**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG - 590001**

**TERMO DE RECEBIMENTO DE EDITAL**

PESSOA JURÍDICA:

ENDEREÇO:

CNPJ DA EMPRESA:

TELEFONE(S):

FAX:

E-MAIL:

PESSOA DE CONTATO: CELULAR:

CONTATO EM BRASÍLIA (caso haja) NOME:

TELEFONE/FAX:

**Obs: Preenchimento com “letra de forma”**

**Recebi, do Conselho Nacional do Ministério Público, cópia do Edital do Pregão Presencial nº 01/2017.**

**Brasília-DF, \_\_\_\_de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2017**

**Ass: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG - 590001**

**DATA DE ABERTURA: 29/11/2017**

**HORÁRIO: 10 HORAS**

**LOCAL DA SESSÃO PÚBLICA: AUDITÓRIO DO CNMP**

**Obs:** Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário, salvo comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

**O CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO**, sediado à SAFS (Setor de Administração Federal Sul), Quadra 2, Lote 3, Ed. Adail Belmonte, em Brasília – DF, torna público, por meio da Pregoeira FABIANA BITTENCOURT GARCIA SOARES DE LIMA e sua equipe de apoio, designados pela Portaria nº 116 de 14 de junho de 2017, do Exmo. Senhor Secretário-Geral do Nacional do Ministério Público**,** que **no dia 29 de novembro de 2017, às 10 horas (horário de Brasília-DF)**, ou no mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nessa data, através do endereço eletrônico [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br/), que realizará licitação do **tipo MAIOR VALOR, sob o regime de execução indireta por empreitada por preço global,** na modalidade de **PREGÃO PRESENCIAL**, **exclusivamente para microempresas e empresas de pequeno porte**, em atendimento ao artigo 6º do Decreto nº 6.204/2007, para **a Cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações visando a exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Conselho Nacional do Ministério Público. A presente licitação será regida pela** Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e demais normas pertinentes.

**1 – DO OBJETO**

1.1 A presente licitação tem por objeto a **cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações do Conselho Nacional do Ministério Público, para exploração dos serviços de lanchonete, pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da lei, conforme especificações constantes do Anexo I (Termo de Referência) e as condições estabelecidas, que fazem parte integrante deste edital, para todos os fins e efeitos.**

**1.2 São partes integrantes deste Edital:**

a) Termo de Referência - Anexo I

b) Planilha de formação de preços – Anexo II

c) Modelo de Procuração - Anexo III

d) Declaração de Menor - Anexo IV

e) Declaração de Inexistência de Fato Superveniente - Anexo V

f) Declaração de ME ou EPP - Anexo VI

g) Modelo de Carta de Credenciamento - Anexo VII

h) Declaração de Regularidade - Anexo VIII

i) Declaração de Elaboração Independente de Proposta – Anexo IX

j) Declaração de não Utilização de Trabalho Degradante ou Forçado – Anexo X

k) Minuta de Contrato - Anexo XI

**2 – DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO**

2.1 **Poderão participar desta licitação EXCLUSIVAMENTE AS MICROEMPRESAS – ME e EMPRESAS DE PEQUENO PORTE – EPP, qualificadas como tais nos termos do art. 3º, da Lei Complementar nº 123/2006 e que, em observância ao disposto no art. 6º, Decreto nº 8.538/2015, explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado, atendam às condições exigidas neste Edital e seus anexos e estejam devidamente credenciadas.**

2.1.1 A comprovação da regularidade fiscal, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica dos fornecedores interessados na presente licitação poderá ser feita por meio de prévia e regular inscrição cadastral no SICAF.

2.1.2 Os interessados não cadastrados no SICAF, e que tiverem interesse em participar do presente Pregão, deverão providenciar o seu cadastramento e sua habilitação junto a qualquer Unidade Cadastradora dos Órgãos da Administração Pública, até o terceiro dia útil anterior à data da abertura da sessão (Parágrafo único do art. 3º do Decreto nº 3.722/01).

2.2 As empesas que desejarem participar deste Pregão deverão no dia, hora e local estabelecidos neste Edital, proceder ao credenciamento, entregar ao Pregoeiro os envelopes separados e lacrados, respectivamente, a PROPOSTA e DOCUMENTAÇÃO contendo na parte externa o nº do Edital, nome da empresa, local, data e hora da realização do certame.

2.2.1 Declarada a abertura da sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes.

**2.3 Não poderão participar desta licitação:**

a) consórcio de empresas, qualquer que seja sua forma de constituição;

b) empresa apenada com a suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o CNMP;

c) empresa apenada com o impedimento de licitar e contratar com a união;

d) empresa declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos limites determinados pelo inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93;

e) empresa que estiver em recuperação judicial, processo de falência ou sob regime de concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação;

f) sociedade cooperativa de mão de obra, constituída nos termos da Lei nº 5.764, de 16/12/1971, em função do Termo de Conciliação celebrado entre a União (AGU) e o Ministério Público do Trabalho;

g) empresa em regime de subcontratação.

2.3.1 Para fins do disposto na alínea “d” do item 3.2, entende-se por ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA, a administração direta e indireta da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, abrangendo inclusive as entidades com personalidade jurídica de direito privado sob controle do poder público e das fundações por ele instituídas ou mantidas.

2.4 Todos os documentos exigidos na presente licitação devem estar em nome da empresa licitante e no prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor competente, quando for o caso.

2.5 O licitante será responsável pela veracidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do procedimento licitatório e da consequente contratação, sob as penas da lei.

2.6 Não poderão participar deste Pregão empresas cujo(s) sócio(s), gerente(s) ou diretor(es) sejam cônjuge(s), companheiro(s) ou parente(s) em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membro do Ministério Público da União (Ministério Público Federal, Ministério Público Militar, Ministério Público do Trabalho, Ministério Público do Distrito Federal e Territórios), de membro do Conselho Nacional do Ministério Público e de membro do Ministério Púbico em atividade no Conselho Nacional do Ministério público e ou de servidor (este quando ocupante de cargo de direção, chefia ou assessoramento) do Conselho Nacional do Ministério Público, conforme dispõem as Resoluções CNMP 01/2005, 07/2006, 21/2007, 28/2008 e 37/2009 (Anexo III do Edital).

2.7 Os licitantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, como condição para a participação na presente licitação, conforme disposto no inciso VII do art. 4º da Lei nº 10.520/2002.

2.8 Para fins de cumprimento ao estabelecido no art. 44 e 49 da Lei Complementar nº 123/2006, as ME e EPPs deverão declarar que cumprem as exigências legais para usufruírem dos direitos de preferência previstos nessa Lei.

2.9 Os licitantes deverão apresentar **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA (Anexo IX)**, como condição obrigatória de participação na presente licitação, conforme disposto no inciso VII do Art. 4• da Lei nº 10.520/2002.

**3 – DO CREDENCIAMENTO**

3.1 Nenhuma pessoa (física ou jurídica), mesmo que credenciada por processo legal, poderá representar mais de uma empresa nesta licitação.

3.2 Os proponentes deverão se apresentar para credenciamento junto ao Pregoeiro por um representante que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente.

3.3 O credenciamento é condição obrigatória para os licitantes que desejarem ofertar lances neste Pregão, conforme determina o art. 11, inciso IV, do Decreto nº 3.555 de 08/08/2000.

3.3.1 O representante legal da licitante que não se credenciar perante o Pregoeiro ficará impedido de participar da fase de lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, enfim, de representar a licitante durante a reunião de abertura dos envelopes PROPOSTA e DOCUMENTAÇÃO relativos a este Pregão, ficando mantido o preço apresentado na sua proposta escrita, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

3.4 O credenciamento far-se-á através de procuração pública ou particular com firma reconhecida que comprove os necessários poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do Proponente.

3.4.1 Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, **no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa (a não comprovação impedirá o credenciamento).**

3.5 Quem prestar declaração falsa na manifestação de que trata o item anterior sujeitar-se-á à penalidade prevista no item 8 deste Edital.

**4 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E ESCLARECIMENTOS**

4.1 **Até o dia 24/11/2017**, 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do pregão, na forma eletrônica, para o endereço [cpl@cnmp.mp.br](mailto:cpl@cnmp.gov.br).

4.1.1 Pregoeiro decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 horas e, sendo acolhida, será definida e publicada nova data para realização do certame.

4.2 Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até o dia 23/11/2017**, 3 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, preferencialmente por meio eletrônico, via internet, via correio eletrônico [cpl@cnmp.mp.br](mailto:cpl@cnmp.gov.br).

**5 – DA PROPOSTA COMERCIAL**

5.1 O proponente deverá apresentar sua proposta em envelope lacrado, no qual deverá conter seguintes dizeres: PROPOSTA COMERCIAL, número deste Pregão, dia e hora de sua abertura.

5.1.1 A proposta deverá ser impressa e apresentada, preferencialmente, em papel timbrado da Empresa, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, suas folhas devem estar rubricadas e a última assinada pelo representante legal, contendo ainda o nome do proponente, número do CNPJ da Empresa, endereço, número da conta bancária, agência e nome do banco.

5.1.2 Deverão constar da proposta:

a) Preço global, em moeda nacional;

b) Especificação clara e detalhada do objeto;

c) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de sua apresentação. Na ausência de indicação expressa do prazo de validade, considerar-se-á tacitamente indicado o prazo de 60 dias.

5.2A ausência do detalhamento do objeto no citado campo não acarretará a desclassificação da proposta da licitante, podendo tal falha ser sanada mediante realização de diligência destinada a esclarecer ou complementar as informações.

**5.3 Deve estar incluído no preço todos os insumos que o compõem, tais como as despesas com mão de obra, impostos, taxas, frete, seguros e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na execução dos serviços objeto desta Licitação.**

5.4 A apresentação da proposta implicará na plena aceitação, por parte do proponente, das condições estabelecidas neste Edital e seus anexos.

5.5 O número do CNPJ, indicado nos documentos da proposta de preços e da habilitação, deverá ser do mesmo estabelecimento da licitante que efetivamente vai realizar os serviços objeto da presente licitação.

5.6 Serão desclassificadas as propostas que não atendam às exigências do presente Edital e seus anexos, que sejam omissas ou que apresentem irregularidades insanáveis.

5.7 Serão desclassificadas as propostas e excluídos os lances que ofereçam preços excessivos, conforme a variação de preços no mercado e planilha de custo constante nos autos, podendo o Pregoeiro realizar diligências para averiguação dos mesmos.

5.8 A empresa vencedora deverá apresentar proposta atualizada com base no lance final.

**6 – DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

6.1OPregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital, que sejam omissas, apresentem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

6.2A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada em Ata.

6.3 O Pregoeiro classificará o autor da proposta de maior oferta e aqueles que tenham apresentado propostas em valores sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento), relativamente à de maior oferta, para participação na fase de lances.

6.3.1 Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços nas condições definidas no subitem anterior, o Pregoeiro classificará as melhores propostas subsequentes, até o máximo de três, para que seus autores participem dos lances verbais, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

**7 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES**

7.1Classificadas as propostas, de acordo com o Edital, o Pregoeiro dará início à etapa de apresentação de lances verbais pelos licitantes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e crescentes.

7.2 O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma sequencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de menor oferta e os demais, em ordem crescente de valor.

7.3 A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão do licitante da etapa de lances e a manutenção do último preço por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

7.5 Havendo eventual empate entre propostas, ou entre propostas e lances, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para qual os licitantes serão convocados, podendo, o sorteio, ser realizado durante a mesma sessão de julgamento das propostas.

7.6 Apurada a proposta final classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido melhor preço, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas neste Edital.

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

**8 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

8.1 No julgamento das propostas, após a etapa de lances, a classificação se dará em ordem crescente do preço apresentado, sendo considerada vencedora a proposta que cotar a **MAIOR OFERTA MENSAL** para a taxa de ocupação,conforme Planilha de Formação de Preços – Anexo II.

**8.2 O valor mínimo mensal aceitável para a Taxa de Ocupação é de R$ 3.562,55 (três mil, quinhentos e sessenta e dois reais e cinquenta e cinco centavos), sendo desclassificadas as propostas após a finalização dos lances, com valores abaixo do limite previsto**.

8.3 Será verificada a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório, sendo desclassificadas as que estiverem em desacordo.

8.4 - Se a proposta ou o lance de maior valor não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a melhor proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtida a proposta mais vantajosa para a Administração.

8.5 Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, após a habilitação e julgamento de recursos, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de maior valor, e o licitante será declarado vencedor, sendo convocado para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido neste Edital.

8.6 Não poderá haver desistência dos lances ofertados, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

8.7 O pregoeiro, na fase de julgamento, poderá promover quaisquer diligências, julgadas necessárias à análise das propostas, devendo os licitantes atenderem às solicitações no prazo por ele estipulado, contado do recebimento da convocação.

8.8 No julgamento da habilitação e das propostas, o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

8.9 Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus anexos, a proposta será desclassificada.

##### **9 - DA HABILITAÇÃO**

9.1 Toda a documentação exigida deverá ser apresentada pelo proponente em envelope lacrado, no qual deverá conter seguintes dizeres: DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO, número deste Pregão, dia e hora de sua abertura.

9.1.1. A documentação exigida para Habilitação deverá ser apresentada por uma das seguintes formas:

a) Em original;

b) Por qualquer processo de cópia, AUTENTICADA por SERVIDOR da Administração, devidamente qualificado ou por CARTÓRIO competente;

c) Cópia de Publicação em órgão da Imprensa Oficial, desde que autenticada;

d) emitida pela Internet pelo sítio oficial do órgão emissor, conforme art. 35 da Lei nº 10.522, de 19 de julho de 2002.

9.2 A habilitação das licitantes será verificada nos seguintes sistemas/cadastros, sem prejuízo dos demais documentos exigidos neste Edital:

a) **SICAF - Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores;**

b) **CEIS - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas da CGU** (Portal da Transparência do Governo Federal <http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis/>);

* + - * 1. **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Improbidade Administrativa do CNJ** – Conselho Nacional de Justiça (<http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php>);
        2. **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT** (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

**9.3 Para fins de habilitação, a licitante deverá apresentar, ainda, a seguinte documentação complementar:**

9.3.1 Declaração da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

9.3.2 Declaração expressa do responsável pela firma de que ela não está impedida de participar de licitações promovidas por órgãos ou entidade pública**;**

9.3.3 Declaração de ciência e concordância com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem assim de cumprimento pleno dos requisitos habilitatórios previstos;

9.3.4 Comprovação de patrimônio líquido não inferior a 10% (dez por cento) do valor ofertado pela licitante, a qual será exigida somente no caso de a licitante apresentar resultado igual ou inferior a 1 (um) em qualquer dos índices Liquidez Geral, Liquidez Corrente e Solvência Geral, calculados e informados pelo SICAF;

9.3.5 Declaração de que é microempresa e empresa de pequeno porte, e que, sob as penas da Lei, cumpre os requisitos estabelecidos no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 e está apta a usufruir do tratamento favorecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar;

9.3.7 Para comprovar a qualificação técnica, o licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou serviços pertinentes ao objeto licitado.

9.3.8 Declaração de regularidade (anexo VIII do edital);

9.4 A verificação em sítios oficiais de órgão e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.5 Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta, ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital e seus anexos, poderá o Pregoeiro considerar o proponente INABILITADO.

9.6 Os documentos deverão ter validade expressa ou estabelecida em Lei, admitidos como válidos, no caso de omissão, os emitidos a menos de noventa dias.

9.7 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

9.8 Os documentos deverão **ser apresentados com validade em dia** na data de apresentação da proposta.

9.8.1 **Os documentos** **apresentados com validade expirada, se não for falta sanável, acarretarão a INABILITAÇÃO do proponente.**

9.9 Para as Microempresas e Empresas de Pequeno Porte, a comprovação da regularidade fiscal observará a disciplina estabelecida nos artigos 42 e 43 da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, regulamentados pelo art. 4º do Decreto nº 8538/2015.

9.10 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, tratando-se de ME ou EPP, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.11 A não regularização da documentação, no prazo previsto nos itens acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções aludidas pelo artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a retirada da Nota de Empenho, Assinatura do Contrato ou revogar a licitação*.*

9.12 A licitante deverá declarar quaisquer fatos supervenientes à inscrição cadastral impeditivos de sua habilitação.

**9.13 Para habilitação no presente pregão serão exigidos os seguintes documentos:**

a) prova de regularidade para com o **Fundo de Garantia do Tempo de Serviço - FGTS** (Certificado de Regularidade de FGTS – CRF);

b) prova de regularidade para com a **Seguridade Social (Certidão Negativa de Débito – CND)**;

c) prova de regularidade para com as **Fazendas Federal (Certidão de Quitação de Tributos e Contribuições Federais e Certidão de Quitação da Dívida Ativa da União** fornecidas pela Secretaria da Receita Federal e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, conjuntamente, nos termos do Decreto nº 6.106/2007 e IN/RFB nº 734/07), Estadual e Municipal ou Distrital, conforme o domicílio ou sede da licitante, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou outra equivalente na forma da lei;

**d) certidão negativa de falência, recuperação judicial ou concordata**, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

e) certidão de **regularidade trabalhista**;

9.13.1 Para as licitantes inscritas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, a comprovação referida nas alíneas “a”, “b”, “c” e “d”, do item 9.14 poderá ser efetuada mediante consulta *on line* ao Sistema. A regularidade para com a Fazenda e as certidões exigidas nas alíneas “d” e “e” do item anterior quando não constantes do cadastro no Sistema deverão ser atendidas, também, pelos licitantes cadastrados no SICAF.

9.13.2 Caso algum dos documentos de habilitação apresentados na licitação esteja vencido, o Pregoeiro poderá, conforme lhe faculta o § 3º do art. 43 da Lei n.º 8.666/93, efetuar consulta ao órgão responsável pela emissão do documento, para verificação de sua regularidade.

9**.**13.3 A Administração se reserva no direito de diligenciar, a qualquer momento, no sentido de verificar a validade e a autenticidade de qualquer certidão apresentada. Em havendo divergências, será considerada válida pela Administração a certidão obtida com data mais recente.

9.14 Deverá o licitante indicar, junto aos documentos comprobatórios da habilitação, endereço eletrônico para onde serão encaminhadas todas as comunicações pertinentes ao processo de licitação, expedidas pelo CNMP e a ele endereçadas;

9.15 O licitante se responsabilizará pelo endereço fornecido, de modo que, qualquer alteração deste endereço eletrônico deverá ser comunicada ao CNMP, considerando-se válida toda correspondência enviada ao endereço constante dos autos;

9.15.1 Em se tratando de comunicação enviada pelo correio eletrônico, considera-se intimado o licitante no primeiro dia útil seguinte ao envio, iniciando-se a contagem do prazo no dia imediatamente posterior ao da intimação.

**10** **- DAS PENALIDADES**

10.1 A licitante vencedora que descumprir quaisquer das cláusulas ou condições do presente edital ficará sujeito às penalidades previstas nas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93.

10.2 Conforme o disposto no art. 14 do Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, e, se for o caso, será descredenciado do SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo de multa de até 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais.

10.3 Além do previsto no subitem anterior, pelo descumprimento total ou parcial das obrigações assumidas e pela verificação de quaisquer das situações previstas no art. 78, incisos I a XI da Lei 8.666/93, a Administração poderá, resguardados os procedimentos legais pertinentes, aplicar as seguintes sanções, conforme art. 87 da Lei 8.666/93, sem prejuízo de outras:

a) advertência;

b) multa, a ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial, nas hipóteses Previstas nos itens 15 e 16 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 2 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

10.3.1 Para fins do disposto na alínea b do item 10.3, será considerado o valor anual da taxa de ocupação, referente a área cedida (0,6 m²) para a lanchonete, em relação à área total do edifício-sede do CNMP.

10.4 As penalidades previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso de multa, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, garantida prévia defesa (art. 87, § 2º, da Lei nº 8.666/93).

10.5 As multas aplicadas serão deduzidas do valor do pagamento devido ao licitante vencedor, quando possível, ou por via de procedimento extrajudicial ou judicial, conforme o caso.

10.6 No caso de não-recolhimento do valor da multa, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada da garantia prestada ou dos pagamentos a que fizer jus a CESSIONÁRIA ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1,0% (um por cento) ao mês.

10.7 Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93 e a constantes do art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

10.8 De acordo com o artigo 88, da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da referida lei, à CESSIONÁRIA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

a) tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;

b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

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

10.9 Da aplicação das penas definidas no § 1º e no art. 87, da Lei n.º 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

10.10 No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV, do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, caberá pedido de reconsideração ao Exmo. Sr. Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

10.11 Na comunicação da aplicação da penalidade de que trata o item anterior, serão informados o nome e a lotação da autoridade que aplicou a sanção, bem como daquela competente para decidir sobre o recurso.

10.12 O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CEDENTE, localizado no edifício Adail Belmonte, situado no Setor de Administração Federal Sul, Quadra 03 Lote 02, Brasília/DF, nos dias úteis, das 13h às 17h.

**11 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

11.1 Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e **motivadamente**, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos, nos termos do Art. 4º, inciso XVIII da Lei 10.520/2002.

11.2 A falta de manifestação imediata e **motivada** da licitante quanto ao resultado do certame importará preclusão do direito recursal. **Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.**

11.3 Os recursos serão dirigidos ao Ordenador de Despesas do Conselho Nacional do Ministério Público por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 5 (cinco) dias úteis ou, nesse período, encaminhá-los ao Ordenador de Despesas do CNMP, devidamente informado, para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

11.4 Declarada a vencedora da licitação, não havendo manifestação das demais licitantes quanto à intenção de interpor recurso, ou julgados os que forem interpostos, será o procedimento submetido à Secretaria-Executiva para homologação.

11.5 Encerrada a sessão pública, a ata respectiva será disponibilizada imediatamente na internet para acesso livre de todos os licitantes e a sociedade.

11.6 Os recursos relativos à aplicação das penalidades previstas no item 10 e no art. 87 da Lei nº 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV da referida Lei, poderão ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata.

11.7 No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, caberá pedido de reconsideração no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da intimação do ato.

11.8 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sala da CPL, no Endereço: SAFS (Setor de Administração Federal Sul) Qd. 02, Lote 03, Sala T-08 – Ed. Adail Belmonte – Brasília/DF.

**12 – DA ASSINATURA DO CONTRATO E DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

12.1 A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, podendo ser prorrogado por até 60 meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993.

12.2 O CNMP convocará a adjudicatária, para assinar o contrato, por meio eletrônico, mediante uso do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do CNMP , no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das penalidades previstas neste Edital, sujeitando-se às penalidades aludidas nos termos do art. 81 da Lei nº 8.666/93, bem como a aplicação das sanções previstas no item 10 deste Edital e no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

12.3 Impreterivelmente dentro do prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data da convocação que lhe seja feita pelo CNMP, a licitante vencedora deverá requerer cadastramento no Sistema Eletrônico de Informações (SEI) do CNMP, mediante o que dispõe a PORTARIA CNMP-PRESI Nº 77, de 8 de agosto de 2017, principalmente em seu Art. 8º.

12.4 A licitante vencedora deverá assinar o contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação, sob as penas previstas na legislação e neste edital.

12.5 O prazo mencionado acima poderá ser prorrogado uma só vez, por igual período, quando solicitado pela parte durante o seu transcurso e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Secretaria de Administração/CNMP, conforme previsto no Parágrafo 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93.

12.6 Na prestação dos serviços objeto deste pregão, deverão ser observadas as especificações e demais orientações descritas neste Edital e no Termo de Referência (Anexo I).

12.7 Até a efetiva assinatura do contrato, poderá ser desclassificada a proposta da licitante vencedora, caso o CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO venha a ter conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

12.8 A Nota de Empenho poderá ser anulada a qualquer tempo, independente de notificação ou interpelação judicial ou extrajudicial, com base nos motivos previstos nos arts. 77 e 78, na forma do art. 79, da Lei nº 8.666/93.

**13 – DA FISCALIZAÇÃO**

13.1 Nos Termos do Art. 67, §1º, da Lei nº 8.666/93, o CNMP designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do serviço, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

13.1.1 As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

13.2 Da mesma forma, a Adjudicatária deverá indicar um preposto para, se aceito pelo CNMP representá-la na execução do Contrato.

13.3 Nos termos da Lei nº 8.666/93 constituirá documento de autorização para a execução dos serviços o Contrato Assinado, acompanhado da Nota de Empenho.

13.4 O Conselho Nacional do Ministério Público, poderá rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados, se em desacordo com o Contrato.

13.5 Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao Objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela Adjudicatária, sem ônus para o CNMP.

**14 – DO LOCAL DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

14.1 Serão os constantes no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

**15 - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA E DO CEDENTE**

15.1 São as constantes no Anexo I deste Edital e na Minuta de Contrato;

15.2 A CESSIONÁRIA deverá 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.

**16 – DA DOTAÇÃO**

16.1 Por se tratar de cessão de uso onerosa, a título precário, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

**17 – DA TAXA DE OCUPAÇÃO E DE RATEIO**

17.1 A CESSIONÁRIA recolherá mensalmente, por meio de GRU, taxa de ocupação e rateio de despesas, conforme condições estabelecidas no item 14 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

**18 – DO REAJUSTE DA TAXA DE OCUPAÇÃO E DE RATEIO**

18.1 Visando a readequação aos novos preços de mercado, o valor referente a taxa de ocupação será reajustado anualmente, de acordo com o Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI), e o valor da taxa de rateio será reajustado, no mesmo período, de acordo com a variação do consumo médio de água e energia, correspondente à porcentagem aproximada de 0,6% (zero virgula seis porcento) da área cedida para a lanchonete em relação à área total do Edifício-Sede do CNMP.

**19 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

19.1 A Autoridade Competente do CNMP, poderá anular ou revogar a presente licitação, bem como não homologar total ou parcialmente o objeto licitado, desde que não atendidas as exigências constantes neste Edital e seus Anexos, ou por interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar o ato, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, com as devidas justificativas, nos termos do art. 49 da Lei nº 8.666/93, sendo assegurado o contraditório e a ampla defesa.

19.2 A anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera a obrigação de indenizar, por parte da Administração, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59 da Lei nº 8.666/93.

19.3 O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que, durante a realização da sessão pública do pregão, seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, sendo possível ao Pregoeiro solicitar pareceres técnicos, pedir esclarecimentos e promover diligências em qualquer fase do presente certame e sempre que julgar necessário.

19.4 As proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o CNMP não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independente da condução ou do resultado do processo licitatório.

**19.5 Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.**

19.6 Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no item 10 do presente Edital, o lance é considerado proposta.

19.7 Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos nos dias úteis em que houver expediente no CNMP.

19.8 Este Edital será fornecido a qualquer interessado, na Sede do Conselho Nacional do Ministério Público, Setor de Administração Federal Sul - SAFS, Quadra 2, Lote 3, Ed. Adail Belmonte, ou ainda nos sítios [www.comprasgovernamentais.gov.br](http://www.comprasgovernamentais.gov.br/) e [www.cnmp.mp.br](http://www.cnmp.gov.br/) (link de licitações).

19.9 As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem 21.9, das eventuais republicações e/ou retificações de Edital, respostas a questionamentos e impugnações ou quaisquer outras ocorrências que porventura possam ou não implicar em mudanças nos prazos de apresentação da proposta e da abertura da sessão pública.

19.10 Independente de declaração expressa, a simples participação nesta licitação implica em aceitação plena das condições estipuladas neste edital, decaindo do direito de impugnar os seus termos o licitante que, o tendo aceito sem objeção, vier, após o julgamento desfavorável, apresentar falhas e irregularidades que o viciem.

19.11 Considerando que a empresa a ser CESSIONÁRIA tem qualificação técnica e comprovada capacidade para execução do objeto da presente licitação, de modo algum será aceita qualquer alegação, durante a execução do contrato, quanto a possíveis indefinições, omissões, falhas ou incorreções contidas no conjunto de elementos que constitui a documentação referente a este objeto, como pretexto para pretender cobrar materiais/equipamentos e/ou serviços, ou alterar a composição dos preços unitários.

19.12 Fica acordado a exigência de que o domicílio bancário dos empregados terceirizados deverá ser o Distrito Federal.

19.13 O CNMP não é unidade cadastradora do SICAF, apenas realiza consulta junto ao mesmo.

19.14 Os casos omissos, bem como dúvidas suscitadas, serão dirimidas pelo Pregoeiro através do correio eletrônico [cpl@cnmp.mp.br](mailto:cpl@cnmp.mp.br)

19.15 O foro da Justiça Federal da cidade de Brasília-DF, é o competente para dirimir quaisquer questões judiciais resultantes deste Edital.

Brasília, de novembro de 2017.

**Fabiana Bittencourt**

**Pregoeira/CNMP**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO I**

**TERMO DE REFERÊNCIA**

1. **DEFINIÇÃO DO OBJETO**
   1. Cessão de Uso Onerosa, a título precário, de área física e instalações do Conselho Nacional do Ministério Público, CNMP, para exploração dos serviços de lanchonete, pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da lei, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e respectivos anexos.

# JUSTIFICATIVA

* 1. O Conselho Nacional do Ministério Público não dispõe de recursos humanos para o atendimento dos serviços a serem contratados.
  2. A lanchonete, atividade de apoio necessária ao desempenho da atividade do órgão, conforme art. 12 do Decreto 3.725/2001, que regulamenta a Lei nº 9.636, de 15 de maio de 1998, visa oferecer aos membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços, pessoas autorizadas pelo CNMP e aos participantes de eventos organizados pelo Conselho opções de lanches e almoço, sem a necessidade de sair do edifício-sede, proporcionando-lhes mais conforto e rapidez nos intervalos para refeições.
  3. Por se tratar de uma atividade bastante específica e divergente da atividade-fim deste órgão e por não haver estrutura organizacional de pessoal e de almoxarifado para realizar serviços de alimentação, a terceirização é a alternativa mais viável para oferecer ao seu público acesso às refeições nutricionalmente adequadas aos procedimentos e normas higiênico-sanitários.
  4. Nesse sentido, as especificações técnicas e obrigações estabelecidas neste instrumento visam ao fornecimento de refeições equilibradas nutricionalmente, a fim de promover e manter a saúde do usuário com possibilidade de estimular a adoção de hábitos alimentares saudáveis.
  5. O presente instrumento busca ainda atender, entre outras, às condições impostas pelo Decreto 3.725/2001 em seu artigo 13, dentre as quais, vale a pena citar, a disponibilidade de espaço para a implantação do objeto, a inexistência de qualquer ônus para a Administração, a compatibilidade de horários de funcionamento, a obediência às normas relacionadas ao fornecimento de alimentos e o rateio das despesas com manutenção, conservação e vigilância do prédio.
  6. A contratação está prevista no Plano de Gestão 2017 sob a iniciativa CNMP\_PG\_17\_COGCS\_016 Contratação de concessão de área para exploração de lanchonete.

# DESCRIÇÃO DO OBJETO

* 1. Cessão de Uso Onerosa, a título precário, de área física e instalações do Conselho Nacional do Ministério Público, CNMP, para exploração dos serviços de lanchonete, pelo período de 12 meses, podendo ser prorrogado nos termos da lei, conforme especificações constantes neste Termo de Referência e respectivos anexos.
  2. A comercialização dos lanches será realizada em espaço existente na área física destinada à exploração da lanchonete. O espaço gastronômico a ser ocupado pela cessionária é composto por 67 m².
  3. A clientela constitui-se de membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas autorizadas pelo CNMP, formando um universo de, aproximadamente, 400 pessoas. A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CNMP, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de lanches a serem servidos pela licitante vencedora.
  4. Os serviços compreendem:
     1. O fornecimento de lanches (a quilo e/ou unidade) consumidos imediatamente ou embalados para viagem; e
     2. O fornecimento de refeição em embalagens do tipo "marmitex" e "self-service", para o almoço, caso a CESSIONÁRIA tenha interesse em disponibilizar esses alimentos.
  5. Os alimentos serão fornecidos na própria lanchonete e por meio do disque-lanche, para entrega nas dependências do CNMP. A CESSIONÁRIA poderá requerer a autorização à CEDENTE o estabelecimento de um valor mínimo para o atendimento de pedido via disque-lanche.
  6. A CESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório na lanchonete, composto de:
     1. Bebidas (somente não alcoólicas):
        1. Suco natural (1 tipo);
        2. Suco de polpa (2 tipos);
        3. Vitaminas de fruta (leite integral e desnatado);
        4. Refrigerantes em latas e PET diversas (5 tipos, sendo 1 light e 1 diet);
        5. Chás gelados ou quentes;
        6. Chocolate quente (leite integral e desnatado);
        7. Leite quente (leite integral e desnatado);
        8. Café; e
        9. Café com leite (leite integral e desnatado).
     2. Comidas:
        1. Sanduíche natural feito com pão integral;
        2. Misto Quente;
        3. Sanduíches preparados com variações de pães e recheios;
        4. Salada de frutas (em porções individuais);
        5. Salgados assados;
        6. Tortas salgadas;
        7. Pão de queijo;
        8. Tortas doces;
        9. Bolos;
        10. Doces e bombons; e
        11. Sorvetes e/ou picolés.

3.6.3 A exclusão de produtos além do previsto no cardápio mínimo deverão ser comunicados previamente à fiscalização do contrato para as providências quanto à autorização de tais mudanças.

* 1. A CESSIONÁRIA deverá oferecer produtos e serviços de alto padrão, de acordo com a natureza da instituição onde se localiza, podendo a Administração Pública exercer a necessária fiscalização, inclusive solicitando alterações nos produtos e serviços que estão sendo prestados, de modo a garantir a promoção e a preservação da imagem institucional do CNMP.
  2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, cigarros e produtos semelhantes, nas dependências do CEDENTE.
  3. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO
     1. A lanchonete funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no CNMP, das 8 às 19 h 15, ou, se necessário for, até as 21h nos dias em que houver sessões do Plenário do CNMP, podendo este horário ser modificado, a critério do CEDENTE, com prévio aviso à CESSIONÁRIA, de forma a melhor atender os clientes.
     2. Os horários de entrada e saída da lanchonete pelos empregados da CESSIONÁRIA poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que compreendam o horário entre 7 e 22 horas, com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços.
     3. A critério do CEDENTE, poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de até 24 (vinte e quatro) horas. Além disso, nos períodos de recesso, de feriados ou de dias em que o horário de expediente for reduzido, a execução do serviço poderá ser suspensa ou ter seu horário reduzido.
  4. DO AMBIENTE
     1. A CESSIONÁRIA deverá observar, no mínimo, os seguintes pontos no gerenciamento do ambiente da lanchonete.
        1. Na área interna da lanchonete, é proibida a presença de:
           1. animais ou plantas;
           2. vetores ou pragas;
           3. objetos em desuso; e
           4. demais focos de insalubridade.
        2. Providenciar a higienização adequada:
           1. dos pisos, incluindo os ralos, grelhas e caixas coletoras das grelhas; e
           2. dos tetos e paredes, incluindo as portas e luminárias;
        3. Providenciar:
           1. condições adequadas de higiene;
           2. sabonete líquido inodoro antisséptico ou sabonete líquido inodoro e produto antisséptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro de secagem das mãos;
           3. lixeiras com tampa de acionamento sem uso das mãos; e
           4. a coleta frequente do lixo por funcionários específicos.
  5. DA COMERCIALIZAÇÃO
     1. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de lanches que possam ocorrer durante a vigência do contrato, devendo buscar e atualizar as informações acerca de eventos nas unidades próprias do CNMP.
     2. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, sessão plenária, entre outros), a CESSIONÁRIA deverá planejar a rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na distribuição das refeições e na fila do caixa de pagamento.
     3. O valor do lanche, do almoço e demais produtos oferecidos pela lanchonete será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.
     4. Os lanches e refeições vendidos no peso, tipo "*self-service*", serão submetidos à pesagem em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se o peso do recipiente ou do prato que serão previamente pesados e ajustados na balança e informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.
     5. Os produtos comercializados serão relacionados pela CESSIONÁRIA, com os respectivos preços, de modo o mais discriminado possível, em tabela que deverá ser afixada ao público, com o prévio conhecimento e permissão da Administração do CNMP.
     6. Os preços de mercado poderão ser aferidos pela Administração, a qualquer tempo, por meio de pesquisa de mercado, pesquisa de contratos administrativos ou atas de registro de preço de outros órgãos e, ainda, por outros meios julgados convenientes e oportunos, tais como a utilização de índices oficiais de preços.
     7. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar a opção de pagamento via cartão de débito e cartão de crédito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo ao valor cobrado.
     8. Disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie.
     9. Fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento.
     10. Não será permitida a cobrança de taxas de serviços e outras.
     11. O cardápio poderá ser analisado pela Administração quanto à adequação às exigências mínimas constantes neste instrumento e os preços praticados que deverão ser conforme os preços de mercado.
  6. DOS ALIMENTOS E SEU PREPARO
     1. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos vigentes, que dispõem sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no campo de competência do Distrito Federal.
     2. Empregar, durante a execução do contrato, somente alimentos que atendam à legislação em vigor, apresentando, sempre que solicitado, documentos comprobatórios da procedência dos insumos utilizados.
     3. Os produtos quentes não preparados no momento de serem servidos na lanchonete, a exemplo de salgados fritos ou assados, devem ser dispostos em balcões térmicos e aquecidos em forno micro-ondas ou forno elétrico, sempre que for solicitado pelos clientes.
     4. Privilegiar a utilização de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples, colesterol e gorduras saturadas, escolhendo, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com melhores perfis nutricionais.
     5. Providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus.
     6. Utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização e sanitização de hortaliças e frutas.
     7. Providenciar o descongelamento adequado dos gêneros alimentícios.
     8. Providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração se não forem utilizados imediatamente.
     9. Não permitir a presença de alimentos diretamente no chão.
     10. Servir somente alimentos com qualidade higiênico-sanitária satisfatória.
     11. Identificar de forma visível e adequada os alimentos expostos ao consumo ou em espera para serem expostas.
     12. Providenciar a reposição eficiente dos alimentos de modo a evitar o desabastecimento dos balcões de distribuição ou o descumprimento do cardápio.
     13. Descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas durante os serviços de autoatendimento, impedindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras ou “*freezeres*”;
     14. Se for constatada a queda da qualidade dos produtos oferecidos, a CESSIONÁRIA deverá imediatamente melhorar os produtos oferecidos.
     15. Providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e seja mantido em condições ideais de temperatura;
     16. Caso a CESSIONÁRIA tenha interesse em comercializar almoço dos tipos "*marmitex*" e/ou "*self- service*", os alimentos deverão serem preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.
     17. Não será permitido, nas dependências da lanchonete, o preparo de refeições quentes tais como: arroz, feijão, macarrão, frango, carne, peixe, legumes e outros tipos de alimentos que caracterizem pratos feitos. Caberá à CESSIONÁRIA produzir e embalar as refeições em local próprio, externo às dependências da CEDENTE.
     18. Caso se avalia uma inadequação dos preparados de alimentos fritos, não será permitido a sua produção nas dependências da lanchonete.
     19. A CESSIONÁRIA deverá indicar o endereço do local de preparo dos alimentos, para que a Administração possa realizar fiscalizações periódicas, sem que haja a necessidade de aviso prévio.
     20. A CESSIONÁRIA deverá respeitar o cardápio mínimo estabelecido nesse Termo de Referência durante todo o horário de funcionamento.
     21. É vedado a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte pela CESSIONÁRIA dos produtos e serviços comercializados.
     22. A tabela de preços deverá ser submetida à fiscalização para submeter a aprovação, com antecedência mínima de cinco dias úteis para o início da prestação dos serviços.
  7. DO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS
     1. Providenciar o armazenamento dos gêneros alimentícios, caso utilizado essa forma pela empresa, sobre estrados com as distâncias adequadas do chão e das paredes.
     2. Providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados.
     3. Providenciar rede de frio adequada ao volume e aos diferentes tipos de matéria-prima e ingredientes.
     4. Não permitir a presença de materiais não alimentícios no almoxarifado, freezers e geladeiras.
     5. Identificar adequadamente os alimentos preparados, as matérias-primas e os ingredientes que não foram utilizados totalmente, conforme determinado na legislação sanitária vigente.
  8. DOS UTENSÍLIOS
     1. Poderá a CESSIONÁRIA submeter à aprovação da fiscalização as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.
     2. Providenciar utensílios e acessórios adequados para o fim a que se destinam, em ótimo estado de conservação e em número suficiente para a realização dos serviços.
     3. Faculta-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daqueles materiais julgados inadequados.
     4. Providenciar a higienização e o armazenamento adequados.
     5. Utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização dos utensílios e acessórios.
     6. Os pratos e xícaras deverão ser de louça, os talheres, em aço inoxidável, e os copos de vidro, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente ou quando do atendimento pelo disque-lanche.
  9. DA EQUIPE PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS
     1. Os serviços deverão ser realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais:
        1. Nutricionista – Deve possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e permanecer nas dependências da lanchonete por pelo menos 2h (duas horas) por semana, podendo estas ser distribuídas em uma ou mais vezes na semana e registrando sua presença junto ao fiscal do contrato, designado pela CEDENTE;
        2. Atendentes – Deverão ser em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da lanchonete, inclusive para o atendimento do serviço disque lanche; e
        3. Operador de Caixa – Será responsável pelas operações no caixa e não poderá manipular alimentos.
     2. A CESSIONÁRIA deverá manter quantidade suficiente de atendentes, caixas e demais funcionários, de forma a garantir atendimento eficiente, cortês e célere.
     3. A CESSIONÁRIA deverá designar preposto, o qual deverá ser aceito pela Administração, para ficar responsável pelo funcionamento da lanchonete e pelo tratamento com o CEDENTE de assuntos referentes ao contrato.
  10. DO UNIFORME
      1. O uso de uniforme completo pelos funcionários da lanchonete é obrigatório, cabendo à CESSIONÁRIA o seu fornecimento em quantidade suficiente, conforme especificações a seguir:
         1. Calça comprida e camisa ou blusa;
         2. Avental longo, se necessário;
         3. Calçados fechados com saltos baixos e solado anti-derrapante; e
         4. Crachá de identidade.
         5. A CESSIONÁRIA deverá substituir os uniformes no prazo de 48 horas, após comunicação escrita do CEDENTE, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.
      2. Providenciar para que os funcionários os quais manipulam os alimentos:
         1. utilizem toucas;
         2. utilizem máscaras e luvas, quando necessário;
         3. utilizem calçados antiderrapantes e fechados;
         4. estejam barbeados;
         5. estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base;
         6. higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade.
      3. Não permitir que os funcionários os quais manipulam os alimentos:
         1. utilizem adornos;
         2. pratiquem o tabagismo nas dependências do CNMP;
         3. pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos.
      4. O uso de luvas, máscaras, proteção para os cabelos e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, materiais descartáveis, louças, talheres e copos, salvo se houver orientações normativas em contrário.
      5. A troca de luvas, máscaras e protetores para os cabelos deverá atender fielmente à orientação do fabricante e às normas vigentes.
  11. DO SERVIÇO DE DISQUE-LANCHE
      1. O serviço de disque-lanche compreende a entrega de qualquer produto ofertado na lanchonete, sem acréscimo no preço desses produtos, em quaisquer setores/seções do CNMP e deverá ser disponibilizado aos clientes durante todo o horário de funcionamento da lanchonete. Além disso, deverá, no mínimo, atentar-se aos seguintes pontos:
         1. Todos os itens solicitados pelo disque-lanche deverão ser entregues em embalagens descartáveis;
         2. A utilização do elevador para realizar os serviços de disque-lanche será permitida somente se o lanche estiver devidamente embalado; e
         3. A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no trajeto da lanchonete até o setor/sala de entrega do lanche.

3.17.2 A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar e instalar aparelho telefônico para ser utilizado no serviço de disque-lanche, cabendo à CEDENTE somente fornecer um ramal para a sua utilização interna. Será vedada a liberação do ramal da lanchonete para a realização de ligações externas aos ramais da CEDENTE.

* 1. DOS EQUIPAMENTOS, MOBILIÁRIOS E INSTALAÇÕES
     1. A CESSIONÁRIA deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato, sendo obrigatórios aqueles relacionados no Anexo I.
     2. A CESSIONÁRIA deverá apresentar ao CEDENTE, no início da execução dos serviços, relação de todo o material, móveis, equipamentos e utensílios, os quais deverão estar identificados e com suas características detalhadas, atualizando-a sempre que ocorrer alteração. Tais bens serão vistoriados, conferidos e aprovados pelo CEDENTE, sendo aceitos, apenas, se forem de primeira qualidade e em perfeito funcionamento.
     3. A relação prevista no Anexo I não exime a CESSIONÁRIA da total responsabilidade do fornecimento de outros materiais/equipamentos igualmente necessários à perfeita execução dos serviços de preparo de alimentos, limpeza e higienização dos ambientes, assim como do atendimento dos clientes.
     4. Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela CESSIONÁRIA deverá ser de reduzido consumo de energia e munido de fiação elétrica de tamanho suficiente para seu uso.
     5. Providenciar a higienização adequada de todos os equipamentos, mobiliários e instalações.

3.18.5.1 Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais e biodegradáveis, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

* + 1. O CEDENTE poderá solicitar à CESSIONÁRIA a substituição de qualquer equipamento, utensílio ou produto, cujo uso seja considerado prejudicial a suas instalações, ou ainda que não atendam às necessidades ou, ainda, ofereçam, comprovadamente, riscos à segurança do ambiente e das pessoas que circulam ou trabalham na lanchonete.
    2. A realização de benfeitorias nas dependências da lanchonete pela CESSIONÁRIA dependerá de prévia e expressa autorização do CEDENTE e, uma vez realizadas, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.
  1. DA HIGIENE DO LOCAL
     1. A CESSIONÁRIA deverá manter limpas, por seus próprios meios, as dependências e instalações da lanchonete, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação com o fornecimento de todos os materiais de limpeza, higienização e conservação, bem como os equipamentos necessários para sua execução.
     2. Na referida limpeza, higienização e conservação deverão ser executadas as seguintes tarefas:
        1. Recolher o lixo para os contêineres, devidamente acondicionados em sacos plásticos próprios, quantas vezes se fizer necessário, objetivando evitar a proliferação de vetores e pragas urbanas e a propagação de odores desagradáveis;
        2. As bandejas e/ou pratos com restos alimentares devem ser recolhidos, levados para locais adequados, e os restos colocados em sacos de lixo apropriados e resistentes, de forma a evitar derramamento de chorume quando depositados nos contêineres;
        3. Disponibilizar, no ambiente de preparo dos alimentos, coletores para acondicionamento de lixo providos de pedal e tampa específicos para cada tipo: lixo orgânico, metal, plástico e seco;
        4. Adotar procedimentos de coleta seletiva de materiais na lanchonete, de acordo com as normas da CEDENTE;
        5. Usar papel toalha branco, de primeiro uso, descartável, no interior da cozinha e em outros locais em que ocorra a manipulação e preparo de alimentos; e
        6. Manter devidamente higienizados, com produtos clorados, os panos utilizados para higiene de piso, lavando-os em baldes apropriados. Fica proibida a lavagem de tais panos nas dependências da lanchonete.
     3. Providenciar, observada a periocidade prevista em norma específica, desratização e desinsetização adequadas e manter registros dessas operações.
     4. A CESSIONÁRIA deverá efetuar o serviço de limpeza de acordo com os seguintes critérios:
        1. Diariamente:
           1. Observar, durante o horário das refeições, os aspectos de higiene, cuidando para que não haja resíduos de alimentos ou gorduras;
           2. Realizar limpeza geral de todas as dependências internas da lanchonete, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;
           3. Realizar limpeza geral de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos apropriados para cada tipo;
           4. Realizar limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, cubas, utensílios e eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados; e
           5. Realizar lavagem geral e completa dos equipamentos, utensílios e dos pisos internos, evitando que o lixo venha a se acumular nos ralos.

3.19.4.2 Mensalmente:

3.19.4.2.1 Realizar a lavagem e limpeza completa, com produtos adequados, das paredes, teto, portas e rodapés.

* 1. DO REAJUSTE DE PREÇOS DOS PRODUTOS
     1. O reajuste dos preços das refeições e dos lanches dependerá de autorização da CEDENTE e será limitado à variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE) desde que solicitado pela CESSIONÁRIA e que seja observada a periodicidade anual contada da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste.
        1. A CESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CEDENTE, seu direito ao reajuste dos preços até a data da prorrogação contratual subsequente ou do encerramento do contrato vigente.
        2. Caso a CESSIONÁRIA não solicite de forma tempestiva o reajuste e prorrogue ou deixe encerrar o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

# DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

* 1. O prazo total de execução será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, a critério da Administração e mediante termo aditivo, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses (inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93);
  2. A prorrogação contratual está sujeita à autorização formal da autoridade competente e ao preenchimento dos seguintes requisitos:
     1. Que os serviços tenham sido prestados regularmente;
     2. Que a CESSIONÁRIA não tenha punições de natureza pecuniária por três vezes ou mais, exceto quanto a penalidades aplicadas por atraso na entrega da garantia;
     3. Que a Administração ainda tenha interesse na realização do serviço; e
     4. Que a CESSIONÁRIA concorde com a prorrogação.

# ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

* 1. Por se tratar de cessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração, não sendo consignados na previsão orçamentária da União para 2017.

# DA ENTREGA E CRITÉRIOS DE ACEITAÇÃO DO OBJETO

* 1. A CESSIONÁRIA deve iniciar as atividades com todos os materiais e equipamentos necessários ao desempenho do serviço contratado, com funcionários devidamente uniformizados, assim como seus respectivos crachás de identificação.
  2. O serviço deverá ser prestado nas condições especificadas neste Termo de Referência.

# DO LOCAL E DO PRAZO PARA ENTREGA DO BEM

* 1. O prazo para início da prestação do serviço será de 10 (dez) dias corridos e contados a partir da confirmação do recebimento da Ordem de Serviço, salvo necessidade de adequação do espaço com a devida autorização da CEDENTE;
  2. A CESSIONÁRIA deverá iniciar plenamente a execução dos serviços contratados na sede do Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP, localizada no Setor de Administração Federal Sul – SAFS, Quadra 2, Lote 3, edifício Adail Belmonte, Brasília/DF.

# OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

* 1. São obrigações do CEDENTE:
     1. Exercer a fiscalização dos serviços por servidores especialmente designados, nos termos do art. 67 da Lei nº. 8.666, de 21 de junho de 1993, anotando e registrando ocorrências, assim como notificando a CESSIONÁRIA quando necessário.
     2. Os servidores designados terão autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral e controle da execução contratual.
     3. Emitir ordem de serviço para início da exploração comercial dos serviços de lanchonete.
     4. Determinar que sejam tomadas as providências necessárias ao exato cumprimento do contrato, podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que sejam refeitos, quando verificar qualidade inadequada ou o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, sem nenhum ônus para o CEDENTE.
     5. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços.
     6. Assegurar o acesso aos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas.
     7. Relacionar-se com a CESSIONÁRIA exclusivamente por meio de pessoa por ela credenciada.
     8. Disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico.
     9. Providenciar perante a CESSIONÁRIA a assinatura de Termo de Responsabilidade referente às instalações do CEDENTE disponibilizados para a prestação dos serviços, objeto do presente Termo de Referência.
     10. Promover, mensalmente, a avaliação dos serviços prestados, e, trimestralmente, a pesquisa de satisfação para fins de cessão do desconto da taxa de ocupação, conforme critérios constantes dos Anexos II e IV deste Termo de Referência.
     11. Fiscalizar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço, ainda que fora das dependências do CNMP.
     12. Notificar a CESSIONÁRIA, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.
     13. Emitir e encaminhar à CESSIONÁRIA, mensalmente, a guia para recolhimento da taxa de ocupação e do rateio das despesas com água e energia elétrica.
     14. Prestar informações e esclarecimentos necessários ao bom desenvolvimento das tarefas.
     15. Realizar reuniões mensais com o preposto/encarregado, visando aperfeiçoar a prestação dos serviços.
     16. Realizar inspeções para verificações do trabalho mantido em suas dependências, efetuando os devidos registros, bem como dando ciência formal à CESSIONÁRIA acerca de possíveis irregularidades.
     17. Proceder às advertências, multas e demais cominações legais pelo descumprimento parcial ou total dos termos deste Termo/Contrato.
     18. A CEDENTE não se responsabilizará pelo uso inadequado de equipamentos, sendo de responsabilidade da CESSIONÁRIA o seu uso adequado para a eficiência e eficácia dos serviços prestados.

# OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

* 1. A CESSIONÁRIA deve cumprir todas as obrigações constantes no Termo de Referência e sua proposta, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto e, ainda:
     1. DOS EMPREGADOS
        1. Designar, para a realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos.
        2. Manter em seu quadro de pessoal os profissionais relacionados previsto neste Termo de Referência em quantidade suficiente e compatível para o atendimento do público para que não haja prejuízo na prestação dos serviços.
        3. Apresentar, quando da assinatura do contrato, no prazo de até 10 dias, relação nominal com a respectiva identificação, qualificação e experiência dos empregados que executarão os serviços nas dependências do CNMP, bem como o horário de trabalho correspondente a cada empregado.
        4. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.
        5. Selecionar empregados que irão prestar os serviços com os devidos registros nas funções profissionais em suas carteiras de trabalho.
        6. Manter, em qualquer circunstância, quadro efetivo de pessoal sempre completo, nos dias e horários previstos, podendo o CEDENTE, caso considere a quantidade de profissionais insuficiente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários, solicitar complementação, sendo o custeio de tais despesas de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA.
        7. Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches e almoço, promovendo treinamento periódicos.
        8. Apresentar, quando solicitado pela CEDENTE, documentação relativa à contratação dos empregados.
        9. Manter, dentro das dependências do cedente, os empregados devidamente uniformizados, conforme as normas de higiene e segurança do trabalho estabelecidas pelos órgãos competentes, conforme determina a Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA.
        10. Fornecer a cada um de seus empregados uniformes completos e adequados às atividades desenvolvidas. Para verificação de conformidade, os uniformes utilizados deverão ser apresentados ao gestor do contrato com antecedência de 2 (dois) dias antes do início das atividades.
        11. Manter seus empregados, quando nas dependências do CNMP, devidamente identificados mediante uso constante de crachá, que deverá ser fornecido sem qualquer ônus adicional ao CEDENTE.
        12. Garantir a segurança física de seus empregados, mediante o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações.
        13. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados, conforme determina a Resolução RDC nº 216/2004 – ANVISA.
        14. Não permitir que a manipulação de alimentos seja feita por funcionário que apresente feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.
        15. Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados.
        16. A carteira/atestado de saúde deverá ser emitida por profissionais competentes e contemplar exames clínicos e laboratoriais, conforme previsto na NR 7 e Portaria 24/1994 (MTE), Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC 275/2002 ANVISA.
        17. Determinar aos seus empregados que se submetam, durante o período em que permanecerem nas dependências do CEDENTE, ao regulamento de disciplina e segurança por este instituído.
        18. Instruir a seus funcionários prestar todo e qualquer auxílio aos portadores de deficiência, incluindo a apresentação das preparações disponíveis e a montagem do prato.
        19. Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e à racionalização de água e energia elétrica.
        20. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo CEDENTE.
        21. Indicar formalmente ao CEDENTE o preposto, o qual deverá ser aceito pela Administração, para manter-se nas dependências do CNMP, à disposição da fiscalização, diariamente, conforme previsto no art. 68 da Lei nº 8.666/93, sem que isso implique majoração dos preços contratados.
        22. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados, uma vez que os mencionados serviços serão prestados por profissionais que não têm vínculo empregatício algum com o CEDENTE.
        23. Arcar integralmente com o ônus referente aos serviços ora contratados, responsabilizando-se pelo pagamento de encargos sociais (INSS, FGTS, PIS, etc.) e salários de seus empregados (em conformidade com a Legislação Trabalhista vigente), bem como por indenizações decorrentes de acidentes envolvendo seus empregados no desempenho de suas funções, ainda que nas dependências do CEDENTE.
        24. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados a servidores ou a terceiros, dentro das dependências do CEDENTE.
        25. Responder por todos os ônus referentes aos serviços ora contratados, responsabilizando-se pelos salários e benefícios dos seus empregados alocados nas dependências da CEDENTE, por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade deste Contrato.
        26. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência do fato, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependências da CEDENTE ou em qualquer atividade externa.
        27. Determinar que os empregados observem as normas disciplinares do CNMP, sem configurar qualquer vínculo empregatício com o órgão.
        28. Manter os empregados identificados com crachás e uniformizados.
        29. Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as orientações da CEDENTE, e sobre a obrigatoriedade do cumprimento das normas de segurança do trabalho. A CEDENTE poderá paralisar os serviços no caso dos empregados não estarem devidamente protegidos, ficando o ônus da paralisação por conta da CESSIONÁRIA.
     2. DA SEGURANCA ALIMENTAR E TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS
        1. Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e dos serviços, incluindo data de fabricação e o prazo de validade dos produtos, que deverá estar impresso de forma visível nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade.
        2. Cumprir o *check list* da ANVISA, derivada da Resolução RDC nº 216/2004, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros à distribuição dos produtos.
        3. Manter os estoques de gêneros alimentícios e de outros materiais necessários à execução dos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente;
        4. Designar nutricionista para acompanhamento da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, para treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão, conforme Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.
        5. Estabelecer, por meio da nutricionista, rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do contrato), com o propósito de seus empregados realizarem as atividades e o preparo dos alimentos, conforme as mencionadas ferramentas.
        6. Manter as saladas, os doces e as frutas em balcão refrigerado em temperatura adequada, de até 10°C, salvo se houver orientação normativa em contrário.
        7. Treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas, no mês que iniciar as atividades no CEDENTE e anualmente, conforme Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.
     3. DOS ALIMENTOS
        1. Planejar a aquisição de gêneros alimentícios de modo a atender à demanda da clientela, semanalmente.
        2. Submeter à fiscalização a recepção e o armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos, a qualquer momento, pelos fiscais do CEDENTE, ainda que fora das dependências do CNMP.
        3. Oferecer diariamente refeições específicas para diabéticos e vegetarianos de forma diversificada.
        4. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo Registro de Inspeção Sanitária Federal e/ou Distrital dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico- sanitários e nutricionais.
        5. Utilizar produtos de boa procedência, comprovados por selos de qualidade e em conformidade com os regulamentos da ANVISA.
        6. Cumprir determinação da fiscalização, que poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não atendam aos requisitos estabelecidos neste Termo de Referência.
        7. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.
        8. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado e encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subsequentes.
        9. Coletar, sempre que solicitado pelo CEDENTE, amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em embalagens próprias para a finalidade e etiquetadas com data.
        10. Manter as amostras sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18°C, por 48 horas.
        11. Disponibilizar amostras de alimentos sob suspeita de contaminação serem encaminhadas pelo CEDENTE para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a CESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.
        12. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos na lanchonete considerados sem condições para consumo em desacordo com as recomendações deste Termo de Referência.
        13. Utilizar nos alimentos apenas água potável e gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem contaminação.
     4. DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES
        1. Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando a CESSIONÁRIA responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário.
        2. Realizar demonstração prévia do mobiliário a ser utilizado, para que este seja objeto de autorização por parte da CEDENTE.
        3. Responsabilizar-se pela conservação das instalações, objeto da cessão de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações e equipamentos colocados à sua disposição, arcando com o ônus decorrente de: avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificados.
        4. As mesas e cadeiras da área de consumação deverão ser padronizadas e compatíveis com o ambiente do CEDENTE, sendo vedada a utilização de modelos de plástico e tipos dobráveis de metal. Os modelos das mesas e cadeiras, assim como o layout do espaço, deverão ser previamente aprovados pela Administração. As mesas deverão ser mantidas sempre limpas e higienizadas adequadamente.
        5. Submeter previamente a autorização à CEDENTE quaisquer modificações prediais necessárias à prestação dos serviços contratados, que não poderão implicar custo para o cedente.
        6. Servir os lanches em pratos apropriados ou em louças sobre bandejas forradas com papel descartável.
        7. Disponibilizar os pratos e talheres com superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.
        8. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer outro tipo de material que retenha odores e sabores.
        9. Não é permitido o uso de pratos e utensílios rachados, trincados, quebrados ou danificados. Esses devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.
        10. Até o último dia do prazo de cessão, deixar as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.
        11. Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão de obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.
        12. Por conveniência da Administração, a CEDENTE poderá, a qualquer tempo, realizar obras de reforma e melhoria das áreas dos restaurantes e das lanchonetes, alterando o funcionamento dos refeitórios e das lanchonetes, podendo a CESSIONÁRIA participar ou não no planejamento da execução das obras, mediante expressa comunicação à cessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
        13. As benfeitorias para serem realizadas pela cessionária nas dependências das lanchonetes e dos restaurantes dependerão de prévia e expressa autorização da CEDENTE e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à cessionária o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.
        14. Por conveniência da Administração, a CEDENTE poderá, a qualquer tempo, alterar a localização da lanchonete e dos restaurantes, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à cessionária com antecedência mínima de 10 (dez) dias.
     5. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES
        1. Iniciar a prestação dos serviços de lanchonete no prazo de até 10 (dez) dias contados da data de assinatura do contrato, a partir da confirmação do recebimento da Ordem de Serviço, salvo necessidade de adequação do espaço com a devida autorização da CEDENTE
        2. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal da lanchonete, em estrutura rígida e tamanho compatível com o ambiente, bem como a tabela de preços de todos os itens disponíveis na lanchonete.
        3. Comunicar verbalmente e, posteriormente por escrito, o CEDENTE todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo informações e circunstâncias julgadas necessárias ao esclarecimento dos fatos.
        4. Sujeitar-se às orientações da fiscalização, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.
        5. Proceder à separação seletiva (coleta seletiva) de todo o lixo produzido no espaço disponibilizado à CESSIONÁRIA, armazenando-o em recipientes separados (plástico, papel, metal e orgânico) e adequados até sua retirada.
        6. Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes e depositá-lo em local indicado pelo CEDENTE.
        7. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa fornecidos pela cessionária devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.
        8. Adaptar-se às ações ambientais adotadas pelo CEDENTE em seu Programa de Gestão Sustentável ou similar, sempre que estas ações envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.
        9. Apresentar ao CEDENTE, sempre que solicitado, estatística de venda dos produtos comercializados na lanchonete, indicando as quantidades e os tipos consumidos pelos clientes.
        10. Não vender ou expor quaisquer bebidas alcoólicas na lanchonete, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.
        11. Não cobrar valores superiores àqueles praticados no mercado;
        12. Efetuar o pagamento mensal referente à taxa de utilização da estrutura física até o décimo dia útil do mês subsequente.
        13. Sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CEDENTE, o que não diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA diante do controle do Conselho Regional de Nutricionistas- CRN e dos órgãos governamentais competentes, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos requeridos.
        14. Substituir, por solicitação da CEDENTE, qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de suas instalações, equipamentos ou pertences ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários da lanchonete.

18/10/2017 SEI/CNMP - 0002324 - Termo de Referência para Serviços

* + - 1. Cumprir todas as orientações da CEDENTE, visando o fiel desempenho das atividades específicas, devendo prestar todos os esclarecimentos necessários e atender a todas as reclamações formuladas.
      2. Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências do CEDENTE, inclusive responsabilizando-se pelas instalações propriamente ditas (pisos, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, entre outros).
      3. Atender com a máxima presteza e isonomia a clientela, preferencialmente, por ordem de chegada, de forma a otimizar o processo de atendimento dos pedidos de lanches.
      4. Providenciar, sem quaisquer ônus para a CEDENTE, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes para o funcionamento da lanchonete.
      5. Manter à disposição dos clientes, por sua conta e em todas as mesas, galheteiros contendo: sal, catchup, mostarda, maionese, açúcar, adoçante, porta-guardanapos, paliteiro e canudos. Todos os molhos e temperos deverão ser industrializados e embalados, individualmente, em sachês, não sendo permitido o fornecimento daqueles de fabricação caseira. Palitos e canudos também deverão ser apresentados em embalagens individuais. Todos esses itens deverão ser servidos como cortesia.
      6. Não utilizar água dos bebedouros da CEDENTE para as atividades fins da lanchonete, tais como lavagem de produtos, produção de alimentos, entre outros. Os bebedouros são de uso comum, podendo ser utilizado pelos funcionários da CESSIONÁRIA para consumo próprio.
      7. O almoço tipo "marmitex" deverá ser servido em marmitas de alumínio, isopor e/ou de plástico com talheres descartáveis de boa qualidade sem custo adicional ao cliente.
      8. Responsabilizar-se pelos danos causados ao patrimônio da CEDENTE, por dolo, negligência, imperícia ou imprudência de seus empregados, ficando obrigada a promover a devida restauração e/ou o ressarcimento com preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias contados a partir da comprovação de sua responsabilidade.
      9. Observar o horário estabelecido pela CEDENTE.
      10. Não caucionar nem utilizar o contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência da CEDENTE.
      11. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
      12. Apresentar, sempre que solicitado pelo gestor do contrato, no prazo máximo estipulado no pedido, documentação referente às exigências descritas neste Termo de Referência.
      13. Comunicar ao gestor do contrato, por escrito, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, quaisquer alterações havidas no contrato social, durante o prazo de vigência do contrato com a CEDENTE, bem como apresentar os documentos comprobatórios da nova situação.
      14. Encaminhar qualquer solicitação à CEDENTE por intermédio do gestor do contrato.
      15. Comunicar formal e imediatamente ao gestor do contrato toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a prestação de serviços de que trata este Termo de Referência.
      16. Manter sigilo, não reproduzindo, divulgando ou utilizando em benefício próprio ou de terceiros, sob pena de responsabilidade civil, penal e administrativa, todo e qualquer assunto de interesse da CEDENTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão de execução do objeto contratual.
      17. Assumir a responsabilidade, até mesmo perante terceiro, por qualquer irregularidade, inclusive resultante de imperfeições técnicas, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica responsabilidade do CEDENTE ou de seus agentes, conforme previsão do art. 70 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, pois a existência da fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA.

# DA SUBCONTRATAÇÃO

* 1. Não será admitida a subcontratação do objeto licitatório.
  2. É vedada a sub-rogação completa ou de parcela principal da obrigação.

# CRITÉRIOS PARA JULGAMENTO E ELABORAÇÃO DAS PROPOSTAS

* 1. A proposta apresentada deverá conter o CNPJ da proponente, prazo de validade e ser endereçada ao Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP;
  2. O julgamento das propostas será efetuado por maior lance mensal para a taxa de ocupação;
  3. Para comprovar a qualificação técnica, o licitante deverá apresentar atestado(s) de capacidade técnica, expedido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, comprovando que o licitante executa ou executou serviços deste Termo de Referência.

# ALTERAÇÃO SUBJETIVA

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

# CONTROLE DA EXECUÇÃO

* 1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, será designado representante para acompanhar e fiscalizar a cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações do Conselho Nacional do Ministério Público, CNMP, para exploração dos serviços de lanchonete, anotando em registro próprio todas as ocorrências relevantes relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados.
  2. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu gestor, em tempo hábil, para adoção das medidas convenientes (Art. 67, §2º Lei 8.666/93).
  3. O contrato assinado ou a ordem de fornecimento acompanhada da Nota de Empenho constituirão documentos de autorização para o início da prestação de serviço.
  4. O representante da Administração anotará em registro próprio todas as ocorrências relevantes relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano, bem como o nome dos funcionários eventualmente envolvidos, determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados e encaminhando os apontamentos à autoridade competente para as providências cabíveis.
  5. O Conselho Nacional do Ministério Público, poderá rejeitar, no todo ou em parte, se em desacordo com o Termo de Referência.
  6. Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao Objeto da presente contratação, deverão ser prontamente atendidas pela CESSIONÁRIA.

# TAXA MENSAL

## TAXA MENSAL

14.1.1 A taxa mensal é composta pela soma da taxa de rateio das despesas do edifício e da taxa de ocupação das dependências.

## DA TAXA DE RATEIO DAS DESPESAS DO EDIFÍCIO

* + 1. A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, em favor do CEDENTE, um percentual sobre o valor médio de consumo de água e energia elétrica no Edifício-Sede do CNMP, conforme tabela abaixo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TAXA DE RATEIO DE DESPESAS** | | |
|  | CNMP | Lanchonete |
| Área aproximada | 11750 m² | 70 m² |
| Água (média mensal) | R$ 10.321,60 | R$ 61,49 |
| Energia (média mensal) | R$ 54.109,44 | R$ 322,35 |
| **TOTAL** | **R$ 64.431,04** | **R$ 383,84** |

* + 1. O valor da taxa de rateio será reajustado anualmente, de acordo com a variação do consumo médio de água e energia, e corresponderá à porcentagem aproximada de 0,6% da área cedida para a lanchonete em relação à área total do edifício-sede do CNMP.

## DA TAXA DE OCUPAÇÃO DAS DEPENDÊNCIAS

* + 1. A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, em favor da CEDENTE, taxa de ocupação das dependências (área ocupada pela lanchonete), conforme proposta vencedora.
    2. O valor mínimo mensal da taxa de ocupação está descrito na tabela a seguir.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TAXA DE OCUPAÇÃO** | | |
|  | CNMP | Lanchonete |
| Área aproximada | 11750 m² | 70 m² |
| ALUGUEL DO IMÓVEL | R$ 598.000,00 | R$ 3.562,55 |
| TOTAL | R$ 598.000,00 | R$ 3.562,55 |

* + 1. A tabela acima representa o valor inicial da taxa de ocupação para o lance de oferta no procedimento licitatório. O valor mensal da taxa de ocupação a ser recolhido pela CESSIONÁRIA será o valor do lance da proposta vencedora.
    2. O valor da taxa de ocupação, conforme proposta vencedora, será reajustado anualmente de acordo com o Índice Geral de Preços – Disponibilidade Interna (IGP-DI);

## DO DESCONTO SOBRE A TAXA DE OCUPAÇÃO

* + 1. A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 90% (noventa por cento) no valor da taxa mensal de ocupação do espaço cedido nos termos e condições abaixo.
    2. DO DESEMPENHO DA CESSIONÁRIA
       1. O desempenho da CESSIONÁRIA será avaliado mensalmente quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da avaliação técnica dos serviços:
          1. A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo fiscal do contrato, conforme Anexo II deste instrumento;
          2. A avaliação técnica será realizada, pelo menos, mensalmente em data não conhecida previamente pela CESSIONÁRIA;
          3. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima;
          4. A Nota de Desempenho (ND) será obtida da seguinte forma:
          5. ND = ((pt - Σ pd) / pt) x 100
          6. em que Σ pd é o somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme modelo de avaliação técnica, e pt é o valor total do formulário.

14.4.2.2 O desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação das dependências será concedido de acordo com o resultado da avaliação de desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, referente ao mês em que foi realizada a pesquisa e de acordo com a seguinte tabela:

|  |  |
| --- | --- |
| Nota de Desempenho | Desconto (%) |
| 90 a 100 | 45,00% |
| 80 a 89 | 22,50% |
| 70 a 79 | 20,00% |
| 60 a 69 | 17,50% |
|  |  |
| 50 a 59 | 15,00% |
| 0 a 49 | 0,00% |

14.4.2.2.1 O desconto só valerá para o mês avaliado.

* + 1. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO
       1. Os fiscais do Contrato realizarão, trimestralmente, Pesquisa de Satisfação junto aos clientes da lanchonete utilizando o formulário do Anexo IV, que poderá resultar em desconto de até 45% do valor mensal de cessão recolhido ao CNMP até a realização de nova pesquisa.
       2. A taxa de desconto incidirá sobre a o valor do lance da proposta vencedora.
       3. No formulário, cada item poderá ser avaliado como péssimo, ruim, regular, bom ou ótimo, sendo pontuados de 1 a 5, respectivamente. O desconto será aplicado de acordo com a pontuação média verificada, conforme tabela a seguir:

|  |  |
| --- | --- |
| Resultado da pesquisa (pontuação média) | Desconto |
| 4,20 a 5,00 | 45,00% |
| 4,00 a 4,19 | 22,50% |
| 3,80 a 3,99 | 20,00% |
| 3,60 a 3,79 | 17,50% |
| 3,40 a 3,59 | 15,00% |
| 3,20 a 3,39 | 12,50% |
| 3,00 a 3,19 | 10,00% |
| Abaixo de 3,00 | Sem desconto |

* + - 1. A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 50 (cinquenta) pessoas entre os usuários da lanchonete.
      2. Todo o processo de avaliação será organizado e executado pelos fiscais do contrato.
      3. A avaliação da satisfação terá validade somente depois de transcorridos os três primeiros meses de contratação, de modo que, nos três meses iniciais do contrato, será considerado o desconto de 45%.
    1. DA FORMAÇÃO DA TAXA MENSAL E DA CONCESSÃO DE DESCONTO
       1. A taxa mensal de utilização será obtida de acordo com a seguinte fórmula:
          1. TM = VP – (VP x D) + TR, onde:
          2. TM = taxa mensal de utilização;
          3. VP = valor da proposta vencedora;
          4. D = taxa de desconto (em %), onde serão somados os descontos referentes à avaliação técnica e à pesquisa de satisfação; e
          5. TR = taxa de rateio
          6. Caso o desempenho da CESSIONÁRIA em um determinado mês acarrete a aplicação de desconto, o fiscal do contrato informará até o 5º dia útil do mês subsequente à realização da pesquisa o valor a ser recolhido pela CESSIONÁRIA;
          7. A critério da CEDENTE, após ciência da CESSIONÁRIA, poderão ser alteradas as bases dos formulários de fiscalização dentro das obrigações estipuladas neste Termo de Referência.

## DO RECOLHIMENTO DA TAXA MENSAL

* + 1. O recolhimento da taxa mensal em favor da CEDENTE deverá ser efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).
    2. O recolhimento da GRU deverá ser realizado, preferencialmente, até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao mês de competência e o original do comprovante de pagamento enviado até o dia 15 (quinze) de cada mês ao fiscal do contrato.
    3. O valor mensal da taxa de ocupação poderá sofrer desconto de até 90% (noventa por cento) sobre o valor do lance da proposta vencedora, conforme o desempenho da CESSIONÁRIA, conforme item 14.3, quanto à avaliação técnica dos serviços prestados e à pesquisa de satisfação, apuradas nas formas estabelecidas nos Anexos II e IV deste Termo de Referência.
    4. Será cobrada multa de 1% sobre o valor da GRU por dia de atraso no pagamento, após a data de vencimento.

14.5.4.1 No caso de atrasos de atraso superior a 30 dias, a CESSIONÁRIA, além de perder o desconto, estará sujeita a multa de 2% de juros de mora ao mês.

14.5.5 A falta de recolhimento dos valores devidos por 3 (três) meses consecutivos ensejará a rescisão unilateral do contrato, sem prejuízo da aplicação das demais penalidades previstas na legislação.

**15 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

* 1. A cessionária ficará sujeita às penalidades previstas nas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93 em caso de descumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições do presente Termo de Referência.
  2. Conforme o disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002, na hipótese de a cessionária, dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto da presente contratação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução deste Termo de Referência, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União e, se for o caso, será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Termo de Referência, no contrato e no Edital e das demais cominações legais.
  3. Uma vez iniciados os serviços presentes neste de Termo de Referência, a execução incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas, poderão ser aplicadas as seguintes penalidades, resguardados os procedimentos legais pertinentes, sem prejuízo do disposto nos parágrafos anteriores dessa seção:
     1. Advertência;
     2. Multa, nos casos previstos no Termo de Referência.
  4. Ocorrendo atraso injustificado ou com justificativa não aceita pelo CNMP para dar início à execução dos serviços, à cessionária será imposta multa calculada sobre o valor anual da taxa de ocupação, de acordo com a seguinte tabela:

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| DIAS DE ATRASO | ÍNDICE DE MULTA | DIAS DE ATRASO | ÍNDICE DE MULTA | DIAS DE ATRASO | ÍNDICE DE MULTA |
| 1 | 0,1% | 15 | 2,0% | 29 | 5,7% |
| 2 | 0,2% | 16 | 2,2% | 30 | 6,0% |
| 3 | 0,3% | 17 | 2,4% | 31 | 6,4% |
| 4 | 0,4% | 18 | 2,6% | 32 | 6,8% |
| 5 | 0,5% | 19 | 2,8% | 33 | 7,2% |
| 6 | 0,6% | 20 | 3,0% | 34 | 7,6% |
| 7 | 0,7% | 21 | 3,3% | 35 | 8,0% |
| 8 | 0,8% | 22 | 3,6% | 36 | 8,4% |
| 9 | 0,9% | 23 | 3,9% | 37 | 8,8% |
|  |  |  |  |  |  |
| 10 | 1,0% | 24 | 4,2% | 38 | 9,2% |
| 11 | 1,2% | 25 | 4,5% | 39 | 9,6% |
| 12 | 1,4% | 26 | 4,8% | 40 | 10,0% |
| 13 | 1,6% | 27 | 5,1% |  | |
| 14 | 1,8% | 28 | 5,4% |

* 1. Caso a adjudicatária não assine o Contrato no prazo estipulado neste Termo de Referência, sem justificativa ou com justificativa não aceita pelo CNMP, caracterizar-se-á o descumprimento total da obrigação assumida.
  2. Ocorrendo a hipótese referida no item anterior, o CNMP instaurará processo para apuração de responsabilidade, do qual poderá resultar o impedimento de licitar e de contratar com a União, com descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos.
  3. Se a cessionária, a qualquer tempo, deixar de executar injustificadamente os serviços previstos neste Termo de Referência ficará sujeita à multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual da cessão, sem prejuízo de outras sanções legais cabíveis.
  4. No caso de não recolhimento do valor da multa, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada da garantia prestada a que fizer jus a cessionária ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1,0% (um por cento) ao mês.
  5. Pela caracterização de inexecução total do objeto contratado, será aplicada multa de até 30% do valor global da cessão.
     1. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o CNMP, por até 02 (dois) anos; e
     2. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.
  6. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei n.º 8.666/93 e as constantes do art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.
  7. De acordo com o artigo 88, da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da referida lei, à cessionária ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:
     1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;
     2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
     3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.
  8. Da aplicação das penas definidas no caput e no § 1º do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis da data de intimação do ato.
  9. No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV, do art. 87, da Lei n.º 8.666/93, caberá pedido de reconsideração ao Exmo. Sr. Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.
  10. Na comunicação da aplicação da penalidade de que trata o item anterior, serão informados o nome e a lotação da autoridade que aplicou a sanção, bem como daquela competente para decidir sobre o recurso.
  11. O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CEDENTE, localizado no edifício Adail Belmonte, situado no Setor de Administração Federal Sul, Quadra 03 Lote 02, Brasília/DF, nos dias úteis, das 13h às 17h.
  12. As penalidades previstas neste Termo de Referência são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso de multa, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, garantida prévia defesa (art. 87, § 2º da Lei 8.666/93).

# TABELA DE PENALIDADES

* 1. Considerações iniciais
     1. A advertência não é pressuposto para aplicação das outras penalidades, se as circunstâncias exigirem punição mais rigorosa. Ela será aplicada de maneira preventiva e pedagógica nas infrações de menor ofensividade e leves (Níveis 01 e 02), conforme constam nas tabelas abaixo. Essas infrações possuem as seguintes características:
        1. a) Não causam prejuízo à Administração;
        2. b) A cessionária, após a notificação, realiza diligência para resolver o problema, fornecer o produto ou executar o serviço; e
        3. c) Nas hipóteses em que há elementos os quais indiquem que a cessionária corrigirá seu procedimento.
     2. A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o CNMP poderão ser aplicadas nas hipóteses previstas no Art. 88 da Lei nº 8.666/93 e também nas seguintes:
        1. Descumprimento reiterado de obrigações fiscais e
        2. Cometimento de infrações graves, muito graves e/ou gravíssimas, considerando os prejuízos causados à CEDENTE e as circunstâncias no caso concreto.
     3. Por fim, a cessionária será punida com o impedimento de licitar e contratar com a União e ser descredenciada no SICAF, sem prejuízo das multas previstas neste termo e demais cominações legais, nos seguintes casos: apresentação de documentação falsa, retardamento, falha e fraude na execução do contrato, comportamento inidôneo e fraude fiscal.
  2. Na ocorrência de infrações contratuais não especificadas na tabela 3, o fiscal/gestor do contrato utilizará como critérios o prejuízo causado ao CEDENTE e a diligência da cessionária para solucionar o problema ao enquadrá-lo em um dos níveis de criticidade especificados na tabela 2.
  3. A multa poderá ser acumulada com quaisquer outras sanções e será aplicada da seguinte forma:

### TABELA 1: PERCENTUAL MÁXIMO PARA AS INFRAÇÕES PREVISTAS NA LEI 10.520/2002

|  |  |
| --- | --- |
| **INFRAÇÃO** | **MULTA (% sobre o valor global do contrato)** |
| 1. apresentação de documentação falsa 2. fraude na execução contratual 3. comportamento inidôneo 4. fraude fiscal 5. inexecução total do contrato | Até 30% (trinta por cento) |
| 1. inexecução parcial 2. descumprimento de obrigação contratual | Até 20% (vinte por cento) |

* 1. Além dessas, serão aplicadas multas, conforme as infrações cometidas e o nível de gravidade respectivo, indicados nas tabelas a seguir:

### TABELA 2: CLASSIFICAÇÃO DAS INFRAÇÕES E MULTAS

|  |  |
| --- | --- |
| **NÍVEL** | **CORRESPONDÊNCIA**  **(por ocorrência sobre o valor global do contratado)** |
| 1 (menor ofensividade) | 0,2%. |
| 2 (leve) | 0,4%. |
| 3 (médio) | 0,8%. |
| 4 (grave) | 1,6%. |
| 5 (muito grave) | 3,2%. |
| 6 (gravíssimo) | 5%. |

* 1. Pelo não cumprimento das obrigações contratuais ou execução insatisfatória dos serviços, omissão e outras faltas não justificadas ou se o CNMP julgar as justificativas improcedentes, poderão ser impostas à cessionária, ainda, multas por infração cometida com o limite, em qualquer caso, a 10% (dez por cento) do valor anual da cessão, observados, sempre, a reprovabilidade da conduta da cessionária, dolo ou culpa, e os princípios da proporcionalidade e razoabilidade, de acordo com o disposto a seguir:

16.5.1 Para efeito de aplicação de multas à cessionária, pela ocorrência das irregularidades descritas nas Tabelas 3 e 4, são atribuídos valores em reais conforme gradação estabelecida na Tabela 2.

* 1. As irregularidades descritas na Tabela 3 serão precedidas de comunicação escrita, na qual constará prazo para correção do problema. Decorrido o prazo estipulado pelo fiscal do contrato e persistindo a irregularidade, poderão ser aplicadas as multas, conforme valores previstos na Tabela 3.
  2. A reincidência da mesma irregularidade prevista na Tabela 3, no prazo de seis meses, contado da primeira ocorrência, também poderá acarretar a aplicação de multa.
  3. Sem prejuízo à ampla defesa e ao contraditório, as irregularidades listadas na Tabela 4, devido à gravidade de suas consequências, poderão dispensar a comunicação escrita prévia e a reincidência para a aplicação da multa.

### TABELA 3: INFRAÇÕES E CORRESPONDENTES VALORES

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Para efeito de aplicação de multas, será atribuído um grau, o qual terá um valor correspondente a uma determinada proporção sobre o valor global do contrato, conforme informado abaixo:  Grau 1 = 0,2%  Grau 2 = 0,4%  Grau 3 = 0,8%  Grau 4 = 1,6%  Grau 5 = 3,2%  Grau 6 = 5% | | | | |
| **Nº** | | **Infração** | **Ocorrência** | **Grau** |
| Permitir a presença na área interna de: | | | | |
| 1 | | animais ou plantas | Por ocorrência | 5 |
| 2 | | vetores ou pragas | Por ocorrência | 5 |
| 3 | | objetos em desuso | Por ocorrência | 2 |
| 4 | | outros focos de insalubridade | Por ocorrência | 2 |
| Deixar de providenciar a higienização adequada dos: | | | | |
| 5 | | pisos, incluindo os ralos, as grelhas e caixas coletoras das grelhas | Por ocorrência | 2 |
| 6 | | tetos e paredes, incluindo as portas e luminárias | Por ocorrência | 2 |
| Em relação aos utensílios e acessórios: | | | | |
| 7 | | não submeter à aprovação da fiscalização, até 10 dias antes do início das atividades no CNMP, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais | Por ocorrência | 1 |
| 8 | | não providenciar utensílios e acessórios adequados ao fim a que se destinam, e em número suficiente para realização dos serviços | Por ocorrência | 3 |
| 9 | | não providenciar utensílios e acessórios em adequado estado de conservação | Por ocorrência | 2 |
| 10 | | não substituir, quando solicitado pelo Órgão Responsável, materiais julgados inadequados para a utilização em unidades de alimentação | Por ocorrência | 3 |
| 11 | | não providenciar higienização e o armazenamento adequados | Por ocorrência | 3 |
| Em relação aos funcionários: | | | | |
| 12 | | não manter em seu quadro de funcionários, durante todo o contrato, no mínimo:  Nutricionista – Deve possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas – CRN e permanecer nas dependências da lanchonete por pelo menos 2h (duas horas) por semana;  Atendentes – Deverão ser em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da lanchonete, inclusive para o atendimento do serviço disque lanche  Operador de Caixa – Será responsável pelas operações no caixa e não poderá manipular alimentos; e  Preposto. | Por ocorrência | 4 |
| 13 | | deixar de manter preposto aceito pelo Órgão Responsável, no local do serviço, para representá-lo durante toda a execução do contrato | Por ocorrência | 1 |
| 14 | | não manter lista com nome de funcionários e suas respectivas funções à disposição para verificação do fiscal do contrato | Por ocorrência | 1 |
| 15 | | não comunicar à fiscalização, em até 2 dias úteis a contar da ocorrência, qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário | Por ocorrência | 2 |
| 16 | | não manter pessoal em quantidade capaz de atender aos serviços | Por ocorrência | 4 |
| 17 | | não manter os atestados de saúde e exames complementares dos funcionários dentro do prazo de validade | Por ocorrência | 4 |
| 18 | | deixar de apresentar atestado de saúde e exames complementares quando da inclusão de novos empregados, renovação e sempre que solicitado pelo Órgão Responsável | Por ocorrência | 4 |
| 19 | | permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários sem uniformes ou com uniformes inadequados, sujos ou em mal estado de conservação | Por ocorrência | 4 |
| 20 | | não providenciar para que os funcionários utilizem uniformes limpos, em bom estado de conservação | Por ocorrência | 3 |
| 21 | | não exigir e garantir uma higiene pessoal adequada dos funcionários | Por ocorrência | 4 |
| 22 | | não apresentar, para avaliação e aprovação do Órgão Responsável, Programa de treinamento dos funcionários (periódico/admissional), com cronograma das atividades, carga horária e conteúdo programático, para aprovação, em até 15 dias após o início da prestação dos serviços | Por ocorrência | 3 |
| 23 | | não apresentar comprovantes dos treinamentos ministrados aos funcionários, conforme cronograma aprovado pelo Órgão Responsável | Por ocorrência | 3 |
| 24 | | impedir a participação dos funcionários nos cursos viabilizados pelo Órgão Responsável | Por ocorrência | 2 |
| 25 | | não substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com suas atribuições | Por ocorrência | 1 |
| 26 | | não apresentar responsável pela prevenção de acidentes em até 15 dias, a contar da assinatura do contrato, ou não cumprir as obrigações referentes à Segurança do Trabalho, nos prazos fixados no item 3.6 e subitens do Anexo n. 3 | Por ocorrência | 1 |
| 27 | | não providenciar para que os manipuladores utilizem toucas adequadamente | Por ocorrência | 4 |
| 28 | | não providenciar para que os manipuladores utilizem calçados antiderrapantes e fechados | Por ocorrência | 3 |
| 29 | | não providenciar para que os manipuladores estejam barbeados | Por ocorrência | 4 |
| 30 | | não providenciar para que os manipuladores estejam com unhas curtas, sem esmaltes ou base | Por ocorrência | 4 |
|  | |  |  |  |
| 31 | | não providenciar para que os manipuladores higienizem adequadamente as mãos antes de iniciar e/ou reiniciar qualquer atividade | Por ocorrência | 4 |
| 32 | | permitir que os manipuladores utilizem adornos | Por ocorrência | 3 |
| 33 | | permitir que os manipuladores pratiquem o tabagismo nas dependências do CNMP | Por ocorrência | 5 |
| 34 | | permitir que os manipuladores pratiquem outros atos que possam contaminar alimentos | Por ocorrência | 5 |
| Em relação ao cardápio: | | | | |
| 35 | não solicitar ao Órgão Responsável autorização para qualquer alteração (inclusão ou exclusão) de item no cardápio | | Por ocorrência | 2 |
| 36 | cobrar preços das refeições e demais itens presentes nos cardápios em desacordo com sua proposta e documentos complementares | | Por ocorrência | 2 |
| 37 | servir porções em quantidade/peso inferiores e/ou diferentes dos estabelecidos no contrato e em documentos complementares | | Por ocorrência | 2 |
| 38 | não respeitar o cardápio mínimo estabelecido no Termo de Referência na lanchonete durante todo o horário de funcionamento | | Por ocorrência | 4 |
| 39 | não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pela Cedente, e cobrar taxas nos preços das tabelas ou proceder sua cobrança a parte. | | Por ocorrência | 2 |
| 40 | deixar de submeter a tabela de preços à fiscalização para aprovação, com antecedência mínima de cinco dias úteis, para o início da prestação dos serviços | | Por ocorrência | 4 |
| Em relação ao recebimento e armazenamento: | | | | |
| 41 | permitir a presença de materiais não alimentícios nos freezers e geladeiras | | Por ocorrência | 3 |
| 42 | não providenciar boas condições de higiene e ventilação dos gêneros armazenados | | Por ocorrência | 3 |
| Em relação ao preparo e distribuição dos alimentos: | | | | |
| 43 | empregar, durante a execução do contrato, alimentos que não atendam à | | Por ocorrência | 4 |
|  | legislação em vigor | |  |  |
| 44 | deixar de substituir fornecedor dos alimentos comercializados na lanchonete, quando solicitado pela fiscalização | | Por ocorrência | 3 |
| 45 | não preparar os alimentos, de acordo com as fichas técnicas de preparação aprovadas pelo Órgão Responsável, com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias. | | Por ocorrência | 3 |
| 46 | deixar de privilegiar a utilização de alimentos com baixos teores de sódio, açúcares simples, colesterol e gorduras saturadas, e de escolher, dentre as opções disponíveis no mercado, aquelas com melhores perfis nutricionais. | | Por ocorrência | 4 |
| 47 | não providenciar a higienização adequada dos alimentos a serem consumidos crus. | | Por ocorrência | 5 |
| 48 | não utilizar produtos próprios e de forma adequada na higienização e sanitização de hortaliças e frutas. | | Por ocorrência | 5 |
| 49 | não providenciar o descongelamento adequado dos gêneros. | | Por ocorrência | 5 |
| 50 | não providenciar para que os alimentos descongelados sejam mantidos sob refrigeração, se não forem utilizados imediatamente. | | Por ocorrência | 5 |
| 51 | não providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e para que seja mantido em condições ideais de temperatura. | | Por ocorrência | 4 |
| 52 | não refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio, considerados pela fiscalização sem condições de serem consumidos, inclusive com relação à apresentação, textura, sabor e odor. | | Por ocorrência | 3 |
| 53 | permitir a presença de alimentos diretamente no chão. | | Por ocorrência | 6 |
| 54 | servir alimentos com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória. | | Por ocorrência | 5 |
| 55 | deixar de providenciar a identificação adequada das preparações expostas ao consumo ou em espera para serem expostas. | | Por ocorrência | 4 |
| 56 | não providenciar a reposição eficiente dos alimentos, resultando no desabastecimento dos balcões de distribuição ou no descumprimento do cardápio. | | Por ocorrência | 5 |
|  |  | |  |  |
| 57 | não descartar os alimentos não embalados e expostos nos balcões de distribuição e nas mesas durante os serviços de autoatendimento, permitindo sua redistribuição em outro momento do dia ou em dias subsequentes, e também sua presença em geladeiras ou “freezers” | | Por ocorrência | 6 |
| Em relação ao atendimento: | | | | |
| 58 | não manter quantidade suficiente de atendentes, caixas e demais funcionários em todos os serviços previstos neste TR, de forma a garantir atendimento eficiente, cortês e célere | | Por ocorrência | 4 |
| 59 | não ampliar o número de atendentes quando ocorrer aumento do fluxo de clientes | | Por ocorrência | 4 |
| 60 | não disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco | | Por ocorrência | 3 |
| 61 | não disponibilizar aos usuários o serviço de pagamento das refeições por meio de cartões de crédito e de débito, de pelo menos duas bandeiras distintas | | Por ocorrência | 2 |
| 62 | não fornecer cupom e/ou nota fiscal a todos os usuários, independentemente de solicitação e da modalidade utilizada para pagamento | | Por ocorrência | 2 |
| Em relação ao manejo de resíduos: | | | | |
| 63 | não proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada | | Por ocorrência | 3 |
| 64 | não providenciar recipientes com tampa de acionamento sem uso das mãos, em número adequado, para coleta de resíduos | | Por ocorrência | 3 |
| 65 | não providenciar a higienização adequada das lixeiras | | Por ocorrência | 3 |
| Em relação às demais obrigações da CESSIONÁRIA: | | | | |
| 66 | não cumprir o horário de abertura e fechamento | | Por ocorrência | 3 |
| 67 | permitir a presença de gêneros alimentícios com o prazo de validade vencido em qualquer área da lanchonete | | Por ocorrência | 5 |
| 68 | permitir a presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área da lanchonete | | Por ocorrência | 2 |
|  |  | |  |  |
| 69 | não encaminhar ao Órgão Responsável o controle mensal de movimento das unidades, conforme modelo disponibilizado pela fiscalização, até o quinto dia útil do mês subsequente | | Por ocorrência | 1 |
| 70 | não providenciar análise microbiológica da alimentação fornecida quando existir casos de suspeita de toxinfecções alimentares | | Por ocorrência | 6 |
| 71 | não se responsabilizar pelo abastecimento e controle dos gêneros alimentícios e quaisquer materiais necessários à prestação dos serviços | | Por ocorrência | 4 |
| 72 | deixar de providenciar desratização e desinsetização adequada e de manter registros dessas operações | | Por ocorrência | 4 |
| 73 | deixar de comunicar verbal e imediatamente todas as ocorrências anormais e de reduzir a termo o relato em até 2 (dois) dias úteis | | Por ocorrência | 1 |
| 74 | realizar outros serviços adicionais aos especificados neste TR sem aprovação do Órgão Responsável | | Por ocorrência | 4 |
| 75 | não permitir o trabalho dos fiscais durante as vistorias (inclusive para degustações) ou não permitir a realização de estudos e pesquisas, sempre que solicitado pelo Órgão Responsável | | Por ocorrência | 6 |
| 76 | divulgar os ramais do CNMP para fins publicitários | | Por ocorrência | 2 |
| 77 | efetuar entrega de lanche em tempo maior que 30 minutos | | Por ocorrência | 4 |
| 78 | cobrar adicionais, além dos valores previstos neste TR, pela entrega de lanches ou serviços de garçom | | Por ocorrência | 4 |
| 79 | deixar de colocar as caixas de sugestões/reclamações e os formulários disponibilizados em local de fácil acesso aos clientes e de comunicar ao Órgão Responsável sobre a necessidade de reposição dos formulários | | Por ocorrência | 1 |
| 80 | não adotar providências para garantir que o consumo de energia elétrica e o de água seja restrito às finalidades/objetivos da prestação dos serviços, objeto do contrato | | Por ocorrência | 3 |
| 81 | desrespeitar às legislações vigentes em assuntos não especificados nesta tabela | | Por ocorrência | 2 |
| 82 | deixar de cumprir quaisquer dos itens do TR e de seus anexos não previstos nesta tabela de irregularidades | | Por ocorrência | 3 |
| 83 | utilizar as dependências do CEDENTE para fins diversos do objeto do | | Por dia | 4 |
|  | contrato | |  |  |
| 84 | reincidir em ato punível, com advertência, diverso dos especificados nesta tabela | | Por ocorrência | 1 |
| 85 | deixar de fornecer os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato, sendo obrigatórios aqueles relacionados no Anexo I | | Por item e por dia | 1 |

### TABELA 4: QUALIFICAÇÃO DA INEXECUÇÃO CONTRATUAL

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Para efeito de aplicação de multas, será atribuído um grau, o qual terá um valor Correspondente à uma determinada proporção sobre o valor global do contrato, conforme informado abaixo:  Grau 1 = 0,2%  Grau 2 = 0,4%  Grau 3 = 0,8%  Grau 4 = 1,6%  Grau 5 = 3,2%  Grau 6 = 5% | | | |
| **Nº** | **Infração** | **Ocorrência** | **Grau** |
| 1 | Servir bebida alcoólica e/ou produtos de tabacaria | Por ocorrência | 4 |
| 2 | Servir alimento com contaminação microbiológica ou química, comprovada por laudo, ou deixar de realizar análises laboratoriais sempre que solicitado pelo Órgão Responsável | Por ocorrência | 6 |
| 3 | Servir alimento com objetos ou agentes estranhos ao produto, tais como pedaço de metal, cabelo, unha, lagarta, pedaços de insetos, etc | Por ocorrência | 5 |
| 4 | Não realizar os pagamentos até o último dia do vencimento, após o recebimento da GRU (Guia de Recolhimento da União), das obrigações contratuais pecuniárias (água, energia, uso da rede de telefonia e valor de cessão) | Por ocorrência | 1 |
| 5 | Deixar de cumprir determinação formal ou instrução complementar do Órgão Responsável | Por ocorrência | 2 |
| 6 | Deixar de responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do Órgão | Por | 2 |
|  | Responsável | ocorrência |  |
| 7 | Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários sem atestados de saúde ocupacional válidos | Por ocorrência | 4 |
| 8 | Não manter a prestação dos serviços de alimentação descritos TR devido a paralisações temporárias ou interdições causadas por responsabilidade da cessionária ou em decorrência de auto de infração | Por ocorrência | 6 |
| 10 | Deixar de responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço. | Por ocorrência | 6 |
| 11 | Deixar de responsabilizar-se pelos encargos trabalhista, fiscal e comercial, pelos seguros de acidente e quaisquer outros encargos resultantes da prestação do serviço. | Por ocorrência | 6 |
| 12 | Deixar de observar rigorosamente as normas regulamentadoras de segurança do trabalho. | Por ocorrência | 6 |

* 1. Em caso de registro de infração, na qual a cessionária apresente justificativa razoável e aceita pelo fiscal do contrato, o nível da infração poderá ser desconsiderado ou inserido em uma categoria de menor gravidade.
  2. A inexecução parcial ou total do contrato será configurada, entre outras hipóteses, na ocorrência de, pelo menos, uma das seguintes situações:

### TABELA 5: QUALIFICAÇÃO DA INEXECUÇÃO CONTRATUAL

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **GRAU** | **QUANTIDADE DE INFRAÇÕES** | |
| **Inexecução Parcial** | **Inexecução Total** |
| 1 | 7 a 11 | 12 ou mais |
| 2 | 6 a 10 | 11 ou mais |
| 3 | 5 a 9 | 10 ou mais |
| 4 | 4 a 6 | 7 ou mais |
| 5 | 3 a 4 | 5 ou mais |
| 6 | 2 | 3 ou mais |

#### **ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**QUANTITATIVO MÍNIMO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS A SEREM UTILIZADOS NA LANCHONETE**

|  |
| --- |
| **EQUIPAMENTOS/ELETRODOMÉSTICOS E MÓVEIS** |
| 1**.** Aparelho telefônico |
| 2. Armários para guarda de alimentos e utensílios |
| 3. Balança eletrônica |
| 4. Balcão ou expositor térmico |
| 5. Caixa com impressão de cupom fiscal |
| 6. Expositor de guloseimas |
| 7. Forno de microondas |
| 8. Galheteiros |
| 9. Lixeiras com tampa e pedal |
| 10. Mesas e cadeiras a serem aprovadas pelo CEDENTE |
| 11. Refrigeradores |
| 12. Outros equipamentos/eletrodomésticos e móveis necessários ao perfeito funcionamento da lanchonete. (forno elétrico, chapa elétrica, liquidificador, etc.) |

|  |
| --- |
| **UTENSÍLIOS E MATERIAIS DIVERSOS** |
| 1. Copos de vidro/cristal de boa qualidade |
| 2. Louças brancas de boa qualidade |
| 3. Talheres em aço inoxidável |
| 4. Pegadores em aço inoxidável |
| 5. Guardanapos de papel de boa qualidade |
| 6. Materiais para limpeza e higienização |
| 7. Outros utensílios e materiais diversos necessários ao perfeito funcionamento da lanchonete. |

**OBSERVAÇÃO:**

1. A **CESSIONÁRIA** disporá dos quantitativos de equipamentos, móveis e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços, não ficando isenta da total responsabilidade pelo fornecimento de outros igualmente necessários, uma vez que a relação apresentada não é exaustiva.
2. Os equipamentos, móveis e utensílios, assim como as instalações físicas deverão ser mantidas em condições higiênicas e sanitárias apropriadas, em conformidade com a legislação vigente.
3. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados, na frequência determinada pela legislação e órgãos de vigilância sanitária.

#### **ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**AVALIAÇÃO TÉCNICA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **IRREGULARIDADE** | | **PONTOS A SEREM DESCONTADOS** |
| LEVE | Presença de funcionário que não tenha sido apresentado à fiscalização do contrato | 5 |
| Presença de funcionário sem o uso de uniforme adequado e/ou sujo | 5 |
| Presença de funcionário com higiene pessoal inadequada e/ou barbeados, com unhas grandes e/ou com esmalte | 5 |
| Funcionário responsável pelo recebimento de dinheiro e cartão manipulando alimentos | 5 |
| Não afixar, em local visível, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos | 5 |
| Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete | 5 |
| Presença de lixeiras sem tampas e/ou acionamento manual | 5 |
| Presença de lixeiras sujas | 5 |
| Não proceder à separação seletiva de todos os seus | 5 |
|  | resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em  recipientes adequados até sua retirada |  |
| Presença de equipamentos danificados e sem manutenção | 5 |
| MÉDIA | Presença de materiais não alimentícios nos freezers e geladeiras | 10 |
| Limpeza e/ou armazenamento inadequados dos utensílios e acessórios | 10 |
| Limpeza inadequada de pisos (incluindo ralos, grelhas), tetos e paredes (incluindo portas e luminárias) | 10 |
| Limpeza inadequada de balcões e armários | 10 |
| Falta de alimentos/produtos do cardápio básico | 10 |
| Ineficiência na reposição de lanches do cardápio básico | 10 |
| Uso de substâncias odorizantes ou desodorizantes nas áreas de preparação dos alimentos | 10 |
| Preços cobrados em desacordo com o contrato | 10 |
| Presença de produtos descartáveis e de limpeza com o prazo de validade vencido em qualquer área da lanchonete | 10 |
| Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada | 10 |
| GRAVE | Transporte inadequado dos alimentos | 15 |
| Não providenciar para que o produto final seja acondicionado em embalagens adequadas e íntegras e para que seja mantido em condições ideais de temperatura | 15 |
| Permitir a presença de alimentos diretamente no chão | 15 |
| Os produtos submetidos a refrigeração ou congelamento NÃO são etiquetados com, no mínimo, designação do produto, data da preparação e prazo de validade | 15 |
|  |  |  |
| GRAVISSÍMA | Presença de animais, plantas, vetores e/ou pragas | 20 |
| Utilização de gelo fabricado a partir de água não potável | 20 |
| Descongelamento inadequado dos gêneros | 20 |
| Presença de alimentos com prazo de validade vencido | 20 |
| Armazenamento inadequado de alimentos | 20 |
| Servir alimentos com qualidade higiênico-sanitária insatisfatória | 20 |
| Falta de higienização correta das hortaliças e frutas | 20 |
| Contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi- preparados e prontos para consumo | 20 |

#### **ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA**

**MODELO DE FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SASTIFAÇÃO**

|  |
| --- |
| **FORMULÁRIO DE PESQUISA DE SATISFAÇÃO** |
| **Unidade:**  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |
| 1. Limpeza das Instalações:  ( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo |
| 2. Disponibilidade dos Alimentos:  ( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo |
| 3. Qualidade da Comida:  ( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo |
| 4. Variedade do Cardápio:  ( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo |
| 5. Atendimento ao Usuário:  ( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo |
| 6. Serviço de Entrega: ( ) Não se aplica  ( ) Péssimo ( ) Ruim ( ) Regular ( ) Bom ( ) Ótimo |
| **SUGESTÕES/RECLAMAÇÕES**  **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO II**

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO**

**AO: CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**Dados da Empresa**

Razão Social:

CNPJ:

Endereço Eletrônico (*e-mail*):

Tel/Fax:

Endereço:

Banco: Agência: C/C:

**Dados do Representante Legal, responsável pela assinatura da Ata de Registro de Preços**

Nome:

Função:

CPF:

Telefone/Fax:

Endereço Eletrônico (*e-mail*):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Descrição | Valor mensal ofertado | Valor Global ofertado (mês x 12) |
| Cesão de uso oneroso,a título precário, de área física e instalações do CNMP, para exploração de serviços de lanchonete, conforme especificações do edital. |  |  |

Obs: o valor mínimo aceito será de R$ 3.562,55 (mensal) e R$ 42.750,60 (anual)

PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA: \_\_\_\_\_\_\_

Obs.: nos preços acima propostos estão inclusas todas as despesas e custos diretos e indiretos, como

impostos, taxas, fretes, garantia e serviços de instalação.

DATA \_\_\_\_/\_\_\_\_/2017

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

PROPONENTE

CNPJ

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO III**

**MODELO DE PROCURAÇÃO**

**Outorgante**

Qualificação (nome, endereço, razão social, etc.)

**Outorgado**

O representante devidamente qualificado

**Objeto**

Representar a outorgante no Pregão Presencial 01/2017.

**Poderes**

Apresentar documentação e propostas, participar de sessões públicas de abertura de documentos de habilitação e de propostas, assinar as respectivas atas, registrar ocorrências, formular impugnações, interpor recursos, renunciar ao direito de recurso, renunciar a recurso interposto, negociar novos preços e condições, firmar termos de compromisso e assinar todos os atos e quaisquer documentos indispensáveis ao bom e fiel cumprimento do presente mandato.

Brasília, ..,............de .............. de 2017

Empresa

Cargo e nome

(nome completo, conforme CI)

Observações: Se particular, a procuração deverá ser elaborada em papel timbrado da licitante e assinada por representante legal. Será necessário comprovar os poderes do outorgante para fazer a delegação acima.

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO – TRABALHO MENOR**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(nome da empresa)

sediada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal ............................................................., portador(a) da Carteira de Identidade nº..........., inscrito(a) no CPF sob o nº..............., declara, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666/93, acrescido pela Lei nº 9.854/99, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

**(se for o caso acrescentar texto a seguir)**

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

BRASÍLIA , \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome completo, conforme CI)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(assinatura do declarante)**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO V**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, CNPJ\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome da empresa)

sediada \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_,

(endereço completo)

por intermédio de seu representante legal, .........................................................., portador(a) da Carteira de Identidade nº..........., inscrito(a) no CPF sob o nº............, declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório e que está ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(nome completo, conforme CI)

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(assinatura do declarante)

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO VI**

**DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO DE MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

**(razão social da empresa)**

inscrita no CNPJ 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 do disposto neste Edital, do Pregão nº 02/2010, sob as sanções administrativas cabíveis e sob as penas da Lei, que esta empresa, na presente data, é considerada:

**( ) MICROEMPRESA, conforme Inciso I do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006;**

**( ) EMPRESA DE PEQUENO PORTE, conforme Inciso II do artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006**

Declara ainda que a empresa não se encontra alcançada por qualquer das hipóteses descritas no parágrafo 4º, do art. 3º, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**(local e data)**

**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**(representante legal)**

OBS: 1) – Assinalar com um “X” a condição da empresa.

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO VII**

**MODELO DE CARTA DE CREDENCIAMENTO**

Ao

Pregoeiro do Conselho Nacional do Ministério Público

Brasília-DF

Senhor Pregoeiro,

Pela presente, designamos o Sr.(a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, portador(a) da carteira de identidade nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, para nos representar no processo licitatório relativo ao Pregão Presencial 02/2010 e praticar todos os atos necessários à participação desta empresa no certame licitatório em comento, podendo assinar documentos, declarações, propostas, e deliberar sobre todos os assuntos, inclusive transigir e renunciar.

Brasília, DF,\_\_\_\_\_\_ de\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Identificação e assinatura do outorgante)

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO VIII**

**DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE**

**(RESOLUÇÕES CNMP nº 01/2005, 07/2006, 21/2007, 28/2008 e 37/2009)**

(Nome/razão social) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **DECLARO**, nos termos das Resoluções **01/2005, 07/2006, 21/2007, 28/2008 e 37/2009**, do Conselho Nacional do Ministério Público, para fins de contratação de prestação de serviços junto ao Conselho Nacional do Ministério Público - CNMP, que:

( ) os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores **não são** cônjuges, companheiros(as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros do Conselho Nacional do Ministério Público, membros do Ministério Púbico em atividade no Conselho Nacional do Ministério público e membros do Ministério Público da União (Ministério Público Federal, Ministério Público Militar, Ministério Público do Trabalho, Ministério Público do Distrito Federal e Territórios), ou de servidor (este quando ocupante de cargo de direção, chefia ou assessoramento) do Conselho Nacional do Ministério Público.

( ) os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores **são** cônjuges, companheiros(as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros do Conselho Nacional do Ministério Público, membros do Ministério Púbico em atividade no Conselho Nacional do Ministério público e membros do Ministério Público da União (Ministério Público Federal, Ministério Público Militar, Ministério Público do Trabalho, Ministério Público do Distrito Federal e Territórios), ou de servidor (este quando ocupante de cargo de direção, chefia ou assessoramento) do Conselho Nacional do Ministério Público.

Nome do membro: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Cargo: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Órgão de Lotação: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Grau de Parentesco: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Por ser verdade, firmo a presente, sob as penas da lei.

Brasília, \_\_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 2017.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Assinatura Representante Legal da Empresa)

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO IX**

**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

Eu, (Identificação completa do representante da Licitante), como representante devidamente constituído da Empresa (Identificação completa da Licitante), doravante denominado licitante, para fins do disposto na seção II, subitem 2.11 do Edital em epígrafe, declara sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

a) – A proposta anexa foi elaborada de maneira independente pela(o) (Licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante em potencial ou de fato de presente licitação, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

b) – A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada, ou discutida com qualquer outro participante potencial ou de fato da licitação em tela, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;

c)– Qua não tentou, por qualquer meio ou pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante quanto a participar ou não desta Licitação;

d) – Que o conteúdo da proposta anexa não será , no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante em potencial ou de fato da licitação antes da adjudicação do seu objeto.

e) – Que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante desta instituição, 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.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2017

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome do Representante

**Nº da Identidade / Nº do CPF**

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO X**

**DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO**

(Identificação completa do representante da Licitante), inscrita no CNPJ nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, declara que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Brasília, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_de 2017

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Nome do Representante

Nº da Identidade / Nº do CPF

**EDITAL DE LICITAÇÃO**

**MODALIDADE – PREGÃO PRESENCIAL Nº 01/2017**

**SEI 19.00.6150.0000459/2017-49**

**UASG – 590001**

**ANEXO XI**

**MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO CNMP Nº /2017**

###### CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO – CNMP E A PESSOA JURÍDICA \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_. (PROCESSO Nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ - PREGÃO PRESENCIAL Nº \_\_\_\_\_\_\_\_)

A UNIÃO, por intermédio do **CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO**, CNPJ n.º 11.439.520/0001-11, situado no Setor de Administração Federal Sul - SAFS, quadra 02, lote 03, Edifício Adail Belmonte, Brasília/DF, representado neste ato por seu Ordenador de Despesas, Sr. **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, brasileiro (a), servidor(a) público(a), RG \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ – SSP/DF, CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria CNMP n.º \_\_\_ , de \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_\_ de 201\_, ou, nas ausências e impedimentos desta, pelo(a) seu(ua) substituto(a), Sr(a). \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, brasileiro(a), servidor(a) público(a), RG: \_\_\_\_\_\_\_\_\_ – \_\_\_\_\_, CPF: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, conforme Portaria CNMP-PRESI nº \_\_, de \_\_\_\_\_\_\_\_\_ de 201\_, ambos(as) residentes e domiciliados(as) nesta Capital, doravante denominado simplesmente **CEDENTE** e a pessoa jurídica **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**, CNPJ n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, estabelecido(a) à \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, neste ato representada por \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, inscrito (a) no RG sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e no CPF sob o nº \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, residente e domiciliado(a) ao \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, e daqui por diante designada simplesmente **CESSIONÁRIA**, tendo em vista o contido no Processo CNMP n.º \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_, referente ao Pregão Presencial CNMP n.º \_\_\_\_\_\_\_\_, considerando as disposições estabelecidas na Lei nº 8.666/1993, Lei nº 10.520/2002 e, ainda, pelos Decreto nº 3.555/2000, Decreto nº 5.504/2005, pela Lei Complementar nº 123/2006, Decreto nº 2.271, de 07/07/97, e I.N SLTI/MPOG nº 2/2008, e demais normas pertinentes, têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente Contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO**

O presente Contrato tem por objeto [detalhar o serviço] [endereço do local da prestação dos serviços].

**Parágrafo único.** A prestação dos serviços obedecerá ao estipulado neste contrato, bem como, às obrigações assumidas nos documentos adiante enumerados constantes do Processo nº ......................, e que independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste contrato, no que não o contrariem:

a) Edital de Pregão Presencial nº XX /XX;

b) Ata da Sessão do Pregão, datada de ...../..../...;

c) Proposta final firmada pela CESSIONÁRIA em ...../......./........, contendo o valor global dos serviços a serem executados.

**CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO**

A forma de execução do presente Contrato será indireta, sob o regime de empreitada por preço global, conforme disposto na Lei n° 8.666/1993.

**CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE**

Constituem obrigações do CEDENTE, sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas do Edital e ou do Termo de Referência:

a) Cumprir e fazer cumprir o disposto neste Contrato;

b) Relacionar-se com a CESSIONÁRIA exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada;

c) Assegurar o livre acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados e uniformizados, aos locais em que devam executar suas tarefas;

d) Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à CESSIONÁRIA, após o cumprimento das formalidades legais;

e) Fornecer à CESSIONÁRIA, todos os esclarecimentos necessários para execução dos serviços e demais informações que estes venham a solicitar para o desempenho dos serviços ora contratados.

**Parágrafo Primeiro** – O CEDENTE reserva para si o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CESSIONÁRIA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

**Parágrafo Segundo** – O CEDENTEefetuará a fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços por meiodo Gestor/Fiscal do Contrato, devendo este fazer anotações e registros de todas as ocorrências e determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

**CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

A CESSIONÁRIA se obriga a cumprir fielmente o estipulado no presente instrumento, bem como as obrigações específicas estabelecidas do Edital e ou do Termo de Referência e, ainda, em especial:

1. Executar os serviços contratados em conformidade com o Termo de Referência – Anexo I do Edital, o qual fornece todas as orientações do CEDENTE;
2. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CEDENTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;
3. Relacionar-se com o CEDENTE, exclusivamente, por meio do Gestor/Fiscal do Contrato;
4. Indicar, formalmente, preposto devidamente credenciado, visando a estabelecer contatos com o representante do CEDENTE durante a vigência do Contrato;
5. Cumprir todas as orientações do CEDENTE para o fiel desempenho das atividades especificadas e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;
6. Manter, quando nas dependências do CEDENTE, os empregados devidamente identificados, por meio de crachás, e uniformizados de maneira condizente com o serviço a executar, quando necessário, observando, ainda, as normas internas e de segurança;
7. Responsabilizar-se pelas despesas com todos encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais de seus empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o CEDENTE;
8. O atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação do CEDENTE;
9. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato, **sem prévia e expressa anuência do CEDENTE;**
10. Não caucionar ou utilizar o Contrato para qualquer operação financeira, sob pena de rescisão contratual;
11. Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
12. Disponibilizar uma conta *e-mail* para fins de comunicação entre as partes, e manter atualizados o endereço comercial e os números de telefone e de fax;
13. Comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras a serem apreciadas pelo CEDENTE;
14. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CEDENTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
15. Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento, prévio e por escrito, do CEDENTE;
16. Não utilizar o nome do CEDENTE, ou sua qualidade de CESSIONÁRIA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do presente Contrato;
17. Responsabilizar-se por todo e qualquer acidente do trabalho, dano ou prejuízo causado ao patrimônio do CEDENTE ou de terceiros, decorrente da execução do serviço contratado;
18. Apresentar os documentos fiscais de cobrança em conformidade com o estabelecido neste Contrato.

**CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA**

O presente contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, por meio de Termo Aditivo, por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses.

**CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR**

Para os efeitos legais e contratuais pertinentes ao cálculo de multas, **será considerado como base de cálculo o valor de R$ ........ (....................),** conforme proposta vencedora da CESSIONÁRIA,referente a área cedida (0,6 m²) para a lanchonete, em relação à área total do edifício-sede do CNMP.

**Parágrafo único** - O valor acima poderá ser reajustado nas mesmas proporções e índices aplicáveis ao Reajuste do valor da taxa de ocupação.

**CLÁUSULA SÉTIMA - DO RATEIO DAS DESPESAS DO EDIFÍCIO SEDE**

A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, em favor do CEDENTE, por meio de GRU, um percentual sobre o valor médio de consumo de água e energia elétrica no Edifício-Sede do CNMP, conforme tabela abaixo.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TAXA DE RATEIO DE DESPESAS** | | |
|  | CNMP | Lanchonete |
| Área aproximada | 11750 m² | 70 m² |
| Água (média mensal) | R$ 10.321,60 | R$ 61,49 |
| Energia (média mensal) | R$ 54.109,44 | R$ 322,35 |
| **TOTAL** | **R$ 64.431,04** | **R$ 383,84** |

Parágrafo único.O valor da taxa de rateio será reajustado anualmente, de acordo com a variação do consumo médio de água e energia, e corresponderá à porcentagem aproximada de 0,6% da área cedida para a lanchonete em relação à área total do edifício-sede do CNMP.

**CLÁUSULA OITAVA – DA TAXA DE OCUPAÇÃO**

A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, em favor da CEDENTE, por meio de GRU, taxa de ocupação das dependências (área ocupada pela lanchonete), conforme proposta vencedora, no valor mensal de R$ .........

Parágrafo único. A CESSIONÁRIA poderá obter desconto de até 90% (noventa por cento) no valor da taxa mensal de ocupação do espaço cedido nos termos e condições estabelecidos no subitem 14.3 do Termo de Referência – Anexo I do Edital.

**CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DA TAXA DE OCUPAÇÃO E DO RATEIO DE DEPESAS**

Visando a readequação aos novos preços de mercado, o valor referente a taxa de ocupação será reajustado anualmente, de acordo com o Índice Geral de Preços do Mercado (IGP-M), e o valor da taxa de rateio será reajustado, no mesmo período, de acordo com a variação do consumo médio de água e energia, correspondente à porcentagem aproximada de 0,6% (zero virgula seis porcento) da área cedida para a lanchonete em relação à área total do Edifício-Sede do CNMP.

**CLÁUSULA DEZ - DAS RESPONSABILIDADES**

A CESSIONÁRIA responderá civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao patrimônio da União em decorrência de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos.

Parágrafo primeiro. A CESSIONÁRIA responderá civilmente pelos furtos e roubos que porventura venham a ocorrer no interior das dependências do CEDENTE, nos casos em que ficar comprovado dolo ou culpa de seus prepostos ou empregados.

Parágrafo segundo. Na hipótese de verificação dos danos, a CESSIONÁRIA ficará obrigada a promover a reposição do bem em condições idênticas ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade.

Parágrafo terceiro. Caso a CESSIONÁRIA não promova a reposição do bem nos termos do Parágrafo segundo desta Cláusula, dentro do prazo estipulado, o CEDENTE reserva-se o direito de descontar o valor do ressarcimento da garantia de execução ou da fatura do mês.

**CLÁUSULA ONZE – DO RECURSO**

É admissível recurso dos atos do CEDENTE, decorrentes da execução deste Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da respectiva ciência, conforme art. 109, da Lei nº 8.666/93.

**CLÁUSULA DOZE – DAS PENALIDADES E RECURSOS**

A CESSIONÁRIA ficará sujeita às penalidades previstas nas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93 em caso de descumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições do presente Contrato.

Parágrafo primeiro. Conforme o disposto no art. 14 do Decreto nº 3.555, de 08/08/2000, O licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração, e, se for o caso, será descredenciado do SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo de multa de até 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais.

Parágrafo segundo. Uma vez iniciada a execução dos serviços contratados, a sua prestação de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas poderá acarretar, além do previsto nos parágrafos anteriores desta Cláusula, resguardados os procedimentos legais pertinentes:

a) advertência;

b) multa, a ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial, nas hipóteses Previstas nos itens 15 e 16 do Termo de Referência – Anexo I do edital.

c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 02 (dois) anos;

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

Parágrafo terceiro. No caso de não-recolhimento do valor da multa, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada da garantia prestada ou dos pagamentos a que fizer jus a CESSIONÁRIA ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1,0% (um por cento) ao mês.

Parágrafo quarto. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93 e a constantes do art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

Parágrafo quinto. De acordo com o artigo 88, da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da referida lei, à CESSIONÁRIA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

1. tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;
2. tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
3. demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

Parágrafo sexto. Da aplicação das penas definidas no § 1º e no art. 87, da Lei n.º 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

Parágrafo sétimo. No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, caberá pedido de reconsideração ao Exmo. Sr. Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

Parágrafo oitavo. Na comunicação da aplicação da penalidade de que trata o item anterior, serão informados o nome e a lotação da autoridade que aplicou a sanção, bem como daquela competente para decidir sobre o recurso.

Parágrafo nono. O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CEDENTE, localizado no edifício Adail Belmonte, situado no Setor de Administração Federal Sul, Quadra 03 Lote 02, Brasília/DF, nos dias úteis, das 13h às 17h.

# CLÁUSULA TREZE – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato poderá ensejar a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo primeiro. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do procedimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo segundo. A rescisão do Contrato poderá ser:

1. Determinada por ato unilateral e escrito do CEDENTE nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n.º 8.666/93, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo das penalidades previstas neste Contrato;
2. Amigável, por acordo entre as partes, mediante a assinatura de termo aditivo ao contrato, desde que haja conveniência para o CEDENTE; e
3. Judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo terceiro. A rescisão unilateral ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

Parágrafo quarto. De conformidade com o § 2º do artigo 79, da Lei nº 8.666/93, quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da mesma lei, sem que haja culpa da CESSIONÁRIA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

1. Devolução de garantia, se houver;

2. Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;

3. Pagamento do custo de desmobilização.

Parágrafo quinto. A rescisão poderá acarretar as seguintes consequências imediatas:

1. Execução da garantia contratual (caso haja) para ressarcimento, ao CEDENTE, dos valores das multas aplicadas ou de quaisquer outras quantias ou indenizações a ela devidas;

2. Retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados ao CEDENTE.

**CLÁUSULA QUATORZE – DA ALTERAÇÃO**

Este Contrato poderá, nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ser alterado por meio de Termos Aditivos, objetivando promover os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

Parágrafo único. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no parágrafo primeiro do art. 65 da Lei nº 8.666/93, salvo as supressões resultantes de acordos celebrados entre as partes.

**CLÁUSULA QUINZE – DA PUBLICIDADE**

Parágrafo único. Incumbirá ao CEDENTE à sua conta e no prazo estipulado no art. 20 do Decreto n.º 3.555, de 8/8/2000, a publicação do Extrato deste Contrato e dos Termos Aditivos no Diário Oficial da União.

**CLÁUSULA DEZESSEIS – DO FORO**

Fica eleito o foro da Justiça Federal da cidade de Brasília/DF para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente, oriundas das obrigações aqui estabelecidas.

E, por estarem de pleno acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em 02 (duas) vias de igual teor e forma, e assinado pelas partes.

##### Brasília/DF, de de 20\_\_\_.

|  |  |
| --- | --- |
| CEDENTE | CESSIONÁRIA |

**ANEXO I do CONTRATO Nº /2017**

**(Anexar Termo de Referência)**