de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 2.984,27) \times \frac{D}{100}$$

Onde:

TU= Taxa mensal de ocupação durante o bimestre seguinte ao da avaliação;

TP= Taxa mensal de ocupação consignada na proposta da CONCESSIONÁRIA;

D= Taxa de desconto (%)

- 3.4 A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo do valor da taxa mensal de ocupação estabelecido de **R\$ 2.984,27 (dois mil, novecentos e oitenta e quatro reais e vinte e sete centavos)**.
- 3.5 Caso o desempenho da **CONCESSIONÁRIA** em um determinado bimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de ocupação para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado na proposta da **CONCESSIONÁRIA**.
- 3.6 A Avaliação da Execução do restaurante decorrente da contratação objeto do Termo de Concessão será realizada por equipe designada pela CGADM, não cabendo recurso contra os resultados de sua avaliação.
- 3.7 A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas, escolhidas aleatoriamente pela Coordenação Geral de Administração e Finanças - CGADM, entre os usuários do restaurante.
- 3.8 A Nota Final de Desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.
- 3.9 A concessão de desconto sobre a taxa mensal de ocupação obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

| Nota Final de Desempenho (NF) | Desconto (%) |
|-------------------------------|--------------|
| 90 a 100                      | 100          |
| 80 a 89                       | 50           |
| 70 a 79                       | 25           |
| 0 a 69                        | 0            |

## **ANEXO IV**

**Carta Convite n.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

### **COMPOSIÇÃO MÍNIMA DOS ITENS QUE DEVERÃO CONSTAR NAS REFEIÇÕES DIÁRIAS.**

#### **RESTAURANTE - CARDÁPIO BÁSICO:**

| <b>ITEM</b>                                                                                                                                                                                               | <b>Composição mínima exigida de alimentos previamente processados</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b><u>Saladas</u></b><br><br>Deverão estar à disposição dos usuários:<br>- três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas.<br>- sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia. | Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)<br>2 tipos de vegetal folhosos (acelga, chicória, rúcula, etc.)<br>4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino)<br>4 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, brócolis, etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.<br>2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rosê, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, ceaser, etc.) |
| <b><u>Guarnições</u></b><br><br>(Deverão ser servidas, diariamente, no mínimo 6 guarnições, que serão programadas de forma a combinar com os pratos principais.)                                          | Arroz branco<br>Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro etc.)<br>Arroz integral<br>Massa (talharim, espaguete, raviole, nhoque, capeleti, lasanha, caneloni, penne, etc.)<br>Feijão simples<br>Feijão preto<br>Feijão tropeiro<br>Farofa<br>Berinjela recheada<br>Creme de espinafre<br>Creme de milho<br>Purê de batata<br>Batata Soutê<br>Suflês de legumes<br>Abobrinhas ao forno<br>Couve flor gratinada                                                                                      |
| <b><u>Pratos Principais quentes</u></b>                                                                                                                                                                   | 1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Filé mignon, alcatra, contra-filé, coxão mole, patinho, lagarto, sendo alternados durante a semana<br>1 opção de pescados ou frutos do mar, sendo alternados durante a semana<br>1 opção de carne de aves - coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, filé de aves<br>1 opção de carne suína<br>Frango xadrez<br>Strogonoff de frango<br>Strogonoff de filé mignon                                                                                                                       |
| <b><u>Prato vegetariano</u></b>                                                                                                                                                                           | Preparação à base de soja, glúten, queijo ou ovos.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b><u>Sobremesas</u></b>                                                                                                                                                                                  | Frutas - 2 variedades, no mínimo.<br>Salada de fruta - composta por mamão, banana, maçã e laranja.<br>Doces elaborados - 2 variedades no mínimo (fruta em calda ou em compota, beiju, pavês, tortas, pudim, manjar, brigadeiro, cajuzinho, casadinho e beijinho, etc.)<br>Doces simples - 4 variedades no mínimo (gelatina)<br>Sobremesas dietéticas – 2 variedades no mínimo                                                                                                                                                             |

|                                                 |                                                                    |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|
| <b>Referência de opções de carnes / porções</b> | Filé Mignon<br>Alcatra<br>Picanha<br>Contra-filé<br>Ave<br>Pescado |
|-------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------|

1. Consideramos que os alimentos previamente processados, são aqueles submetidos a um processo de transformação do alimento “in natura”, realizado em unidade de fabricação própria, e que exige que nas dependências do CNPq seja realizado apenas a fase de montagem e/ou aquecimento para o consumo.
2. Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas.
3. A bebida e a sobremesa serão pagas à parte - suco, por copo de 300ml, e sobremesas, por quilograma. Sucos naturais de frutas - “in natura”, ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente.
4. A embalagem descartável de isopor, para transporte de refeições (marmitex), poderá ser cobrada à parte.
5. É **vedado** o fornecimento, a qualquer título, de **bebida alcoólica**.
6. O item “pratos principais quentes”, constante da tabela acima, deverá ser servido de modo que todos os dias, na composição do buffet, contenha uma carne (vermelha e branca) de 1ª qualidade. Além disso, uma vez por semana, a **CONCESSIONÁRIA** deverá servir algum prato com peixe ou bacalhau ou camarão. A **CONCESSIONÁRIA** poderá disponibilizar opções “À La Carte”.
7. A **CONCESSIONÁRIA** colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos.
8. Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.
9. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas etiquetas ou similares.
10. Durante o horário de almoço deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (catchup, mostarda, pimenta, maionese), canudos e palitos embalados individualmente.

## **ANEXO V**

**CONVITE CNPq N.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

### **MINUTA DO TERMO DE CONCESSÃO**

TERMO QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq E A \_\_\_\_\_, PARA A CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, ONEROSA, DE ÁREA CORRESPONDENTE A 57,17 M², DE ESPAÇO FÍSICO SITUADO NO TÉRREO DO BLOCO A DO EDIFÍCIO SANTOS DUMONT, LOCALIZADO NA SHIS QI 1, CONJUNTO B, LAGO SUL, BRASÍLIA-DF, SEDE DO CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq, PARA FINS DE EXPLORAÇÃO COMERCIAL DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE.

**CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO - CNPq**, com sede na cidade de Brasília – DF, SHIS QI 01 CONJUNTO B, BLOCO A (-1), inscrita no CNPJ/MF sob o nº 33.831.654.0001-36, doravante denominada **CONCEDENTE**, neste ato representada pelo seu Representante Legal Glaucius Oliva, brasileiro, casado, portador do RG nº 6.578.204-5/D-SSP/SP, e inscrito no CPF nº 045.686.168-83, e de outro lado, \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, inscrita no CNPJ/MF nº \_\_\_\_\_, estabelecida na \_\_\_\_\_, representada por \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº \_\_\_\_\_, e inscrito no CPF nº \_\_\_\_\_ e, em observância ao disposto na Lei nº 8.666 de 21 de junho de 1993, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, na Lei nº 9.069 de 29 de junho de 1995, no Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, no Decreto nº 6.204, de 5 de setembro de 2007 e alterações posteriores, e demais normas que regem a espécie, resolvem celebrar o presente Termo, pelas condições estabelecidas nas seguintes cláusulas:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA DO OBJETO**

Constitui objeto deste termo a Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m², de espaço físico situado no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizado na SHIS QI 1, Conjunto B, Lago Sul, Brasília-DF, sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações da CARTA CONVITE nº 04/2011 e seus Anexos.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA DO REGIME DE EXECUÇÃO**

O objeto será executado mediante a ocupação onerosa de uma área correspondente à 57,17 m² do espaço definido para a instalação e funcionamento do restaurante, conforme estabelecido na Carta-Convite e seus anexos, nos termos da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA DO PRAZO E DA VIGÊNCIA**

O presente contrato vigorará pelo período de **12 (doze) meses**, contados a partir de \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_ (data da assinatura do Termo de Concessão), podendo ser prorrogado, mediante a celebração de termo aditivo, até que seja alcançado o prazo máximo em lei admitido (art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93).

#### CLÁUSULA QUARTA DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Na execução do objeto do presente Termo, caberá à CONCEDENTE:

- a) Proporcionar condições para que a **CONCESSIONÁRIA** possa conduzir a bom termo a execução dos serviços pertinentes;
- b) Assegurar o acesso dos empregados da **CONCESSIONÁRIA**, quando devidamente identificados, nos horários e dias estipulados, aos locais que devam executar a sua tarefa;
- c) Prestar todas as informações e/ou esclarecimentos pertinentes ao objeto contratado que venham a ser solicitado pelos representantes da **CONCESSIONÁRIA**;
- d) Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de Concessão, por intermédio de um servidor especialmente designado e por Comissão própria de Avaliação Bimentral, que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a Concessão, nos termos do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- e) Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados em desacordo com o estipulado no Memorial Descritivo e neste Instrumento;
- f) Proceder às vistorias nos locais onde os serviços estão sendo realizados, por meio da fiscalização, para verificar o atendimento às regras estabelecidas no Memorial Descritivo/Projeto Básico, anotando as ocorrências em livro próprio, dando ciência ao preposto da **CONCESSIONÁRIA** e determinando sua imediata regularização;
- g) Exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre os serviços e, ainda, aplicar multa ou rescindir o Termo de Concessão, caso a **CONCESSIONÁRIA** desobedeça a quaisquer das cláusulas estabelecidas neste Termo de Concessão e condições estabelecidas no Memorial Descritivo/Projeto Básico;
- h) Encaminhar os documentos de cobrança das despesas que deverão ser ressarcidas pela **CONCESSIONÁRIA** – luz, água e telefones - e os que se relacionem às importâncias relativas às multas aplicadas contra a **CONCESSIONÁRIA**;
- i) Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitada, desde que atendidas às obrigações pactuadas;
- j) Disponibilizar água, energia elétrica, de forma onerosa a **CONCESSIONÁRIA**, conforme Memorial Descritivo/Projeto Básico;
- k) Disponibilizar ramal telefônico para ligações urbanas, interestaduais e para celulares, cujo consumo deverá ser ressarcido pela Concessionária;
- l) Determinar que sejam adotadas as providências necessárias ao exato cumprimento do Termo de Concessão podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que determinado serviço seja refeito, quando verificar qualidade inadequada, sem nenhum ônus para a CONCEDENTE;
- m) Atestar os serviços prestados e o recebimento dos pagamentos devidos pela **CONCESSIONÁRIA**.

#### CLÁUSULA QUINTA DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Na execução do objeto do presente contrato, envidará a **CONCESSIONÁRIA** todo o empenho e dedicação necessários ao fiel e adequado cumprimento dos encargos que lhe forem confiados, obrigando-se ainda a:

- a) responsabilizar-se integralmente pela execução do serviço de restaurante decorrente da ocupação onerosa do espaço concedido pelo CNPq, nos termos da legislação vigente;
- b) usar a área concedida exclusivamente para exploração comercial da atividade de **restaurante**, de forma e não interferir no bom andamento da rotina de funcionamento da **CONCEDENTE**, conforme condições estabelecidas no Memorial Descritivo/Projeto Básico e na carta-convite e seus anexos;
- c) sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da **CONCEDENTE** para acompanhamento dos serviços de exploração de restaurante, prestando todos os esclarecimentos que lhes forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas, não diminuindo ou alterando a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** diante do controle dos Órgãos Governamentais de Saúde Pública e de Proteção e Defesa do Consumidor;
- d) iniciar em até 25 (vinte e cinco) dias corridos, contados da data de assinatura do Termo de Concessão, a execução dos serviços, conforme indicado no Memorial Descritivo/Projeto Básico, Carta-Convite e demais anexos, informando em tempo hábil qualquer motivo

- impeditivo ou que a impossibilite de assumir as atividades conforme estabelecido, sem prejuízo das penalidades cabíveis;
- e) manter no estabelecimento os registros de inspeção sanitária e trabalhista, emitidos pela ANVISA e pelo Ministério do Trabalho, em locais visíveis e de fácil identificação;
  - f) manter, durante a vigência do Termo de Concessão, as condições de habilitação para contratar com a Administração Pública, apresentando sempre que exigido os comprovantes de regularidade fiscal;
  - g) efetuar o pagamento, mediante GRU da taxa pelo uso do espaço físico até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente, independente de qualquer caso fortuito, levando-se em consideração a aplicação do desconto quando for o caso;
  - h) efetuar o pagamento, mediante GRU, do consumo de água, luz e telefone ocorridos a cada mês em função da operação do restaurante, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente, independente de qualquer caso fortuito;
  - i) prever toda a mão-de-obra necessária para garantir a operação do restaurante nos horários estabelecidos pela **CONCEDENTE**;
  - j) manter disciplina nos locais de serviço, substituindo, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, após solicitação da Administração, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento seja considerado inadequado, inconveniente ou insatisfatório ao interesse do serviço público e à prestação dos serviços, impedindo que a mão-de-obra que cometer falta disciplinar seja mantida ou retorne às instalações da **CONCEDENTE**;
  - k) usar, na execução dos serviços, profissionais devidamente uniformizados, qualificados e identificados, portando crachás com fotografias recentes;
  - l) responsabilizar-se, desde que devidamente comprovado, pela indenização decorrente de danos causados à **CONCEDENTE**, resultante de qualquer ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, adotando-se as providências necessárias, indicadas e pertinentes no sentido de proceder a devida reposição dos bens ou ressarcimento dos prejuízos após a comprovação da sua culpa;
  - m) assumir despesas concernentes à mão-de-obra, insumos, materiais, equipamentos, tributos, serviços de terceiros, obrigações trabalhistas e previdenciárias, contribuições sociais, seguros, licenças e de tudo mais que se fizer necessário para o fiel cumprimento do Termo de Concessão;
  - n) responsabilizar-se pela eficácia e funcionamento dos serviços de restaurante, não podendo subcontratar em nenhuma hipótese;
  - o) atualizar a listagem de equipamentos próprios junto à **CONCEDENTE** sempre que ocorrer alteração, bem assim promover a identificação dos materiais/equipamentos de forma a não serem confundidos com similares de propriedade da **CONCEDENTE** ou outra empresa prestadora de serviço;
  - p) responsabilizar-se por quaisquer acidentes que venham a ser vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade;
  - q) corrigir todas as imperfeições verificadas pela fiscalização, na execução das atividades, no prazo determinado pela **CONCEDENTE**;
  - r) cumprir, rigorosamente, todas as leis federais e locais, inclusive todos os Regimentos, Normas, Instruções e Diretrizes que lhe forem aplicáveis;
  - s) afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários e divulgar via e-mail, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante;
  - t) credenciar, oficialmente, junto à **CONCEDENTE**, um preposto com experiência e poderes de supervisão;
  - u) disponibilizar Diário de Ocorrência permanente, para que sejam anotadas quaisquer falhas detectadas através da vistoria efetuada pela **CONCEDENTE** relativamente à execução dos serviços;
  - v) providenciar sem quaisquer ônus para o **CONCEDENTE**, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento do restaurante;
  - w) responder por todas as despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras de alimentos coletadas pela **CONCESSIONÁRIA**, para atender as orientações do Manual de Boas Práticas para serviços de alimentação - Resolução RDC nº 216/2004 ANVISA e demais normativos dos conselhos de nutrição, sempre que necessário;

- x) manter todas as mesas do restaurante devidamente higienizadas, sempre cobertas, com recipiente contendo sachês individuais e de uso único de temperos do tipo: sal, pimenta ou molho de pimenta, azeite de oliva, vinagre, mostarda, maionese, catchup e outros molhos diversos, assim como açúcar e adoçante;
- y) disponibilizar no Restaurante utilitários do tipo guardanapo, palito, canudo, pás para misturar bebidas, etc, em sachês individuais, embalados um a um;
- z) utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condição higiênico-sanitária que evite sua contaminação. Caso utilize vapor para o cozimento de alimentos, o mesmo deve partir de água potável;
- aa) fornecer, obrigatoriamente, os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus empregados e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do Restaurante, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação. A **CONCESSIONÁRIA** assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário;
- bb) manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de refeições;
- cc) manter o pessoal devidamente uniformizado portando crachá de identificação da **CONCEDENTE** e em totais condições de higiene pessoal, zelando para que os mesmos se apresentem com aspecto adequado, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados;
- dd) respeitar as normas e os procedimentos da **CONCEDENTE** quanto à segurança interna, entrada e saída de pessoal, material, acesso às diversas áreas, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI);
- ee) disponibilizar, no mínimo, 2 (dois) contêineres para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da empresa;
- ff) manter limpo, os refeitórios, dependências da cozinha, depósitos, áreas de serviço, despensa, instalações, área de carga e descarga, etc. no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação, com o fornecimento de todos os materiais e equipamentos necessários à sua execução, devendo o salão de refeições ser encerado semanalmente;
- gg) corrigir todas as imperfeições verificadas pela FISCALIZAÇÃO, na execução das atividades no prazo por esta determinado.

## CLÁUSULA SEXTA

### DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO TERMO DE CONCESSÃO

As obrigações assumidas deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**SUBCLÚSULA PRIMERA** – As obrigações resultantes do presente certame licitatório deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

**SUBCLÚSULA SEGUNDA** – Executado o objeto contratual, será ele recebido em conformidade com as disposições contidas nos arts. 73 a 76, da Lei 8.666/93. A Administração rejeitará, no todo ou em parte, o serviço em desacordo com as condições contratuais e os seus anexos.

**SUBCLÚSULA TERCEIRA** – A execução do objeto da presente licitação será fiscalizada e gerenciada por representante da Serviço de Suporte Administrativo-SESAD do **CONCEDENTE**, especialmente designado para esse fim, a ser oportunamente indicado pela área competente do CNPq, doravante denominado simplesmente **Unidade Fiscalizadora**.

**SUBCLÚSULA QUARTA** – A **Unidade Fiscalizadora** do representante da **CONCEDENTE** anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o serviço, sendo-lhe assegurada à prerrogativa de:

- a) atestar os recibos correspondentes aos depósitos bancários relativos ao espaço cedido;
- b) solicitar à **CONCESSIONÁRIA** e seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias para a boa execução do objeto contratual;
- c) emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do objeto, em especial aplicação das sanções estabelecidas;

- d) fiscalizar a execução do objeto contratado, de modo que sejam cumpridas integralmente as condições estabelecidas;
- e) determinar o que for necessário à regularização de faltas verificadas;
- f) documentar as ocorrências havidas, em registro próprio, firmado juntamente com o preposto da **CONCESSIONÁRIA**;
- g) lavrar o termo de recebimento definitivo do objeto contratado;
- l) fixar prazos para atendimento dos esclarecimentos e informações requisitadas, relacionadas à execução dos serviços, ou ao cumprimento das exigências apontadas.

**SUBCLÚSULA QUINTA** – A fiscalização exercida pela **CONCEDENTE** não excluirá ou reduzirá a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**, até mesmo perante terceiros, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de materiais, produtos, inadequados ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica co-responsabilidade da **CONCEDENTE** ou de seus agentes e prepostos (art. 70 da Lei nº 8.666/93).

**SUBCLÚSULA SEXTA** – Após a assinatura do contrato, o CNPq designará formalmente uma comissão composta por no mínimo, 3 (três) servidores, doravante denominada COMISSÃO, com autoridade para exercer, como representante da Administração do CNPq, toda e qualquer ação de orientação geral, acompanhamento e fiscalização da execução contratual.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA** **DOS VALORES RELATIVOS À OCUPAÇÃO DO ESPAÇO CEDIDO e DA REFEIÇÃO PARA PAGAMENTO PELOS USUÁRIOS**

O presente Termo de Concessão não gerará despesa para a **CONCEDENTE**.

**SUBCLÚSULA PRIMEIRA** – O valor da Taxa Mensal de ocupação a ser paga pela **CONCESSIONÁRIA** é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_).

**SUBCLÚSULA SEGUNDA** – O preço do quilo da refeição a ser cobrado na restaurante, a ser pago pelo usuário é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_), conforme previsto no subitem 4.12 do Memorial Descritivo. O valor do quilo da refeição a ser cobrado pelos colaboradores cadastrados, nos termos previsto no subitem 4.17 do Memorial Descritivo é de R\$ \_\_\_\_\_ (\_\_\_\_\_). Os serviços de restaurante serão pagos diretamente pelo usuário à **CONCESSIONÁRIA**, mediante a emissão de cupom/nota fiscal.

**SUBCLÚSULA TERCEIRA** – A **CONCESSIONÁRIA** deverá efetuar o pagamento da taxa mensal de ocupação, até o 10º (décimo) dia útil do mês subsequente, via guia de Recolhimento da União (GRU).

**SUBCLÚSULA QUARTA** – Durante o prazo de implantação do restaurante, de até 25 (vinte e cinco) dias corridos, contados da assinatura do Termo de Concessão, não haverá cobrança de taxa de ocupação, salvo se o restaurante entrar em operação antes do final do prazo citado. A partir do 26º (vigésimo sexto) dia do contrato, o desconto será calculado conforme o ANEXO III da Carta Convite nº 04/2011.

**SUBCLÚSULA QUINTA** – Poderá ser concedido desconto conforme as regras estabelecidas no Memorial Descritivo/Projeto Básico, calculado na forma do Anexo III – CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO PELA **CONCEDENTE** DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE DECORRENTE DO TERMO DE CONCESSÃO. Não será concedido desconto no caso de cometimento de infrações graves ou gravíssimas pela **CONCESSIONÁRIA**.

#### **CLÁUSULA OITAVA** **DO REAJUSTAMENTO DO VALOR DA CONCESSÃO E DO PREÇO DA ALIMENTAÇÃO**

O valor da taxa mensal de ocupação do espaço cedido, estabelecido na Cláusula Sétima, poderá ser reajustado, observando-se o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura do Termo de Concessão.

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA** - Na hipótese acima, devidamente comprovada, o percentual não poderá exceder a mesma proporção da variação acumulada do IGPM (divulgada pela Fundação Getúlio Vargas) quanto ao valor de concessão de uso do espaço, ocorrida entre a data limite da assinatura do contrato e o mês de reajuste, ou outro índice que vier a substituí-lo, em conformidade com a legislação em vigor.

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** – A **CONCESSIONÁRIA** fica obrigada a aumentar a garantia prestada na mesma proporção dos valores concedidos pelo **CONCEDENTE** a título de reajustamento.

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** – Será permitida a repactuação do preço cobrado pela refeição aos usuários, previsto na Cláusula Sétima, desde que seja observado o interregno mínimo de **12 (doze) meses**, a contar da data da proposta.

**SUBCLÁUSULA QUARTA** A repactuação será precedida de solicitação da CONCESSIONÁRIA, acompanhada de demonstração analítica da alteração dos custos, por meio da apresentação de planilha de custos e formação de preços, devendo a CONCEDENTE diligenciar para conferir a variação de custos alegada pela **CONCESSIONÁRIA** de forma a assegurar-se de que os preços contratados são compatíveis com aqueles praticados no mercado, de forma a garantir a continuidade da contratação mais vantajosa.

**SUBCLÁUSULA QUINTA** . A repactuação somente será concedida mediante negociação entre as partes, considerando-se:

I - os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração;

II - as particularidades do contrato em vigência;

III - a planilha com a variação dos custos apresentada pela **CONCESSIONÁRIA**; e

IV - indicadores setoriais, tabelas de fabricantes, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes.

**SUBCLÁUSULA SEXTA** - Na hipótese, devidamente comprovada de necessidade de reajustamento do preço da alimentação, o percentual não poderá exceder a mesma proporção da variação acumulada do IPCA (divulgada pelo IBGE), ocorrida entre a data da apresentação da proposta e o mês da repactuação.

**SUBCLÁUSULA QUINTA.** O novo valor contratual decorrente terá sua vigência iniciada observando-se o seguinte:

I - a partir da assinatura do termo aditivo;

II - em data futura, desde que acordada entre as partes, sem prejuízo da contagem de periodicidade para concessão das recomposições futuras.

**SUBCLÁUSULA SEXTA** - Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, após a assinatura deste contrato, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos.

#### **CLÁUSULA NONA DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE**

O serviço de restaurante deverá ser executado e disponibilizado pela **CONCESSIONÁRIA** de segunda-feira à sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na CONCEDENTE, cujo horário para **atendimento aos usuários será de 11:00 às 15:00**, podendo ser modificado a critério da CONCEDENTE, caso haja necessidade e com prévio aviso à **CONCESSIONÁRIA**.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA DA GARANTIA CONTRATUAL**

Atendendo ao art. 56, § 1º da Lei nº. 8.666/93, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar, no ato da assinatura do Termo de Concessão, em nome do CONSELHO NACIONAL DE DESENVOLVIMENTO CIENTÍFICO E TECNOLÓGICO – CNPq, garantia equivalente a **5% (cinco por cento) do valor anual do contrato** (valor da taxa mensal de ocupação ofertado multiplicado por doze meses). A garantia poderá ser prestada por uma das seguintes modalidades:

a) Caução em dinheiro;

b) Seguro-garantia;

c) Fiança bancária;

**SUBCLÁUSULA PRIMEIRA** – A garantia deverá cobrir todo o período de vigência contratual e não poderá conter cláusula que elida a cobertura no caso de quaisquer sanções de efeito pecuniário que, eventualmente, venha a ser aplicada à **CONCESSIONÁRIA**.

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** – Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado, obrigatoriamente, em agência da Caixa Econômica Federal indicada pela **CONCESSIONÁRIA**, com base no Decreto nº 93.872/86, em seu art. 82, e no Decreto-lei nº 1.737/79.

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** – Quando a garantia for prestada sob forma de fiança bancária ou seguro garantia, não poderá conter qualquer restrição de cobertura, além de conter declaração expressa de renúncia do fiador aos benefícios do Art. 827 do Código Civil Brasileiro, assim como conter cláusula de prorrogação automática, até que a **CONCEDENTE**

confirme o cumprimento integral das obrigações da **CONCESSIONÁRIA**, após o fim do Termo de Concessão.

**SUBCLÁUSULA QUARTA** – A garantia prestada por meio de seguro bancário e/ou fiança bancária deverá indicar o número do Termo de Concessão firmado com o CNPq, o início e fim de sua validade, o valor da cobertura, o nome do segurado/afiançado e do beneficiário (CNPq).

**SUBCLÁUSULA QUINTA** – No caso de eventual procedimento de aplicação de sanção à **CONCESSIONÁRIA**, e conseqüentemente, utilização pela **CONCEDENTE** da garantia depositada, deverá ser notificada imediatamente a instituição garantidora.

**SUBCLÁUSULA SEXTA** – No caso da utilização da garantia pela **CONCEDENTE**, em função de quaisquer penalidades aplicadas, a **CONCESSIONÁRIA** deverá fazer a respectiva reposição, no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, a contar da data em que for utilizada.

**SUBCLÁUSULA SÉTIMA** – A não apresentação da garantia no prazo fixado ou sua apresentação em desacordo com o Convite ensejará a aplicação das sanções cabíveis.

**SUBCLÁUSULA OITAVA** – A garantia somente será liberada após a emissão do Termo de Recebimento Definitivo do Termo de Concessão.

**SUBCLÁUSULA NONA** – Na ocorrência de alteração no valor da ocupação do espaço estabelecido no Termo de Concessão e/ou de prorrogação de sua vigência a **CONCESSIONÁRIA** deverá, na ocasião da celebração do termo aditivo, providenciar a devida adequação da garantia prestada, tomando-se por base o valor atualizado do Termo de Concessão.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO**

O não cumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições pactuadas neste instrumento ou a sua inexecução, implicará a sua rescisão, independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial, conforme dispõem os artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/93 e suas alterações.

**SUBCLÁUSULA ÚNICA** – Além dos motivos previstos em lei, poderão ensejar a rescisão do presente Termo de Concessão, a exclusivo critério da **CONCEDENTE**:

- a) Alteração social ou modificação de finalidade ou estrutura que, a juízo da **CONCEDENTE**, prejudique o cumprimento do Termo de Concessão;
- b) No caso de rescisão, por qualquer motivo enumerado acima, a **CONCEDENTE** aplicará à **CONCESSIONÁRIA** as multas previstas neste Termo de Concessão, sem prejuízo da responsabilização que será feita na forma da lei.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

O descumprimento, por parte da **CONCESSIONÁRIA**, das obrigações contratuais assumidas, ou a infringência dos preceitos legais pertinentes, ensejará a aplicação das seguintes sanções, desde que devidamente motivada nos autos do processo, assegurados o contraditório e ampla defesa:

- a) advertência, por escrito, sempre que forem constatadas falhas de pouca gravidade;
- b) multa de até 1% (um por cento) do valor anual do contrato, devidamente atualizado, quando deixar de cumprir, no todo ou em parte, qualquer das obrigações assumidas.
- c) multa de até 10% (dez por cento) do valor anual do contrato, devidamente atualizado, na hipótese de, já tendo a **CONCESSIONÁRIA** sofrido punição na forma prevista na alínea anterior, vir ela a cometer novamente falta que enseje a aplicação de igual sanção;
- d) multa de até 20% (vinte por cento) do valor total do contrato, correspondente ao valor total (anual) da contratação, devidamente atualizados, na hipótese de, já tendo a **CONCESSIONÁRIA** sofrido punição na forma prevista na alínea anterior, vir ela a cometer igual infração, sem prejuízo da imediata rescisão do contrato e aplicação das demais sanções cabíveis;
- e) suspensão temporária, de participar em licitação e impedimento de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios pelo prazo de até 2 (dois) anos.
- f) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública quando a **CONCESSIONÁRIA** deixar de cumprir as obrigações assumidas, praticando falta grave, dolosa ou revestida de má-fé.

**SUBCLÁUSULA SEGUNDA** – As sanções de natureza pecuniária serão diretamente descontadas de créditos que eventualmente detenha a **CONCESSIONÁRIA**, ou efetuada a sua cobrança na forma prevista em lei.

**SUBCLÁUSULA TERCEIRA** – As sanções previstas não poderão ser relevadas, salvo quando ficar comprovada a ocorrência de situações que se enquadrem no conceito jurídico de força maior ou caso fortuito, devida e formalmente justificadas e comprovadas, e sempre a critério da autoridade competente.

**SUBCLÁUSULA QUARTA** – A sanção será obrigatoriamente registrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF e no caso de suspensão de licitar, a CONCESSIONÁRIA será descredenciada por até 2 (dois) anos, sem prejuízo das multas previstas no Memorial Descritivo/Projeto Básico e as demais cominações legais.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA DAS BENFEITORIAS**

Não será permitida a execução de obra ou modificação na estrutura do prédio onde está localizado o restaurante ou em suas instalações, sem o **prévio** e expresso consentimento da administração da **CONCEDENTE**. No caso de benfeitorias autorizadas pela **CONCEDENTE**, a **CONCESSIONÁRIA** não terá o direito de reclamar indenização a qualquer título.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA DO RECEBIMENTO DEFINITIVO**

A **CONCESSIONÁRIA**, ao final da execução contratual, comunicará expressamente a **CONCEDENTE**, mediante documento formal, de que o objeto do Termo de Concessão foi executado de acordo com as condições e especificações estabelecidas, respeitando-se os padrões de qualidade, não restando, portanto, nenhuma obrigação contratual pendente.

Uma vez verificada a execução satisfatória dos serviços, a **CONCEDENTE**, por meio da área técnica responsável, emitirá, em duas vias, o Termo de Recebimento Definitivo do espaço (modelo presente no ANEXO XII da Carta Convite nº 04/2011), conforme o disposto no art. 73, inciso I, alínea “b” da Lei nº 8.666/93.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES**

Fazem parte integrante deste instrumento contratual, independentemente de transcrição, os documentos abaixo relacionados:

- a) Edital Carta Convite nº 04/2011;
- a) Proposta da Adjudicatária;
- b) Memorial Descritivo/Projeto Básico.

**SUBCLÁUSULA ÚNICA.** Em caso de conflito entre as estipulações ou condições constantes deste instrumento e do edital com as da proposta, fica desde logo estabelecido que prevalecerão sempre aquelas contidas neste contrato.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA DA ALTERAÇÃO CONTRATUAL**

As condições estabelecidas no presente instrumento poderão ser alteradas, mediante a assinatura de termos aditivos, com as devidas justificativas, por meio de proposta a ser apresentada no prazo mínimo de 20 (vinte) dias antes da data que se pretenda o implemento das alterações, dentro da vigência do instrumento.

**SUBCLÁUSULA ÚNICA.** Fica vedado o aditamento do presente contrato com o intuito de alterar o seu objeto, sob pena de nulidade do ato e responsabilidade do agente que o praticou.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA DO PESSOAL**

O pessoal que a **CONCESSIONÁRIA** empregar para a execução dos serviços ora avençados não terá vínculo de qualquer natureza com o **CONCEDENTE** e deste não poderá demandar quaisquer pagamentos, tudo da exclusiva responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**. Na eventual hipótese de vir o **CONCEDENTE** a ser demandado judicialmente, a **CONCESSIONÁRIA** o ressarcirá de todas e quaisquer despesas que, em decorrência, vier a ser condenado a pagar, incluindo-se não só os valores judicialmente fixados, mas também outros alusivos à formulação da defesa.

**CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA**  
**DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO DA CONCESSIONÁRIA**

A CONCESSIONÁRIA declara, no ato de celebração do presente contrato, estar plenamente habilitada à assunção dos encargos contratuais e assume o compromisso de manter, durante a execução do contrato, todas as condições de qualificação, habilitação e idoneidade necessárias ao perfeito cumprimento do seu objeto, preservando atualizados os seus dados cadastrais juntos aos registros competentes.

**CLÁUSULA DÉCIMA NONA**  
**DA PUBLICAÇÃO**

A publicação, em extrato, do presente contrato na imprensa oficial, que é condição indispensável para sua eficácia, será providenciada pelo **CONCEDENTE**, nos termos do **parágrafo único**, do **art. 61**, da **Lei nº 8.666**, de 21.06.93.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA**  
**DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão solucionados diretamente pela Unidade Fiscalizadora ou autoridade competente, observados os preceitos de direito público e os dispositivos legais indicados neste Edital.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA**  
**DO FORO**

O Foro da Justiça Federal da Seção Judiciária de Brasília será competente para apreciar e dirimir quaisquer dúvidas oriundas da execução deste Termo de Concessão.

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

Brasília - DF, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ .

|                    |                            |                 |
|--------------------|----------------------------|-----------------|
| <b>CONCEDENTE:</b> | <b>Representante Legal</b> | <b>RUBRICA:</b> |
|--------------------|----------------------------|-----------------|

|                        |  |                 |
|------------------------|--|-----------------|
| <b>CONCESSIONÁRIA:</b> |  | <b>RUBRICA:</b> |
|                        |  |                 |

**TESTEMUNHAS:**

|                        |                        |
|------------------------|------------------------|
| <b><u>NOME:</u></b>    | <b><u>NOME:</u></b>    |
| <b><u>RUBRICA:</u></b> | <b><u>RUBRICA:</u></b> |
| <b><u>CPF:</u></b>     | <b><u>CPF:</u></b>     |

**ANEXO VI**  
**CONVITE CNPq N.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

|                   |
|-------------------|
| <b>DECLARAÇÃO</b> |
|-------------------|

\_\_\_\_\_, (razão social do licitante) inscrita  
no CNPJ N.º \_\_\_\_\_ : \_\_\_\_\_ com sede na  
\_\_\_\_\_ (endereço completo),

por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a)  
\_\_\_\_\_ infra-assinado, portador(a) da

Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF/MF n.º \_\_\_\_\_,  
para os fins de habilitação na **Carta Convite CNPq 04/2011** DECLARA expressamente, nos  
termos do art.27, da Lei 8.666/93 e inciso XXXIII, do art. 7º da Constituição Federal, que não  
emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre ou menor de  
dezesesseis anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze  
anos.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20 \_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal)

## **ANEXO VII**

### **CONVITE CNPq N.º 04/2011** **Processo n.º 000235/2011-3**

#### **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

\_\_\_\_\_(razão social do licitante) inscrita no CNPJ N.º : \_\_\_\_\_ com sede na \_\_\_\_\_ (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) \_\_\_\_\_ infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade n.º \_\_\_\_\_ e do CPF/MF n.º \_\_\_\_\_, para fins do disposto no CARTA CONVITE n.º 04/2011, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar da licitação CARTA CONVITE n.º 04/2011, foi elaborada de maneira independente pelo \_\_\_\_\_ (licitante), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da licitação CARTA CONVITE n.º 04/2011, não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação CARTA CONVITE n.º 04/2011, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato, quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação CARTA CONVITE n.º 04/2011 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da licitação CARTA CONVITE n.º 04/2011 não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do CNPq antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

\_\_\_\_\_, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_.

\_\_\_\_\_  
(assinatura do representante legal, no âmbito da licitação, com identificação completa)

**ANEXO VIII**

**CONVITE CNPq N.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO**

A proponente, para fins de participação na CARTA CONVITE nº 04/2011, declara sob as penas da lei, que não existem fatos impeditivos de sua participação na presente licitação e se compromete a comunicar ao CNPq qualquer fato superveniente que venha a comprometer sua habilitação, durante a vigência do contrato.

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

(Local),                      de                      de

---

(Representante Legal)  
(Nome da Empresa)  
(Endereço / endereço eletrônico)  
(Telefone / *FAC-SÍMILE* / *e-mail*)

**ANEXO IX**

**CONVITE CNPq N.º 04/2011**

**Processo n.º 000235/2011-3**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

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

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

(Local),                      de                      de                      .

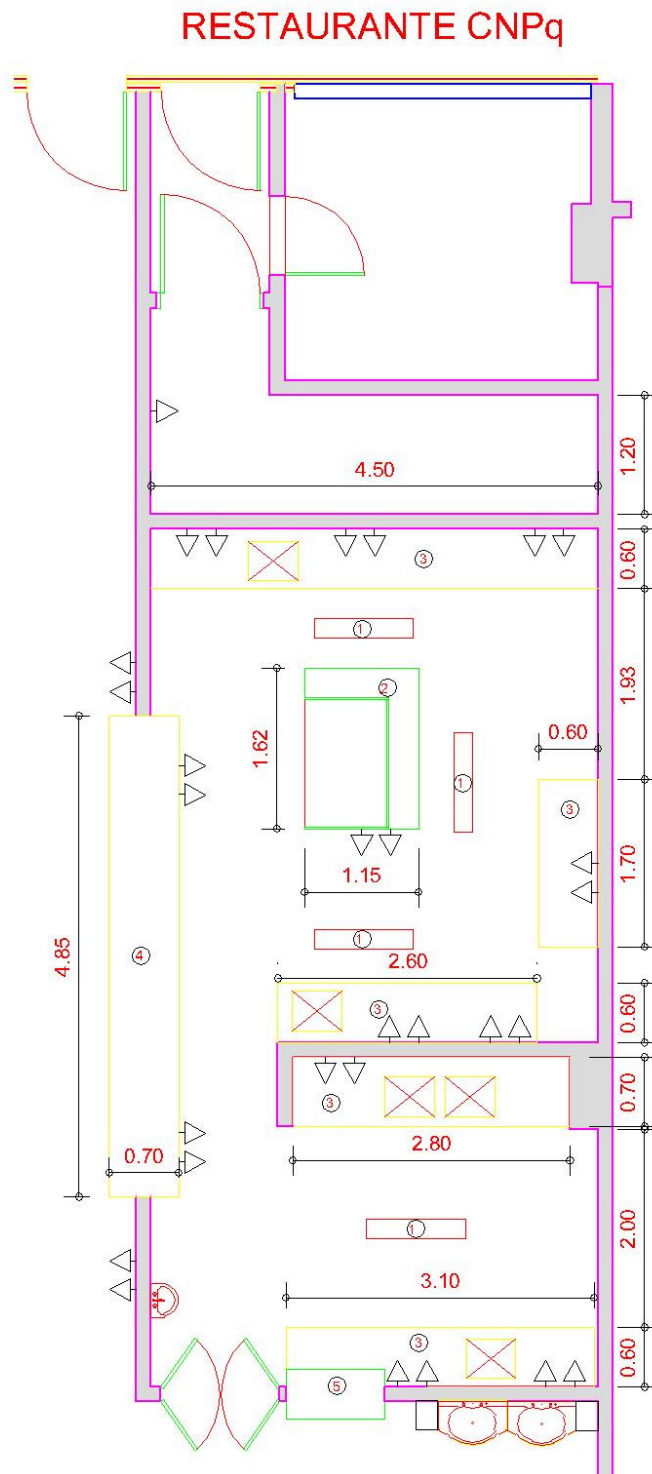
---

(Representante Legal)  
(Nome da Empresa)  
(Endereço / endereço eletrônico)  
(Telefone / *FAC-SÍMILE* / *e-mail*)

## ANEXO X

CONVITE CNPq N.º 04/2011  
Processo n.º 000235/2011-3

### PLANTA DO ESPAÇO DO OBJETO DA CONCESSÃO



**CONVITE CNPq N.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

Declaramos que a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ sob o n. \_\_\_\_\_ estabelecida na cidade de \_\_\_\_\_, Estado de \_\_\_\_\_, no endereço \_\_\_\_\_, telefone n. \_\_\_\_\_, fac-símile n. \_\_\_\_\_, por meio de seu representante legal, \_\_\_\_\_, portador da Carteira de Identidade nº. \_\_\_\_\_, expedida pela \_\_\_\_\_, para fins de participação na licitação, vistoriou a área a ser concedida para exploração dos serviços de restaurante, correspondente a 57,17 m², situada no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizado na SHIS QI 1, Conjunto B, Lago Sul, Brasília-DF, sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, tendo tomado conhecimento dos aspectos técnicos e das condições para a exploração dos serviços, estando satisfeita com as informações e esclarecimentos obtidos na aludida visita e, plenamente capacitada a elaborar a proposta para a licitação em tela, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de inclusão de serviços, quantitativos de material ou acréscimo dos preços.

Por ser verdade, firmamos o presente.

(Local), de de

**NOME COMPLETO DO REPRESENTANTE DO LICITANTE**  
(NOME DA EMPRESA)

**NOME DO SERVIDOR RESPONSÁVEL (SESAD)**  
(CARGO COMPLETO)

**ANEXO XII**

**CONVITE CNPq N.º 04/2011**  
**Processo n.º 000235/2011-3**

**MODELO TERMO DE RECEBIMENTO DEFINITIVO DO ESPAÇO**

Termo de Concessão n.º:

Objeto: Concessão administrativa de uso, onerosa, de área correspondente a 57,17 m², situada no Térreo do Bloco A do Edifício Santos Dumont, localizada na SHIS QI 1, Conjunto B, Lago Sul, Brasília-DF, sede do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - CNPq, para fins de exploração comercial dos serviços de restaurante por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações do CARTA CONVITE n.º 04/2011 e seus Anexos.

Processo n.º: 01300.000235/2011-3

Modalidade de Licitação: CARTA CONVITE n.º 04/2011

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

Informo que o espaço está sendo recebido nas mesmas condições que fora entregue (se tiver sido feito alguma benfeitoria, ela deve ser inserida na informação, sem que caiba à CONCESSIONÁRIA qualquer indenização).

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

Brasília, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_.

**CONCEDENTE**  
**NOME EM MAIÚSCULAS E NEGRITAS**  
Cargo completo

**REPRESENTANTE LEGAL DA CONCESSIONÁRIA**  
Razão Social da CONCESSIONÁRIA