CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 28/2013
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
PROCESSO Nº 0.00.002.000695/2013-32
UASG - 590001

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasnet.gov.br
DATA: 29/08/2013
HORÁRIO: 14 HORAS

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 e endereço eletrônico, salvo comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

O CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO, SAFS (Setor de Administração Federal Sul), Quadra 2, Lote 3, Ed. Adail Belmonte, em Brasília – DF, torna público, por meio da Secretária de Administração, que **no dia 29 de agosto de 2013, às 14 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.comprasnet.gov.br, que o Pregoeiro MARCIEL RUBENS DA SILVA e sua equipe de apoio, designados pela Portaria nº 49 de 13 de março de 2013, do Exmo. Senhor Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, realizará licitação, do **tipo MENOR PREÇO, execução indireta, empreitada por preço global,** na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, **exclusivamente para microempresas e empresas de pequeno porte, em atendimento ao artigo 6º do Decreto nº 6.204/2007, para a Cessão de uso 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 17/07/2002 e Lei nº 8.666 de 21/06/1993, pelo Decreto 5.450 de 31/05/2005, Lei Complementar nº 123 de 14/12/2006, no que couber, com as devidas alterações, e demais normas pertinentes.

1 – CONDIÇÕES PRELIMINARES

1.1 O Pregão eletrônico será realizado em sessão pública, por meio da INTERNET, mediante condições de segurança – criptografia e autenticação – em todas as suas fases.

I.I.1. **Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto**

descritas no COMPRASNET e as especificações técnicas constantes deste Edital, prevalecerão as constante do Edital.

1.2 Os trabalhos serão conduzidos por pregoeiro do Conselho Nacional do Ministério Público, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica (certificação digital).

2 – DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a **Cessão de uso de área física e instalações visando a exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Conselho Nacional do Ministério Público**, 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:

a) Termo de Referência – Anexo I

b) Planilha de formação preços - Anexo II;

c) Declaração de Regularidade – Anexo III;

d) Minuta de Contrato – Anexo IV.

3 – DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

3.1 Poderão participar desta licitação, EXCLUSIVAMENTE, 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, do Decreto nº 6.204/2007, explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam às condições exigidas neste Edital e seus anexos, e estejam devidamente credenciadas, por meio do sítio www.comprasnet.gov.br, para acesso ao sistema eletrônico e, para tanto, atendidas as seguintes exigências:

a) Estarem devidamente CADASTRADAS no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF;

b) Atendam às demais exigências deste Edital e seus anexos.

3.2 Não poderá participar desta licitação:

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

b) empresa apenada com a suspensão do direito de licitar com a Administração;

c) empresa apenada com o impedimento de contratar com a Administração;

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.

3.2.1 Para fins do disposto na alínea b, c e d do item 3.2, entende-se por Administração o CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚLICO (UASG 59001) e o MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO, e 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.

3.3 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.

3.4 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.

3.5 Não poderão participar deste Pregão empresas que tenham como sócio, gerente ou diretor, membro ou servidor (este quando ocupante de cargo de direção) do Conselho Nacional do Ministério Público e ou do Ministério Público da União, e seu cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau, inclusive, conforme dispõe o art. 4º da Resolução nº 01 do CNMP, de 7 de novembro de 2005 e art. 1º da Resolução nº 7 do CNMP, de 17 de abril de 2006 (Anexo III do Edital).

4 – DO CREDENCIAMENTO

4.1 O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico, no sítio www.comprasnet.gov.br.

4.2 O credenciamento junto ao provedor do sistema implica na responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e na presunção de sua capacidade técnica para a realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico, não cabendo ao provedor ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros (art. 3º, §§ 5º e 6º, do Decreto nº 5.450/2005).

4.3 O uso da senha de acesso pela licitante é de sua exclusiva responsabilidade, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, devendo a licitante comunicar

formalmente ao provedor do sistema qualquer irregularidade quanto ao uso da mesma (art. 3º, § 5º, Dec. nº 5.450/2005).

4.4 Tratando-se de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (ME ou EPP), para que essas possam gozar dos benefícios previstos nos capítulos V, da Lei Complementar 123, de 14/12/2006, é necessário que, à época do credenciamento, manifestem cumprir plenamente os requisitos para classificação como tal, nos termos do art. 3º do referido diploma legal.

4.5 Quem prestar declaração falsa na manifestação de que trata o item anterior sujeitar-se-á à penalidade prevista no item 11 deste Edital.

5 – DO ENVIO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

5.1 A licitante será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante (art. 13, III, Decreto nº 5.450/2005).

5.2 Incumbirá à licitante, ainda, acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do Pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão (art. 13, Inciso IV, do Decreto nº 5.450/2005).

5.3 A participação no Pregão dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, o que ocorrerá exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

5.4 Como requisito para a participação no Pregão, a licitante deverá manifestar, em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas neste Edital e seus anexos (art.21, § 2º, do Decreto nº 5.450/2005).

5.4.1 As licitantes também deverão declarar em campo próprio do sistema eletrônico que cumprem os requisitos legais para a qualificação como ME ou EPP, e que não se encontram alcançadas por quaisquer das hipóteses previstas no § 4º, do art. 3º, da LC nº 123/2006.

5.5 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada (art. 21, § 4º, do Decreto nº 5.450/05).

5.6 Concluída a etapa de lances, a empresa detentora do menor lance deverá encaminhar sua proposta contendo as especificações detalhadas do objeto, no prazo máximo de 01 (uma) hora, contada do encerramento da etapa de lances, com preços unitários e total atualizados (no máximo com duas casas decimais) em conformidade com os lances eventualmente ofertados. A comprovação dar-se-á, preferencialmente, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet,

ou para o endereço eletrônico cpl@cnmp.mp.br, com posterior encaminhamento do original (via Sedex) ou cópia autenticada no prazo de 72 (setenta e duas) horas, no endereço constante no item 10.1 do presente Edital, devendo constar.

5.6.1 No caso de propostas contendo erros ou falhas sanáveis, será concedido prazo improrrogável de 30 (trinta) minutos para os devidos ajustes.

5.6.1.1 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

5.6.2. Especificação clara e completa do objeto, ou seja, detalhamento do objeto, observadas as especificações básicas constantes do Termo de Referência - Anexo I do Edital.

5.7 Os Preços unitário e total, devem ser compatíveis com os preços praticados no mercado, conforme estabelece o art. 43, inciso IV, da Lei nº 8.666/93, em algarismo e por extenso, expresso em moeda corrente nacional (R$), considerando as quantidades constantes do Anexo I deste Edital;

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

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

5.10 Serão desclassificadas as propostas e excluídos os lances que ofereçam preços excessivos ou inexequíveis, podendo o Pregoeiro realizar diligências para averiguação dos mesmos.

5.10.1 O ônus da prova da exequibilidade dos preços cotados incumbe ao autor da proposta, no prazo de cinco dias úteis contados da notificação.

06 - DA RECEPÇÃO E DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1 A partir da data e horário previstos no preâmbulo do Edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico nº 28/2013, com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances.

6.2 Até a abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta anteriormente apresentada.

6.3 Não se admitirá proposta que apresentar preço global simbólico, irrisório ou de valor zero, incompatível com os preços de mercado, ainda que este Edital não tenha estabelecido limites mínimos.

6.4 A desclassificação da proposta de preços será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.5 O licitante deverá acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública deste pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócio diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de desconexão.

07 – DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E ESCLARECIMENTOS

7.1 **Até o dia 26/08/2013**, 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.

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

7.2 Os **pedidos de esclarecimentos** referentes ao processo licitatório deverão ser enviados ao Pregoeiro, **até o dia 23/08/2013**, 3 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, via correio eletrônico: cpl@cnmp.mp.br.

08 – DA FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1 Aberta a etapa competitiva, com a classificação das propostas pelo Pregoeiro, o licitante poderá encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo o mesmo imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor (art. 24, Decreto nº 5.450/05).

8.2 O licitante poderá oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

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

8.4 Se ocorrerem dois ou mais lances do mesmo valor, terá preferência na contratação, para todos os efeitos, aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar, podendo, ao preço do primeiro colocado, ser registrados outros licitantes que aderirem a este preço.

8.5 Durante o transcurso da sessão pública, o licitante será informado, em tempo real, do valor do menor lance registrado que tenha sido apresentado pelos demais licitantes, vedada à identificação do detentor do lance.

8.6 A etapa de lances da sessão pública será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico, através do Pregoeiro, aos licitantes, após o que transcorrerá o tempo de até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.7 Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, bem assim decidir sobre sua aceitação, sendo a negociação acompanhada pelos demais licitantes.

8.8 O Pregoeiro poderá anunciar o licitante vencedor imediatamente após o encerramento da etapa de lances da sessão pública ou, quando for o caso, após a negociação e decisão pelo Pregoeiro, acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.9 Encerrada a etapa de lances da sessão pública, os licitantes deverão acompanhar a etapa de ACEITAÇÃO, permanecendo *on-line* para a resposta de dúvidas por parte do Pregoeiro, bem como eventual negociação de valores.

8.10 No caso de desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva deste Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

8.11 Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão deste Pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes através do sítio www.comprasnet.gov.br.

8.12 Concluída a etapa de lances a empresa detentora do menor lance, deverá comprovar a situação de regularidade, no prazo máximo de 1 (uma) hora, preferencialmente, por meio da opção "Enviar Anexo" do sistema Comprasnet, ou para o endereço eletrônico cpl@cnmp.mp.br, conforme endereço constante no item 10.1 do presente Edital.

8.12.1 Os documentos a serem apresentados para o cumprimento desta exigência são os relacionados no item 10 deste Edital.

8.12.2 No caso de propostas contendo erros ou falhas sanáveis, será concedido prazo improrrogável de 30 (trinta) minutos para os devidos ajustes.

9 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 No julgamento das propostas, após a etapa de lances, a classificação se dará em ordem crescente dos preços apresentados, sendo considerada vencedora a proposta que cotar o menor preço global, sendo aceitas somente duas casas decimais.

9.2 O lançamento dos valores da proposta inicial no sistema Comprasnet é de responsabilidade do LICITANTE, qualquer falha ou erro no lançamento implicará na desclassificação da proposta tendo como justificativa valores irrisórios ou erro material.

9.3 **O limite máximo aceitável para a contratação será conforme tabela abaixo:**

Itens comercializados por peso	Preço Máximo Aceitável (R$)
Salateria – quilograma	21,50
Sobremesa – quilograma	21,50
Café colonial – quilograma	21,50
Itens de lanchonete	Preço Máximo Aceitável (R$)
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	2,50
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	2,50
Bolo simples pedaço com 120g	2,50
Barra de cereal - 20g	2,50
Chocolates variados – de 30g a 60g	2,30
Bala dura 5g - variedades	0,10
Bala mole 5g - variedades	0,10
Chicletes 5g - variedades	0,25
Paçoca - 20g	0,70
Pirulito 5 g - variedades	0,25
Drops e pastilhas 40g	0,70
Bomba de chocolate média de 70g	3,50
Brigadeiro, beijinho e casadinho média de 50g	1,75
Café – xícara 500 ml	0,80
Cappuccino – xícara 200 ml	4,50
Chá – xícara 200 ml	1,00
Fruta – unidade	1,50
Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml	2,80
Leite com achocolatado – xícara 200 ml	1,60
Leite com achocolatado – copo 300 ml	2,30
Leite com café – xícara 200 ml	1,30
Leite com café – copo 300 ml	1,80
Leite puro – xícara 200 ml	1,30
Leite puro – xícara 300 ml	2,20
Marmita – prato feito – item 4.2 do Anexo I-I 600g	1,50
Pão com manteiga 50g	0,80
Pão com ovo e manteiga 80g	1,80
Pão de queijo 80g	1,70
Pudim de leite condensado 100g	2,10
Quindim 120g	2,50
Refresco – copo 300 ml	1,90
Refresco – copo 500 ml	3,20
Refrigerante lata	3,00
Refrigerante 600 ml	3,80
Refrigerante 2 litros	6,00
Salada de frutas simples 200ml	2,00
Salada de frutas completa 300 ml	3,00
Empada de camarão ou de palmito 100g	2,50

Salgados 120g	2,50
Sanduíche – bauru	3,50
Sanduíche – misto quente 150g	2,50
Sanduíche natural 200g	3,60
Sanduíche queijo quente e presunto quente 150g	2,50
Suco de açaí, cupuaçu ou graviola 300 ml	3,00
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 300 ml	3,00
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 500 ml	4,50
Suco de laranja – copo 300 ml	3,00
Suco de laranja – copo 500 ml	4,50
Suco diversos sabores – caixinha 200 ml	2,80
Suco misto – copo 300 ml	3,50
Vitaminas simples – copo 300 ml	3,00
Vitamina simples – copo 500 ml	4,50
Vitaminas especiais de 1 a 6 – copo 400 ml	5,00
Vitaminas especiais de 7 a 12 – copo 400 ml	5,50
Menor Valor Total dos Itens	**207,95**

9.4 Se a proposta ou o lance de menor valor não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências de Habilitação, 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 ao Edital. Também nessa etapa o pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

9.5 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 menor preço, e o licitante será declarado vencedor, sendo convocado para assinatura do Contrato ou instrumento equivalente no prazo estabelecido neste Edital.

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

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

9.8 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.

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

9.10 Na fase de Aceitação da Proposta, o Pregoeiro poderá solicitar ao licitante vencedor a reapresentação de sua proposta comercial, caso detecte falha sanável na mesma.

9.11 Será recusada a proposta do licitante vencedor da fase de lances que esteja em desacordo com os requisitos estabelecidos neste instrumento convocatório, que deixe de atender às exigências nele contidas, que se oponha a quaisquer dispositivos legais vigentes, que consigne preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, e ainda, que apresente irregularidades insanáveis.

10 - DA HABILITAÇÃO

10.1 Após a fase de ADJUDICAÇÃO, o licitante vencedor deverá encaminhar a documentação original, ou cópia autenticada, referente à HABILITAÇÃO, bem como a proposta atualizada, num **prazo de até 72 (setenta e duas) horas**, ao CNMP, SAF Sul (Setor de Administração Federal Sul), Quadra 2, Lote 3, CEP 70.070-600, sala T-008 (Comissão Permanente de Licitação) em envelope fechado e rubricado no fecho, com os seguintes dizeres em sua parte externa e frontal:

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO
CEP: 70.070-600
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2013
PROCESSO Nº 0.00.002.000695/2013-32
ENVELOPE COM DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO E PROPOSTA COMERCIAL
RAZÃO SOCIAL E CNPJ

10.2 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/);

c) **Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Improbidade Administrativa** do CNJ – Conselho Nacional de Justiça (http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php);

d) **Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT** (http://www.tst.jus.br/certidao).

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

10.3.1 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 **(em campo próprio do sistema Comprasnet)**.

10.3.2 Declaração expressa do responsável pela firma de que ela não está impedida de participar de licitações promovidas por órgãos ou entidade pública **(em campo próprio do sistema Comprasnet).**

10.3.3 Declaração de ciência e concordância com as condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos, bem assim de cumprimento pleno dos requisitos habilitatórios previstos **(em campo próprio do sistema Comprasnet).**

10.3.4 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;

10.3.5 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 esta apta a usufruir do tratamento favorecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar **(em campo próprio do sistema Comprasnet)**.

10.3.6 Declaração de regularidade (anexo III do edital);

10.3.7 Atestado de capacidade técnico-operacional da empresa licitante, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde comprove que a licitante tenha prestado ou esteja prestando, a contento, serviços compatíveis e pertinentes, com o objeto descrito no Anexo I deste Edital (Termo de Referência).

10.3.8 Comprovação de que a licitante possui registro/inscrição no Conselho Regional de Nutrição – CRN de sua jurisdição;

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

10.5 Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no SICAF, e quando houver necessidade de envio, deverão ser encaminhados para o e-mail cpl@cnmp.gov.br, a partir de sua convocação no sistema de Pregão Eletrônico, no prazo de 1 (uma) hora contada da solicitação do Pregoeiro, e apresentados no original ou por cópia autenticada em 72 (setenta e duas) horas após o encerramento da sessão pública.

10.5.1 Comprovada a impossibilidade de envio por meio da referida ferramenta, a critério do Pregoeiro, poderá ser utilizada outra forma de envio.

10.5.2 No caso de propostas contendo erros ou falhas sanáveis, será concedido prazo

improrrogável de 30 (trinta) minutos para os devidos ajustes.

10.6 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.

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

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

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

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

10.10 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 6.204, de 05/09/2007.

10.11 Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, tratando-se de ME ou EPP, será assegurado o prazo de 2 (dois) 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.

10.12 A não regularização da documentação, no prazo previsto nos itens acima, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666 de 21/06/93, 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.

10.13 O licitante deverá declarar quaisquer fatos supervenientes à inscrição cadastral impeditivos de sua habilitação.

10.14 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 n.º 6.106/2007 e IN/RFB n.º 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 (CNDT)**;

10.14.1 Para as licitantes inscritas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, a comprovação referida nas alíneas "a", "b", "c" e "d", do item 10.14 poderá ser efetuada mediante consulta on line ao Sistema. A regularidade para com a fazenda Estadual 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.

10.14.2 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.

10.14.3 **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.**

10.15 Deverá o licitante indicar, juntamente com os documentos comprobatórios da habilitação, endereço eletrônico para onde serão encaminhadas todas as comunicações pertinentes ao processo de licitação e à execução das obrigações dele decorrentes, expedidas pelo CNMP e a ele endereçadas;

10.16 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;

10.17 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.

11 - DAS PENALIDADES

11.1 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.

11.2 Conforme o disposto no art. 28 do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, o licitante vencedor que, dentro do prazo de validade de sua proposta, negar-se a retirar a nota de empenho, deixar de assinar o termo de contrato quando exigido, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não

mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, e, se for o caso, será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

11.3 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 seguintes hipóteses:

b.1) 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor total da contratação, caso a CONTRATADA não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas, por dia de atraso injustificado, limitada sua aplicação até o máximo de 10 (dez) dias. Após o 10º dia de atraso, os serviços poderão, a critério da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução do contrato.

b.2) 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor da contratação, caso a prestação seja realizada de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas, sobre o valor da contratação, por dia de irregularidade na prestação dos serviços, limitada sua aplicação até o máximo de 10 dias. Após o 10º dia, os serviços poderão, a critério da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução do contrato.

b.3) 10% (dez por cento) sobre o valor total do Contrato, no caso de inexecução total do contrato.

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.

11.3.1 Para fins do disposto na alínea b.1, b.2 e b.3 do item 11.3, será considerado o valor de R$ 61.301,16 (sessenta e um mil, trezentos e um reais e dezesseis centavos), correspondente aos custos fixos anual (custo mensal R$ 5.108,43 x 12) que a área cedida (67 m^2) gera ao CNMP.

11.4 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).

11.5 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.

11.6 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 CONTRATADA 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.

11.7 Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei n.º 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.

11.8 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 do referida lei, à CONTRATADA 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.

11.9 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.

11.10 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.

11.11 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.

11.12 O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CONTRATANTE, 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 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar a intenção de recorrer, imediata e motivadamente, em campo próprio do sistema, quando lhe será concedido o prazo de 3 dias úteis para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contra-razões no mesmo prazo concedido para a intenção de interpor recurso, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

12.3 Os recursos serão dirigidos à Secretária de Administração do CNMP por intermédio do Pregoeiro, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 5 dias úteis ou, nesse período, encaminhá-los à Secretária de Administração, devidamente informado, para apreciação e decisão, no mesmo prazo.

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

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

12.6 Os recursos relativos à aplicação das penalidades previstas no item 11 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.

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

12.8 Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, na sala da CPL, no Edifício Sede deste Conselho, sito: SAF Sul (Setor de Administração Federal Sul), Quadra 2, Lote 3, CEP 70.070-600, sala T-008 (novo endereço do CNMP), Brasília-DF.

13 – DO SERVIÇO E DA ASSINATURA DO CONTRATO

13.1 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 n.º 8.666, de 21 de junho de 1993.

13.2 O CNMP convocará a adjudicatária, para assinar o contrato, a qual terá o prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento da notificação para comparecer à Administração, 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 ensejará a aplicação das

sanções previstas no item 11 deste Edital e no art. 7º da Lei nº 10.520/2002.

13.3 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 Coordenadoria de Administração/CNMP, conforme previsto no Parágrafo 1º, do art. 64, da Lei nº 8.666/93.

13.4 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).

13.5 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.

13.6 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.

14 – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DO CONTRATANTE

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

14.2 A contratada 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.

15 – DA DOTAÇÃO

15.1 Por se tratar de cessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração.

16 - DA REMUNERAÇÃO PELO USO DAS DEPENDÊNCIAS DO CNMP

16.1 Pela utilização da área cedida pelo Conselho Nacional do Ministério Público, a CESSIONÁRIA pagará a taxa mensal de **R$ 2.554,22 (dois mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e vinte e dois centavos)**, referente a contrapartida de **50% (cinquenta por cento)** sob os custos fixos da Sede do CNMP, propocionais à área cedida, conforme tabela abaixo:

CUSTOS FIXOS DA SEDE CNMP MENSAL		
ALUGUEL	R$ 590.017,00	Percentual representativo da ocupação destinada à Lanchonete
IPTU	R$ 8.851,47	
ÁGUA	R$ 3.009,81	
ENERGIA	R$ 36.319,04	
SEGURANÇA	R$ 109.634,54	
LIMPEZA	R$ 63.030,50	
BRIGADISTA	R$ 31.321,86	
MANUTENÇÃO PREDIAI	R$ 21.538,30	
TOTAL	**R$ 810.862,36**	**R$ 5.108,43**

16.2 O recolhimento mensal, em favor do CEDENTE, deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da comunicação formal encaminhada pela Coordenadoria de Gestão de Contratos e Serviços – COGCS/SA.

17 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 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.

17.2 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.

17.3 O objeto da presente licitação poderá sofrer acréscimos ou supressões, conforme previsto nos parágrafos 1º e 2º, inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93, mediante prévia comunicação formal e expressa por parte do CNMP à CESSIONÁRIA, e desde que verificada a existência de dotação orçamentária e financeira para os acréscimos que se fizerem necessários, respeitados os limites legais.

17.4 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.

17.5 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.

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

17.7 Para fins de aplicação das sanções administrativas constantes no item 11 do presente Edital, o lance é considerado proposta.

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

17.9 Este Edital será fornecido a qualquer interessado nos sítios www.comprasnet.gov.br e www.cnmp.mp.br.

17.10 As licitantes, após a publicação oficial deste Edital, ficarão responsáveis pelo acompanhamento, mediante o acesso aos sítios mencionados no subitem 17.9, 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.

17.11 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.

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

17.13 Os casos omissos serão dirimidas pelo Pregoeiro no Conselho Nacional do Ministério correio eletrônico cpl@cnmp.mp.br.

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

Brasília, de de 2013.

Ângela Maria de Oliveira Pinheiro
Secretária de Administração
CNMP

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 28/2013

MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO Nº 0.00.002.000695/2013-32

UASG – 590001

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1 Cessão de uso de área física e instalações para exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Conselho Nacional do Ministério Público, pelo período de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado nos termos da lei, conforme especificações constantes deste Termo de Referência e respectivos anexos.

2. JUSTIFICATIVA

2.1 Permitir a exploração do espaço destinado à lanchonete localizado no Conselho Nacional do Ministério Público, com vistas a oferecer aos servidores lanches nas proximidades do local de trabalho.

2.2 A presente contratação visa atender às necessidades nutricionais diárias dos conselheiros, servidores, empregados das empresas contratadas e estagiários do Conselho Nacional do Ministério Público, zelando por sua saúde e bem-estar.

3. DO LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 A exploração dos serviços de lanchonete ocorrerá no Conselho Nacional do Ministério Público, localizado no Setor de Administração Federal Sul – SAFS, Quadra 2, lote 3, edifício Adail Belmonte.

3.2 A comercialização dos lanches será realizado em espaço existente na área física destinada à exploração da lanchonete.

3.3 O espaço gastronômico a ser ocupado pela cessionária é composto por 67 m².

4. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

4.1 A cessionária explorará os serviços de distribuição dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no CNMP, nos seguintes horários:

4.1.1. Lanchonete-balcão: das 8h às 20h;

4.1.2. Lanchonete autosserviço: das 8h às 10h30 e das 16h às 18h30;

4.1.3. Salateria: das 11h às 15h.

4.2 A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à cessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia.

4.3 A clientela dos serviços é constituída por conselheiros, servidores do CNMP, empregados das empresas contratadas e estagiários.

4.4 A estimativa de público diário é de aproximadamente 300 (trezentos) usuários para a lanchonete;

4.5 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.

4.6 A critério do CNMP poderá não haver expediente em dias úteis, o que será avisado com antecedência de até 2 (dois) dias antes da ocorrência. Além disso, nos períodos de recesso ou feriados ou, ainda, nos dias em que o horário de expediente for reduzido, a execução do serviço poderá ser suspensa ou ter seu horário reduzido.

4.7 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 informações acerca de eventos nas unidades próprias do CNMP.

4.8 Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (no caso de eventos, visitas, sessão plenária, etc.), 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.

4.9 Os lanches servidos na lanchonete autosserviço serão pesados em balança eletrônica de propriedade da cessionária, informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.

4.10 Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e serão preparados com gêneros de **qualidade aferível** pela apresentação, sabor agradável e pelo cumprimento das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade, qualidades a serem aferidas pela Coordenadoria de Gestão de Contratos e Serviços em pesquisas de satisfação.

4.10.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela COGCS em pesquisa de satisfação , a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar de qualidade insatisfatória.

4.10.1.1 Considera-se Considera-se de qualidade satisfatória todos os alimentos e/ou gêneros alimentícios que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pela COGCS, obtiverem nota superior a 3, inclusive, por mais de 50% (cinqüenta por cento) dos usuários do restaurante, nos itens 1 e 2, quanto ao sabor e apresentação, do Formulário de Avaliação - Tabela IV.

4.10.1.2 Considera-se de qualidade satisfatória os serviços prestados que avaliados ou submetidos à pesquisa de satisfação pela COGCS, obtiverem nota superior a 3, inclusive, por mais de 50% (cinqüenta por cento) dos usuários do restaurante, nos itens 3 a 10 do Formulário de Avaliação – Tabela IV.

4.10.2. Além do cardápio mínimo definido na Tabela I, a cessionária poderá adquirir produtos preparados para revenda na lanchonete. Tal variação deverá passar pelo gestor do contrato, especificando o produto e o preço a ser praticados para a devida autorização da COGCS.

4.10.3. Consideram-se produtos preparados, nos termos do item 2.1 do Anexo da RDC nº 216 da ANVISA, os alimentos manipulados e preparados em serviços de alimentação, expostos à venda, embalados ou não, subdivididos em três categorias:

a) Alimentos cozidos, mantidos quentes e expostos ao consumo;

b) Alimentos cozidos, mantidos refrigerados, congelados ou à temperatura ambiente, que necessitem ou não de aquecimento antes do consumo;

c) Alimentos crus, mantidos refrigerados ou à temperatura ambiente, expostos ao consumo.

4.11 Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados até 60 minutos do horário de atendimento previsto.

4.11.1. A partir das 18h, será admitida redução de até 50% das variedades de:

- bolos e pães doces previstos no cardápio básico (Tabela I) da lanchonete autosserviço
- salgados previstos no cardápio básico (Tabela I) da lanchonete-balcão.

4.12 A reposição das preparações expostas para consumo no autosserviço deverá ser feita de forma imediata de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

4.12.1. A critério da COGCS, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma ou superior qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

4.13 A cessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

4.13.1. O modelo de identificação deverá ser preferencialmente display de acrílico com visor duplo, caso seja de modelo diferente, deverá ser apresentado pela cessionária, para análise e aprovação pela COGCS.

4.13.2. As preparações servidas no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contém glúten” e/ou “contém lactose”.

4.13.3. Os alimentos que forem servidos embalados deverão seguir as normas técnicas da RDC 259/2002 – ANVISA.

4.14 Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da cessionária, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.

4.15 A cessionária deverá disponibilizar numerário suficiente para troco na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

4.16 A cessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelos menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo ao valor cobrado.

4.17 A cessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de tíquete-alimentação e tíquete-refeição, priorizando as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço no CNMP.

4.18 A cessionária, na cobrança de seus serviços, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Distrito Federal, entregando o cupom fiscal a todos os usuários.

4.19 Os bens constantes da Tabela V deverão ser de primeiro uso e serão fornecidos pela cessionária, que os recolherão findo o prazo de vigência.

4.20 Todos os utensílios fornecidos pela cessionária deverão atender às especificações indicadas na Tabela V, facultando-se à COGCS, através de sua gestão, a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

4.21 Deverá a cessionária submeter à aprovação da COGCS, as amostras dos materiais a serem utilizados na lanchonete, tais como: pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

4.21.1. As amostras dos materiais a serem utilizados na lanchonete deverão ser apresentadas em até 2 (dois) dias úteis, contados da data de recebimento da ordem de serviço para início da prestação dos serviços de restaurante, a ser emitida pela COGCS.

4.21.2. A COGCS, através de sua gestão, terá o prazo de até 2 dias úteis para avaliar as amostras.

4.21.3. No caso de reprovação, a cessionária deverá apresentar novas amostras no prazo de até 2 dias corridos.

4.22 É de responsabilidade da cessionária a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem e máquinas registradoras, aferidos pelo órgão competente.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

5.1 DA LANCHONETE-BALCÃO

5.1.1. Lanchonete-balcão constitui o fornecimento de refeição pronta (marmita), lanches e sanduíches.

5.1.2. O cardápio mínimo para a lanchonete-balcão, definido no item 1 da Tabela I deste Termo de Referência, é composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).

5.1.3. Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel próprio para este fim e os sucos e as vitaminas em copos de vidro ou descartáveis, conforme preferência do cliente. As embalagens deverão ser preferencialmente de material reciclável.

5.1.4. A cessionária deverá usar, para o atendimento na lanchonete, talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

5.1.5. A cesssionária deverá oferecer serviço de "tele-entrega" para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega de qualquer item em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nas unidades do CNMP, sem acréscimo no preço. O serviço de entrega de lanches deverá estar disponível entre os horários de 9h às 19h.

5.2 **DA LANCHONETE AUTOSSERVIÇO**

5.2.1. Lanchonete autosserviço constitui o fornecimento de pequenos lanches e sanduíches, em que os alimentos são servidos pelos próprios clientes.

5.2.2. O cardápio mínimo da lanchonete autosserviço deverá seguir o item 2 da Tabela I deste Termo de Referência.

5.2.3. Faculta-se à cessionária, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não contidos no item 2 da Tabela 1 deste Termo de Referência, devendo comunicar à COGCS a composição e preço do novo produto, em um prazo mínimo de 5(cinco) dias úteis, para apreciação e autorização .

5.2.4. A cessionária deverá colocar à disposição, para o serviço de lanchonete autosserviço, pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em formato circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

6. DA PROPOSTA

6.1 A licitante deverá indicar na proposta a tabela com os preços dos alimentos a serem comercializados na Lanchonete do CNMP, sendo vencedora a licitante que oferecer o menor valor global.

6.2 Os preços dos alimentos não poderão ser superiores aos estabelecidos na Tabela X deste Termo de Referência.

6.3 Para elaboração da proposta, a licitante deverá analisar detalhadamente as especificações deste Termo de Referência para execução dos serviços.

6.4 Os preços a serem cobrados na lanchonete-balcão e autosserviço serão fixos e só poderão ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do contrato, mediante prévia aprovação do cedente, conforme item 8.5 deste Termo de Referência.

6.5 Consta na Tabela X deste Termo de Referência a tabela de preços máximos a serem cobrados pela cessionária.

6.6 Eventuais inclusões de itens não contemplados na Tabela X deste Termo de Referência só serão permitidas com autorização prévia e expressa da COGCS.

7. DAS EXIGÊNCIAS E QUALIFICAÇÕES DA EMPRESA

7.1 Além da documentação pertinente à modalidade licitatória, as empresas licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

7.1.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de alimentos compatível com o objeto deste Termo de Referência por, no mínimo, 6 (seis) meses.

7.1.2. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada.

7.1.3. Declaração de vistoria emitida pelo CNMP, conforme modelo da Tabela VIII ou declaração da licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto do contrato, de modo a não incorrerem em falhas ou omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimo de preços.

7.1.3.1. A licitante que optar por não fazer a vistoria se responsabilizará pelo cumprimento da obrigação contratual, não podendo alegar desconhecimento das peculiaridades porventura existentes.

7.1.3.2. As licitantes deverão agendar vistoria às dependências do CNMP com a Seção de Serviços Auxiliares, por meio dos telefones 3366-9260, 3315-9560, 3366-9259 no horário das 13h às 18h.

7.1.3.3. Os termos de vistoria serão expedidos pela Seção de Serviços Auxiliares.

7.1.3.4. Sugere-se a realização de vistoria prévia para que o licitante tenha a real noção das condições do espaço , objeto da cessão, do seu estado de conservação e eventuais despesas e reparos necessários.

7.1.4. Certidão negativa de falência, recuperação judicial ou concordata expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

7.1.5. Documentos que comprovem sua boa situação financeira, incluído o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

7.2 A empresa vencedora do certame deverá providenciar alvará de funcionamento para execução do contrato no prazo máximo de 30 (trinta) dias contados da publicação do contrato no Diário Oficial da União.

8. DO TIPO DE LICITAÇÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1 Será considerada vencedora da licitação a licitante que ofertar o menor valor global dos produtos comercializados.

8.1.1. O valor estabelecido pelo CNMP para a taxa de utilização é de R$ 2.554,22 (Dois mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e vinte e dois centavos), o qual equivale a 50% (Cinquenta por cento) de todos os custos fixos que o Órgão tem com o proporcional da área ocupada por mês.

8.1.2. O CNMP dará uma contrapartida de 50% (Cinquenta por cento) sob as despesas fixa que a área cedida gera ao erário. Considerou-se as seguintes despesas:

CUSTOS FIXOS DA SEDE CNMP MENSAL		
ALUGUEL	R$ 590.017,00	Percentual representativo da ocupação destinada à Lanchonete
IPTU	R$ 8.851,47	
ÁGUA	R$ 3.009,81	
ENERGIA	R$ 36.319,04	
SEGURANÇA	R$ 109.634,54	
LIMPEZA	R$ 63.030,50	
BRIGADISTA	R$ 31.321,86	
MANUTENÇÃO PREDIAL	R$ 21.538,30	
TOTAL	**R$ 810.862,36**	**R$ 5.108,43**

8.2 O objeto da licitação será adjudicado globalmente a uma só licitante vencedora.

8.3 Esta licitação é do tipo menor oferta, na forma prevista no inciso IV, §1º, art. 45, da Lei nº 8.666/93.

8.4 Serão desclassificadas as propostas que:

8.4.1. Apresentarem tabela de preços dos alimentos com valores superiores aos máximos estabelecidos na Tabela X;

8.4.2. Não atenderem às exigências contidas neste Termo de Referência e no edital;

8.4.3. Se opuserem a quaisquer dispositivos legais vigentes.

8.5 Os preços vinculados a este Termo de Referência somente poderão sofrer reajuste após 1 (um) ano de vigência do contrato, mediante prévia aprovação do cedente e considerando os seguintes índices:

8.5.1. A taxa de ocupação e tabela de preço dos alimentos será reajustada anualmente pelo IPCA.

9. DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

9.1 A COGCS avaliará, bimestralmente, o desempenho da cessionária quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da Avaliação, cujos critérios constam da Tabela II deste Termo de Referência.

9.2 A Avaliação será realizada pela COGCS, por meio de sua gestão ou outra pessoa designada pela Secretaria de Administração. Serão acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da cessionária. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários da cessionária não será impedimento para a realização das supervisões

9.3 O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a cessão ou a retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos acima.

9.4 A avaliação para desconto na taxa de ocupação começará a ter efeito a partir do terceiro mês de contratação. Assim, nos dois meses iniciais de contrato, será cobrada o valor da taxa de ocupação constante da proposta da empresa vencedora.

9.5 Não haverá limites para a realização das supervisões, que serão realizadas em dias determinados pela equipe da COGCS ou, na sua ausência, por servidor designado pela Secretaria do Administração.

9.6 A cessionária receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação e terá o prazo de 48 horas, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração da Avaliação. A reconsideração será avaliada pela COGCS por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Secretaria de Administração, em prazo que não seja superior a 5 (cinco) dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.

9.7 Os descontos sobre a taxa mensal de utilização decorrem do poder discricionário da Administração do CNMP, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

10.1 DOS EMPREGADOS

10.1.1. Designar, para a realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos.

10.1.2. Manter em seu quadro de pessoal os profissionais relacionados na Tabela VII, em quantidades compatíveis com o público usuário e suficientes para que não haja prejuízo na prestação dos serviços.

10.1.3. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o cedente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.

10.1.4. Apresentar, quando da assinatura do contrato, 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.

10.1.4.1. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

10.1.5. Encaminhar para a fiscalização do contrato, no prazo de até 15 dias contados da data de assinatura do contrato, listagem atualizada com todo o quadro de empregados para cadastramento perante a Assessoria de Segurança.

10.1.6. 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)

10.1.6.1. 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.

10.1.6.2. A Cessionária obriga-se ainda a manter seus empregados, quando nas dependências do CNMP, devidamente identificados mediante uso constante de crachá, que deverá ser fornecido sem qualquer ônus adicional ao CNMP.

10.1.6.3. 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.

10.1.7. 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).

10.1.8. Apresentar, no prazo de até 5 dias contados da data de assinatura do contrato, carteira de saúde dos empregados designados para serviços nas dependências do CNMP, com o correspondente laudo que contenha interpretação médica das informações contidas no citado documento.

10.1.9. Providenciar para que seus empregados se submetam aos exames admissionais, à reavaliação a cada 6 (seis) meses, devendo ser realizado pelo menos os seguintes exames, conforme previsto na NR 7 e portaria 24/1994 (TEM), Portaria SVS/MS nº 326/1997 e RDC 275/2002 ANVISA:

10.1.9.1. EAS.

10.1.9.2. EPF.

10.1.9.3. Hemograma completo.

10.1.9.4. Micológico direto (unhas, dedos e mãos).

10.1.9.5. Outros, de acordo com avaliação médica.

10.1.10. Não permitir que a manipulação de alimentos seja feita por funcionário que apresente feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastrenterites 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.

10.1.11. Permitir apenas a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, de funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados. 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);

10.1.12. 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;

10.1.13. Instruir seus funcionários para prestar todo e qualquer auxílio aos portadores de deficiência, incluindo a apresentação das preparações disponíveis e a montagem do prato;

10.1.14. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo cedente.

10.1.15. Indicar formalmente ao cedente, preposto para manter-se nas dependências do CNMP, à disposição da fiscalização, no mínimo no horário das 8h às 18h, conforme previsto no art. 68 da Lei nº 8.666/93, sem que isso implique majoração dos preços contratados.

10.1.16. 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 CNMP.

10.1.17. 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.

10.1.18. Responder por danos materiais ou físicos causados culposa ou dolosamente por seus empregados a servidores ou a terceiros, dentro das dependências do cedente.

10.1.18.1. O ressarcimento por despesas com danos deverá ocorrer em até 5 (cinco) dias corridos, após a apuração do ocorrido e o recebimento de comunicado pela cessionária.

10.2 **DA SEGURANÇA ALIMENTAR E TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS**

10.2.1. Cumprir o check list da ANVISA, derivada da Resolução RDC nº 216/2004, bem como o Manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros à distribuição dos produtos.

10.2.2. Designar nutricionista para acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, para coor-

denação da reposição de alimentos, para treinamento de empregados, para serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão, conforme Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

10.2.2.1. A nutricionista da cessionária deverá estabelecer 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. Devendo permanecer nesse CNMP por no mínimo 8h semanais, para acompanhamento das obrigações mencionadas, apresentado-se a COGCS.

10.2.3. Manter as saladas, os doces e as frutas em balcão refrigerado em temperatura adequada, de até 10°C.

10.2.4. 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 CNMP e anualmente, conforme Resolução RDC nº 216/2004, da ANVISA.

10.2.4.1. O curso para manipulador de alimentos deverá ter carga horária de pelo menos 10 horas e conter, no mínimo, os itens elencados na Tabela VI e poderá ser ampliado a critério da equipe técnica da cessionária.

10.2.4.2. Todo empregado recém-integrado à cessionária deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

10.2.4.3. Ao término de cada treinamento, encaminhar à fiscalização, no prazo máximo de 48 horas, cópia da lista de presença dos participantes e dos certificados com a carga horária do treinamento.

10.3 **DOS ALIMENTOS**

10.3.1. Submeter à apreciação e aprovação do cedente, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal das refeições prontas a serem servidas na lanchonete para aprovação e divulgação na intranet do CNMP.

10.3.1.1. A alteração no conteúdo dos cardápios aprovados deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia do cedente com, no mínimo, um dia de antecedência.

10.3.2. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

10.3.2.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas na elaboração do cardápio do dia ou na reposição de alimentos. Exceção somente para vegetais e frutas que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização no cardápio.

10.3.2.2. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos poderão ser fiscalizados, a qualquer momento, pelos fiscais do cedente, ainda que fora das dependências do CNMP.

10.3.3. Oferecer diariamente sobremesas dietéticas, refeições específicas para diabéticos, vegetarianos, hipertensos e pessoas com colesterol alto.

10.3.4. 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.

10.3.4.1. Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.

10.3.5. Utilizar produtos de boa procedência, comprovados por selos de qualidade e em conformidade com os regulamentos da ANVISA.

10.3.6. 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.

10.3.7. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.

10.3.7.1. 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.

10.3.7.2. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.

10.3.8. 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.

10.3.8.1. As amostras devem ser mantidas sob refrigeração de até 4°C ou sob congelamento a -18°C, por 48 horas.

10.3.8.2. Amostras de alimentos sob suspeita de contaminação poderão ser encaminhadas pelo cedente para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a cessionária arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

10.3.8.3. A cessionária deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos na lanchonete considerados sem condições para consumo pelo cedente ou em desacordo com as recomendações deste Termo de Referência.

10.4 DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

10.4.1. 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.

10.4.2. Submeter à aprovação do cedente as amostras dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios necessários ao funcionamento da lanchonete, no prazo de até 5 dias contados da data de assinatura do contrato.

10.4.2.1. Os pratos e talheres disponibilizados pela cessionária deverão apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.

10.4.2.2. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer outro tipo de material que retenha odores e sabores.

10.4.3. Não é permitido o uso de pratos e utensílios rachados, trincados, quebrados ou danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.

10.4.4. Até o último dia do prazo de cessão, deixar as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

10.4.5. Submeter previamente à COGCS quaisquer modificações prediais necessárias à prestação dos serviços contratados, que não poderão implicar custo para o cedente.

10.4.6. Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão de obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.

10.5 **DA HIGIENE**

10.5.1. Responder pela manutenção das instalações da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, a limpeza e a conservação das áreas de produção e refeição.

10.5.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.

10.5.2.1. As instalações deverão ser limpas obedecendo às determinações da ANVISA, previstas na Resolução RDC nº 216/2004.

10.5.2.2. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

10.5.2.3. Realizar mensalmente a desinsetização e desratização de todas as instalações sob sua cessão.

10.5.2.4. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos Federal e Distrital de fiscalização, sem ônus para o cedente.

10.5.3. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

10.5.4. Manter, nos locais designados pelo cedente, recipiente com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

10.5.5. Manter à disposição de seus funcionários porta-papel-toalha, com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado, para secagem das mãos.

10.5.6. Utilizar agentes de polimento adequado para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril, ou palha de aço).

10.5.6.1. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado o seu emprego para higiene das mãos.

10.5.7. Lavar diariamente os panos de chão em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

10.5.8. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes, etc.) nas dependências da lanchonete na área física do CNMP.

10.6 **DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES**

10.6.1. Iniciar a prestação dos serviços de lanchonete balcão e de lanchonete autosserviço, previstos nos subitens 5.1 e 5.2, respectivamente, deste Termo de Referência no prazo de até 10 (dez) dias contados da data de assinatura do contrato.

10.6.2. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal da lanchonete, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados.

10.6.3. Comunicar verbalmente, e posteriormente por escrito, ao cedente, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo informações e circunstâncias julgadas necessárias ao esclarecimento dos fatos.

10.6.4. Sujeitar-se às orientações da COGCS, através de sua gestão, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.

10.6.5. Proceder à separação seletiva (coleta seletiva) de todo o lixo produzido no espaço disponibilizado à cessionária, armazenando-o em recipientes separados (plático, papel, metal e orgânico), adequados até sua retirada.

10.6.6. Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes e depositá-lo em local indicado pelo cedente.

10.6.7. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, fornecidos pela cessionária devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.

10.6.8. Fazer a manutenção dos contêineres, sempre que necessário, ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.

10.6.9. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no CNMP (Programa de Gestão Sustentável), sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

10.6.10. Apresentar ao Cedente, sempre que solicitado, estatística de venda dos produtos comercializados na lanchonete, indicando as quantidades e os tipos consumidos pelos clientes.

10.6.11. Efetuar o pagamento mensal referente à taxa de utilização da estrutura física até o décimo dia útil do mês subsequente.

10.6.12. Recolher, mensalmente, em favor da União Federal, as despesas com ligações externas dos ramais de telefone instalados nas dependências da lanchonete, em até 5 (cinco) dias úteis, após o recebimento do relatório pela fiscalização do contrato.

10.6.13. Não vender ou expor quaisquer bebidas alcoólicas na lanchonete, sob pena de rescisão imediata e automática do contrato.

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

11.1 Emitir ordem de serviço para início da exploração comercial dos serviços de lanchonete.

11.2 Colocar à disposição da cessionária os espaços destinados à execução dos serviços.

11.3 Providenciar perante a cessionária assinatura de Termo de Responsabilidade referente às instalações do cedente disponibilizados para a prestação dos serviços, objeto do presente Termo de Referência.

11.4 Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.

11.5 Promover, semestralmente, ou quando julgar necessário, pesquisa de opinião com a clientela da lanchonete autosserviço e lanchonete balcão, visando apurar o grau de satisfação, relativo aos serviços prestados e refeições servidas, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.

11.6 Promover, bimestralmente, a avaliação dos serviços prestados, para fins de cessão do desconto da taxa de ocupação, conforme critérios constantes da Tabela III deste Termo de Referência.

11.7 Fiscalizar, o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço.

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

11.9 Emitir e encaminhar à cessionária, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de ocupação estipulada no contrato e das despesas com os ramais telefônicos instalados no restaurante.

12. DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

12.1 A execução das obrigações do contrato a ser firmado com a cessionária será fiscalizada pela COGCS, àres designada para este fim, com autoridade para exercer toda e qualquer ação de fiscalização e orientação geral durante a execução contratual.

12.2 São atribuições da fiscalização, entre outras:

12.2.1. Encaminhar à Secretaria de Administração do CNMP os documentos que relacionem as ocorrências que impliquem possíveis sanções punitivas a serem aplicadas à cessionária;

12.2.2. Solicitar à cessionária e a seu preposto, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

12.2.3. Determinar a imediata retirada do local, bem como a substituição de empregado da cessionária que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;

12.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, bem como indicar as ocorrências verificadas.

12.3 A ação da fiscalização não exime a cessionária de suas responsabilidades contratuais.

13. **DAS PENALIDADES**

13.1 No caso de atraso no atendimento das determinações da fiscalização ou inexecução total ou parcial do contrato, as sanções administrativas aplicadas à contratada, garantida a prévia defesa, são as previstas nas Leis nº 8.666/1993 e nº 10.520/2002.

13.2 A cessionária deverá responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade Federal ou Distrital relacionadas com os serviços prestados.

TABELA I

CARDÁPIOS MÍNIMOS

1. Lanchonete-balcão:

1.1 Salgados:

a) coxinha de frango com e sem catupiry;

b) *croissant* de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiry, de queijo com goiabada e de chocolate com banana;

c) empada de frango e de palmito;

d) enroladinho assado de salsicha, de presunto, de queijo e de presunto e queijo;

e) esfirra de carne, de frango e de ricota com cenoura;

f) folhado de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiry, de queijo com goiabada e de banana com canela e açúcar;

g) pão de batata recheado;

h) pão de queijo;

i) pão *pizza*;

j) pastel assado de carne, de frango, de ricota com cenoura e napolitano (queijo, presunto, molho de tomate e orégano);

k) *pizza*;

l) quibe;

m) risole de carne, de frango e de milho com queijo;

n) o peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g.

o) a cessionária deverá servir pão de queijo diariamente e garantir variedade diária de pelo menos 10 (dez) tipos de salgados.

1.2 Sanduíches:

a) sanduíche 1: misto quente, presunto quente ou queijo quente;

b) sanduíche 2: bauru (pão de forma, queijo mozarela, presunto e tomate);

c) sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:

c.1) sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:

- atum prensado em óleo ou água;
- creme de azeitona;
- geleia de ameixa;
- mozarela;
- ovo cozido;
- peito de frango desfiado;
- presunto de peru defumado;
- ricota;
- salada (alface e tomate picados).

c.2) A cessionária deverá dispor de, no mínimo, 5 (cinco) composições diferentes de sanduíches por dia.

1.3 Salada de frutas, em copo de 200ml.

1.4 Bebidas:

a) água mineral - garrafa 500ml;

b) café – xícara de 50 e 100ml;

c) chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) - xícara de 200ml e copo de 300ml;

d) leite quente (integral e desnatado) - xícara de 200ml e copo de 300ml;

e) cappuccino com e sem açúcar - xícara de 200ml;

f) refrigerantes normais e dietéticos - lata e garrafa (600ml e 1,5 litros);

g) sucos e vitaminas, com ou sem açúcar, vendidos em copos de 300ml e 500ml:

- suco tipo 1: fruta natural - abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá

ou melancia;

- suco tipo 2: frutas naturais não incluídas no item 1.4.7.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
- suco tipo 3: polpa de fruta;
- suco misto: 2 (duas) frutas ou 1 (uma) fruta e 1 (uma) ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças;
- vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.

e) vitaminas especiais (com receita determinada) vendidas em copo de 400ml:

- vitamina especial 1: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, neston, canela, amendoim e mel;
- vitamina especial 2: mamão, banana, abacaxi, goiaba, maçã, xarope de guaraná, canela e mel;
- vitamina especial 3: leite, mamão, banana, abacaxi, farinha láctea, achocolatado em pó e canela;
- vitamina especial 4: mamão, banana, abacaxi e suco de uva;
- vitamina especial 5: mamão, banana, abacaxi e suco de laranja;
- vitamina especial 6: mamão, cenoura, beterraba e suco de laranja;
- vitamina especial 7: abacaxi, limão, suco de uva e mel;
- vitamina especial 8: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, amendoim, achocolatado em pó e canela;
- vitamina especial 9: leite, mamão, abacaxi, banana, neston, aveia, farinha láctea, beterraba e amendoim;
- vitamina especial 10: leite, laranja, mamão, banana, abacaxi, maçã, beterraba, neston e farinha láctea;
- vitamina especial 11: leite, gérmen de trigo, banana, levedo de cerveja, neston e mel;
- vitamina especial 12: leite, maçã, abacaxi, banana, leite condensado e creme de leite.

1.5 Gelados:

a) Sorvete industrializado (sabores diversos);

b) Picolé industrializado (sabores diversos).

1.6 Itens de bomboniere:

c) Balas variadas, chocolates em barra ou bombons, gomas de mascar/chicletes industrializados, todos com opções de dietéticos ou light .

d) **Observação:** os valores dos itens de bomboniere comercializados na Lanchonete do CNMP deverão obedecer a valores praticados no mercado, não devendo estes itens serem majorados.

1.7 Itens não cobrados, servidos como cortesia:

a) açúcar em sachês;

b) adoçante dietético em gotas e em sachês;

c) canudos embalados individualmente;

d) catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;

e) copos, pratos e talheres descartáveis;

f) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);

g) palitos embalados individualmente.

2. Lanchonete autosserviço:

2.1 Café colonial vendido por peso, de acordo com o valor estabelecido do quilo da lanchonete autosserviço:

a) Bolo: no mínimo 3 (três) tipos por dia;

b) Crepes e tapiocas com os seguintes recheios:

- banana, queijo mozarela, frango desfiado, tomate seco, presunto de peru, doce de leite, chocolate, atum, ovos mexidos, carne de sol desfiada e queijo branco light;
- Os crepes serão obrigatórios somente no período da tarde (das 16h às 19h).

c) Cachorro quente, com no mínimo os seguintes acompanhamentos:

- batata palha;

- ervilha;
- milho verde;
- molho de tomate;
- pão careca;
- o cachorro quente será obrigatório somente no período da tarde (das 16h às 19h).

d) pães doces: no mínimo 3 (três) tipos ou sabores;

e) pães salgados: no mínimo 1 (um) tipo com farinha de trigo refinada, 1 (um) tipo com farinha integral e 1 (um) tipo integral com frutas;

f) pão tipo croissant recheado: no mínimo 1 (um) tipo por dia;

g) pão de queijo tamanho coquetel;

h) salgados em tamanho coquetel, conforme variedades descritas no item 1.1 deste Tabela: no mínimo 5 (cinco) tipos por dia;

i) torta salgada: no mínimo 01 (um) tipo por dia;

j) peito de chester ou de peru defumados: no mínimo 1 (um) tipo por dia;

k) presunto sem redução de gorduras: no mínimo 1 (um) tipo por dia;

- a utilização de apresuntados ou mortadela não exime a cessionária da obrigação de servir frios do tipo presunto.

l) queijos: no mínimo prato, mozarela, ricota e minas frescal;

m) vegetais crus para saladas: no mínimo alface, tomate e cenoura ralada;

n) geleias de frutas: no mínimo 2 (dois) sabores por dia;

o) manteiga de primeira qualidade com e sem sal;

p) margarina livre de gordura trans com e sem sal;

q) requeijão cremoso light;

- 2.2 Bebidas:

a) água mineral – garrafa 500ml;

b) café – xícara de 50 e 100ml;

c) chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó) – xícara de 200ml e copo de 300ml;

d) leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;

e) cappuccino com e sem açúcar – xícara de 200ml;

f) chás industrializados – xícara de 200ml;

g) iogurte natural diversos sabores – copo de 200ml;

h) refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600ml e 1,5 litros);

i) vitaminas simples, vendidas em copos de 300ml e 500ml:

- (um) tipo com açúcar, preparada com leite integral e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta;
- (um) tipo com adoçante dietético, preparada com leite desnatado e, pelo menos, 1 (um) tipo de fruta.
- identificar nominalmente os sabores das vitaminas, bem como qual a jarra preparada com leite desnatado e adoçante.
- manter as jarras de vitamina abastecidas obrigatoriamente entre 16h e 18h, facultando-se à cessionária, conforme demanda, oferecer esta opção no turno da manhã entre 8h e 10h.

j) sucos, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300ml e 500ml:

- suco tipo 1: fruta natural – abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
- suco tipo 2: frutas naturais não incluídas no item 2.3.10.1 ou frutas e hortaliças (ex: couve, beterraba e cenoura);
- suco tipo 3: polpa de fruta;
- suco misto: 2 (duas) frutas ou 1 (uma) fruta e 1 (uma) ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças.

2.3 Salada de frutas, em copo de 200 ml.

- 2.4 Itens não cobrados, servidos como cortesia:

a) açúcar em sachês;

b) adoçante dietético em gotas e em sachês;

c) água quente em garrafa térmica para preparo dos chás;

d) canudos embalados individualmente;

e) catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;

f) copos, pratos e talheres descartáveis;

g) embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmita);

h) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;

i) palitos embalados individualmente.

3. Refeição:

3.1 Refeição do tipo prato feito, em marmita descartável, ao preço máximo de R$ ----,00 (-------- reais), com a seguinte composição:

Composição básica do prato feito (marmita)	Porção mínima
Arroz simples/ integral	150g
Feijão	80 g
Guarnição	100g
Carne (vermelha ou branca)	120 g
Salada com legumes e vegetais com 2 itens	150 a 200 g

3.2 Salateria:

a) Itens para composição da salada padrão e da salada extra:

- Carnes – porção de no mínimo 50g:
- Atum em conserva;
- Ovo de codorna cozido e picado;
- Peito de frango desfiado;

- Peito de peru defumado;
- Presunto cozido sem capa de gordura;
- Salpicão de frango.

b) Queijos – porção de no mínimo 50g:

- Minas frescal;
- Mozarela;
- Parmesão ralado grosseiramente;
- Prato;
- Ricota;
- Tofu.

c) Vegetais – porção de no mínimo 10g para os folhosos e de 40g para os demais:

- Abobrinha temperada;
- Agrião;
- Aipo;
- Alface americana;
- Alface roxa;
- Azeitona verde;
- Berinjela temperada;
- Beterraba;
- Brócolis;
- Broto de alfafa;
- Broto de feijão;
- Cebola;
- Cenoura;
- Couve-flor;

- Ervilha fresca;
- Espinafre;
- Milho verde enlatado;
- Pepino;
- Repolho;
- Rúcula;
- Tomate caqui;
- Tomate cereja;
- Tomate salada.
- Deverá haver, diariamente, 1 (um) tipo de alface e 1 (um) outro tipo de vegetal folhoso cru.

d) Frutas – porção de no mínimo 30g:

- Abacaxi;
- Laranja;
- Maçã;
- Manga;
- Melão;
- Uva;
- Uvas passas.

e) Molhos – porção de no mínimo 30g:

- Alho (creme de leite light, azeite, alho e tempero com ervas);
- French;
- Gorgonzola (creme de leite light, queijo gorgonzola e temperos);
- Iogurte com hortelã (iogurte, hortelã e temperos);
- Italiano (limão, azeite, orégano, vinho, temperos);
- Mostarda (creme de leite light, mostarda e temperos);

- Mostarda com mel (mostarda, mel, azeite, molho inglês, temperos);
- Parmesão (creme de leite light, parmesão, temperos);
- Rosê (maionese light, catchup, temperos);
- Tomate (tomate, azeite, molho, inglês, vinho, temperos).

– 3.3 Itens extras comercializados em porção de no mínimo 30g:

a) Alcaparras;

b) Castanha do Brasil;

c) Champignon;

d) Kani kama;

e) Mozarela de búfala;

f) Nozes;

g) Palmito;

h) Tomate seco.

3.4 Todos os itens elencados no cardápio mínimo do serviço de salateria deverão ser disponibilizados ao longo da semana.

TABELA II

CRITÉRIOS DA AVALIAÇÃO

1. **Avaliação.**

1.2 A qualidade será avaliada por meio de supervisões realizadas pela COGCS, através de sua gestão, ou outra pessoa designada pela Secretaria de Administração.

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

1.4 A Nota Geral da Avaliação será obtida da seguinte forma:

NA = 100 - Σpd

Onde:

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

1.5 As supervisões serão realizadas nas áreas da lanchonete, em dias aleatórios. As supervisões serão coordenadas pela COGCS, através de sua gestão, na presença do preposto ou responsável técnico da cessionária. Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

1.6 A impossibilidade de acompanhamento por funcionário da cessionária não será considerada impedimento para a realização das supervisões.

1.7 Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês, conforme disposto na tabela abaixo:

	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leve	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital.	2
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete.	2
	Funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro e cartões manipulam alimentos.	2
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções.	2
	Falta de curso de capacitação para manipuladores de alimentos.	2
	Presença de lixeiras sem tampa e/ou com acionamento manual.	2
	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado	2

	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições e produtos comercializados.	2
	Ausência de manutenção adequada em equipamentos	2
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	

Médio	Inadequação de peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas em relação ao previsto no edital.	3
	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função.	3
	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado.	3
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios *in natura*, semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área da Lanchonete.	3
	Produtos submetidos a refrigeração ou congelamento não são etiquetados com no mínimo designação do produto, data de preparação e prazo de validade.	3
	Transporte inadequado dos alimentos.	3
	Desorganização e/ou higienização inadequada do depósito.	3
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas da lanchonete.	3
Grave	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	5
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válida.	5
	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área.	5
	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da lanchonete	5
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	5
	Presença de alimentos destampados.	5
	Utilização de gelo fabricado a partir de água não potável.	5

	Inadequações nos locais de preparação dos alimentos, sejam eles externos e internos.	5
Gravíssimo	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete.	7
	Interromper os serviços da Lanchonete por insuficiência de pessoal	7
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	7
	Descumprimento de disposições normativas legais, relativas aos serviços de industrialização e a preparação e distribuição de alimentos.	7
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	7
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área da Lanchonete do CNMP.	7
	Não utilização ou a utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	7

1.8 A nota geral da avaliação será a média ponderada da nota dos meses avaliados.

1.9 A Avaliação será realizada pela COGCS, através de sua gestão ou outra pessoa designada pela Secretaria de Administração..

1.10 As supervisões que darão subsídio para a Avaliação serão realizadas nas dependências da lanchonete, por componentes da equipe descrita no subitem 1.4 e acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da cessionária. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários da cessionária não será impedimento para a realização das supervisões.

1.11 O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a cessão ou a retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos acima.

1.12 A avaliação para desconto na taxa de ocupação começará a ter efeito a partir do terceiro mês de contratação. Assim, nos dois meses iniciais de contrato, será cobrada o valor da taxa de ocupação constante do edital.

2. RECURSO

A cessionária receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação referente ao resultado bimestral e terá um prazo de 48 horas para recorrer da Avaliação, contados a partir do recebimento do documento. A reconsideração será avaliada pela COGCS, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Secretaria de Administração, em prazo que não seja superior a 5 (cinco) dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.

TABELA III

PARÂMETROS PARA A CESSÃO DO DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

1. A cessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89,99	95
80 a 85,99	90
75 a 79,99	85
70 a 74,99	80
65 a 69,99	70
60 a 64,99	50
0 a 59,99	0

2. A Nota Final de Desempenho será calculada com base na seguinte fórmula:

$$NF = \frac{NA}{N}$$

Onde:

NF = Nota Final de Desempenho

NA= Nota Geral da Avaliação Técnica

N= Quantidade de Avaliações realizadas pela área gestora de contrato.

3. A Nota Final de Desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.

4. A taxa de desconto incidirá sobre o valor da taxa mensal de utilização consignado na proposta da cessionária e o limite mínimo estabelecido no subitem 8.1.1 deste Termo de Referência, de R$ 2.554,22 (Dois mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e vinte e dois centavos), de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - TP^* D/100$$

Onde:

TU = taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao da avaliação;

TP = taxa mensal de utilização consignada na proposta da cessionária;

D = taxa de desconto (em %) constante deste Tabela.

4.1 A cessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo do valor da taxa mensal de utilização, estabelecido no subitem 8.1.1 deste Termo de Referência, de R$ 2.554,22 (Dois mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e vinte e dois centavos).

4.2 Caso o desempenho da cessionária em um determinado bimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado no edital.
4.3 Os descontos sobre a taxa mensal de utilização decorrem do poder discricionário da Administração do CNMP, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

TABELA IV

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

1. Pesquisa de satisfação:
1.1. A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada semestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada.
1.2. A pesquisa será aplicada pela comissão de fiscalização do contrato.
1.3. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 70 usuários do restaurante.
1.4. Modelo do formulário da pesquisa de satisfação:
Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:
1 – péssimo;
2 – ruim;
3 – regular;
4 – bom;
5 – ótimo.
*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NSA
01	Sabor dos alimentos						
02	Apresentação dos alimentos						
03	Variação das preparações						
04	Reposição de preparações						
05	Reposição de utensílios						
06	Limpeza das mesas						
07	Recolhimento de bandejas						
08	Organização e limpeza geral						
09	Atendimento dos funcionários						
10	Apresentação pessoal dos funcionários						
11	Tempo de espera nas filas						
Sugestões, críticas e elogios:							

TABELA V

RELAÇÃO MÍNIMA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA NA LANCHONETE

1 Lanchonetes (autosserviço e balcão):

1.1 bandejas plásticas com superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização , em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição;

1.2 pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO, em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição;

2.3 conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca), em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição;

2.5 xícaras com pires de louça branca (cerâmica ou porcelana), em quantitativo suficiente para atender a demanda, de modo que não ocorram entraves no fluxo de serviço ou na reposição;

2.6 colheres, conchas e pegadores, todos em aço inoxidável;

2.7 recipientes para pães e bolos;

2.8 recipientes para molhos;

2.9 recipientes para frios;

2.10 luvas descartáveis;

2.11 embalagens plásticas próprias para sanduíche tipo natural;

2.12 guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;

2.13 sanduicheiras industriais e domésticas;

2.14 liquidificadores industriais e domésticos;

2.15 liquidificador basculante;

2.16 espremedor de frutas industrial;

2.17 balança digital para lanchonete autosserviço, com visor duplo (operador e cliente) e módulo para impressão automática de etiquetas;

2.18 1 forno micro-ondas;

2.19 1 forno elétrico;

2.20 1 (um) expositor de bebidas;

2.21 1 (uma) máquina de café expresso;

2.22 dispenser's de sabão e/ou álcool em gel;

2.23 materiais para limpeza e higienização das instalações, equipamentos e utensílios;

2.24 lixeiras com pedal para coleta seletiva;

2.25 mesas e cadeiras a serem aprovadas pelo Cedente, inclusive modelos (não serão aceitas aquelas em plástico, madeira ou do tipo dobrável, independente do material);

2.26 aparelho telefônico;

2.27 caixa com impressão de cupom fiscal;

2.28 balcão ou expositor térmico;

2.29 armários para a guarda de alimentos e utensílios;

2.30 refrigeradores, preferencialmente verticais;

2.31 demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

TABELA VI

CONTEÚDO MÍNIMO DO CURSO PARA MANIPULADORES DE ALIMENTOS

1. Higiene para manipuladores de alimentos:

1.1 Contaminação dos alimentos:
- 1.1.1 fontes;
- 1.1.2 tipos;
- 1.1.3 prevenção;
- 1.1.4 contaminantes físicos, químicos e biológicos.

1.2 Microbiologia de alimentos:
- 1.2.1 características dos principais grupos de micro-organismos: bactérias, fungos, vírus, parasitas, rickéttsias e príons;
  - 1.2.1.1. micro-organismos patogênicos e não patogênicos;
  - 1.2.1.2. parâmetros que influenciam a multiplicação dos micro-organismos em alimentos.

1.3 controle dos perigos e ações corretivas;

1.4 registros e coleta de amostras;

1.5 doenças transmitidas por alimentos;
- 1.5.1 classificação das doenças alimentares.

1.6 Elementos de conservação dos alimentos.

1.7 Boas práticas de fabricação (BPF):
- 1.7.1 requisitos;
- 1.7.2 estrutura física;
- 1.7.3 higiene e saúde dos manipuladores de alimentos:
  - 1.7.3.1 higiene pessoal;
  - 1.7.3.2 estética e asseio;
  - 1.7.3.3 uniformização;
  - 1.7.3.4 assepsia das mãos:
    - 1.7.3.4.1 frequência;
    - 1.7.3.4.2 metodologia para lavagem e desinfecção de mãos;
  - 1.7.3.5. controle da saúde do manipulador.
- 1.7.4 higienização de superfícies;
- 1.7.5 limpeza e conservação de:
  - 1.7.5.1 pisos e paredes;
  - 1.7.5.2 instalações hidráulicas;
  - 1.7.5.3 instalações elétricas e isolamentos;
  - 1.7.5.4. terrenos.
- 1.7.6 Manipulação higiênica dos alimentos:
  - 1.7.6.1 pré-preparo;
  - 1.7.6.2 preparo;
  - 1.7.6.3 porcionamento;
  - 1.7.6.4 utilização de sobras;
  - 1.7.6.5 coleta e guarda de amostras.
- 1.7.7 controles na produção;

1.7.8 controle de fornecedores;
1.7.9 qualidade da matéria-prima e dos ingredientes;
1.7.10 recebimento de matérias-primas e estocagem;
1.7.11 armazenamento dos alimentos;
1.7.12 programa de qualidade da água;
1.7.13 higienização do reservatório de água;
1.7.14 controle integrado de vetores e pragas urbanas;
1.7.15 tratamento do lixo;
1.7.16. regra para visitantes;
1.8 Legislação sanitária vigente.

2. Prevenção de acidentes de trabalho.

3. Ética profissional.

4. Excelência e qualidade do atendimento.

TABELA VII

QUADRO DE PROFISSIONAIS

Nutricionista com registro no CRN, para acompanhamento dos serviços diários.
Operador de caixas e balança.
Saladeiro com experiência no preparo de saladas estilo *buffet*, com requinte no corte e na decoração.
Balconistas para a lanchonete.

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

TABELA VIII

TERMO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação na Licitação-CNMP nº_____, que a empresa _____, por intermédio do(a) Sr(a).____, portador(a) do CPF nº _____ e do RG nº_____, vistoriou os locais de prestação dos serviços e tomou conhecimento de todas as informações relativas à execução dos serviços.

A empresa assume que não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que vier a celebrar, caso seja a vencedora.

Brasília, _____ de_____ de 2013.

_____

Assinatura e carimbo do(a) Chefe da Coordenadoria de Gestão de Contratos e Serviços/CNMP

Visto:

_____

Assinatura e carimbo do representante da empresa

TABELA IX

Tabela de preços máximos a serem cobrados pela cessionária

Itens comercializados por peso	Preço Máximo R$
Salateria – quilograma	
Sobremesa – quilograma	
Café colonial – quilograma	

Itens de lanchonete	Preço Máximo R$
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	
Bolo simples pedaço com 120g	
Barra de cereal - 20g	
Chocolates variados – de 30g a 60g	
Bala dura 5g - variedades	
Bala mole 5g - variedades	
Chicletes 5g - variedades	
Paçoca - 20g	
Pirulito 5 g - variedades	
Drops e pastilhas 40g	
Bomba de chocolate média de 70g	
Brigadeiro, beijinho e casadinho média de 50g	
Café – xícara 500 ml	
Cappuccino – xícara 200 ml	
Chá – xícara 200 ml	
Fruta – unidade	
Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml	
Leite com achocolatado – xícara 200 ml	
Leite com achocolatado – copo 300 ml	
Leite com café – xícara 200 ml	
Leite com café – copo 300 ml	
Leite puro – xícara 200 ml	
Leite puro – xícara 300 ml	
Marmita – prato feito – item 4.2 do Tabela I-I 600g	
Pão com manteiga 50g	
Pão com ovo e manteiga 80g	
Pão de queijo 80g	
Pudim de leite condensado 100g	
Quindim 120g	
Refresco – copo 300 ml	
Refresco – copo 500 ml	
Refrigerante lata	
Refrigerante 600 ml	

Refrigerante 2 litros	
Salada de frutas simples 200ml	
Salada de frutas completa 300 ml	
Empada de camarão ou de palmito 100g	
Salgados 120g	
Sanduíche – bauru	
Sanduíche – misto quente 150g	
Sanduíche natural 200g	
Sanduíche queijo quente e presunto quente 150g	
Suco de açaí, cupuaçu ou graviola 300 ml	
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 300 ml	
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 500 ml	
Suco de laranja – copo 300 ml	
Suco de laranja – copo 500 ml	
Suco diversos sabores – caixinha 200 ml	
Suco misto – copo 300 ml	
Vitaminas simples – copo 300 ml	
Vitamina simples – copo 500 ml	
Vitaminas especiais de 1 a 6 – copo 400 ml	
Vitaminas especiais de 7 a 12 – copo 400 ml	

TABELA X

MODELO DE PLANILHA DE PREÇOS A SEREM PRATICADOS

Itens comercializados por peso	Preço Máximo R$
Salateria – quilograma	
Sobremesa – quilograma	
Café colonial – quilograma	

Itens de lanchonete	Preço Máximo R$
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	
Bolo simples pedaço com 120g	
Barra de cereal - 20g	
Chocolates variados – de 30g a 60g	
Bala dura 5g - variedades	
Bala mole 5g - variedades	
Chicletes 5g - variedades	
Paçoca - 20g	
Pirulito 5 g - variedades	
Drops e pastilhas 40g	
Bomba de chocolate média de 70g	
Brigadeiro, beijinho e casadinho média de 50g	
Café – xícara 500 ml	
Cappuccino – xícara 200 ml	
Chá – xícara 200 ml	
Fruta – unidade	
Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml	
Leite com achocolatado – xícara 200 ml	
Leite com achocolatado – copo 300 ml	
Leite com café – xícara 200 ml	
Leite com café – copo 300 ml	
Leite puro – xícara 200 ml	
Leite puro – xícara 300 ml	
Marmita – prato feito – item 3.1 da Tabela I - 600g	
Pão com manteiga 50g	
Pão com ovo e manteiga 80g	
Pão de queijo 80g	
Pudim de leite condensado 100g	
Quindim 120g	
Refresco – copo 300 ml	
Refresco – copo 500 ml	
Refrigerante lata	
Refrigerante 600 ml	
Refrigerante 2 litros	

Salada de frutas simples 200ml	
Salada de frutas completa 300 ml	
Empada de camarão ou de palmito 100g	
Salgados 120g	
Sanduíche – bauru	
Sanduíche – misto quente 150g	
Sanduíche natural 200g	
Sanduíche queijo quente e presunto quente 150g	
Suco de açaí, cupuaçu ou graviola 300 ml	
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 300 ml	
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 500 ml	
Suco de laranja – copo 300 ml	
Suco de laranja – copo 500 ml	
Suco diversos sabores – caixinha 200 ml	
Suco misto – copo 300 ml	
Vitaminas simples – copo 300 ml	
Vitamina simples – copo 500 ml	
Vitaminas especiais de 1 a 6 – copo 400 ml	
Vitaminas especiais de 7 a 12 – copo 400 ml	

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 28/2013

MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO Nº 0.00.002.000695/2013-32

UASG - 590001

ANEXO II

PLANILHA DE FORMAÇÃO PREÇOS

AO: CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO – PREGÃO ELETRÔNICO Nº 28/2013

Itens comercializados por peso	Preço Máximo Aceitável (R$)
Salateria – quilograma	
Sobremesa – quilograma	
Café colonial – quilograma	
Itens de lanchonete	Preço Máximo Aceitável (R$)
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	
Bolo simples pedaço com 120g	
Barra de cereal - 20g	
Chocolates variados – de 30g a 60g	
Bala dura 5g - variedades	
Bala mole 5g - variedades	
Chicletes 5g - variedades	
Paçoca - 20g	
Pirulito 5 g - variedades	
Drops e pastilhas 40g	
Bomba de chocolate média de 70g	
Brigadeiro, beijinho e casadinho média de 50g	
Café – xícara 500 ml	
Cappuccino – xícara 200 ml	
Chá – xícara 200 ml	
Fruta – unidade	
Iogurte natural diversos sabores – copo 200 ml	
Leite com achocolatado – xícara 200 ml	
Leite com achocolatado – copo 300 ml	
Leite com café – xícara 200 ml	
Leite com café – copo 300 ml	
Leite puro – xícara 200 ml	
Leite puro – xícara 300 ml	

Marmita – prato feito – item 4.2 da Tabela I-I 600g	
Pão com manteiga 50g	
Pão com ovo e manteiga 80g	
Pão de queijo 80g	
Pudim de leite condensado 100g	
Quindim 120g	
Refresco – copo 300 ml	
Refresco – copo 500 ml	
Refrigerante lata	
Refrigerante 600 ml	
Refrigerante 2 litros	
Salada de frutas simples 200ml	
Salada de frutas completa 300 ml	
Empada de camarão ou de palmito 100g	
Salgados 120g	
Sanduíche – bauru	
Sanduíche – misto quente 150g	
Sanduíche natural 200g	
Sanduíche queijo quente e presunto quente 150g	
Suco de açaí, cupuaçu ou graviola 300 ml	
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 300 ml	
Suco de frutas (polpa ou fruta natural) copo 500 ml	
Suco de laranja – copo 300 ml	
Suco de laranja – copo 500 ml	
Suco diversos sabores – caixinha 200 ml	
Suco misto – copo 300 ml	
Vitaminas simples – copo 300 ml	
Vitamina simples – copo 500 ml	
Vitaminas especiais de 1 a 6 – copo 400 ml	
Vitaminas especiais de 7 a 12 – copo 400 ml	
Menor Valor Total dos Itens	

PROPOENTE: _____

CNPJ: _____

PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA (mínimo 60 dias): _____

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 ____/____/2013

_____

PROPONENTE

CNPJ

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 28/2013

MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO

PROCESSO Nº 0.00.002.000695/2013-32

UASG - 590001

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE

(RESOLUÇÃO CNMP 01/2005 e nº 07/2006)

(Nome/razão social) _____, inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr. (a) _____ **DECLARO**, nos termos da Resolução nº 01, de 07 de novembro de 2005 e da Resolução nº 07, de 17 de abril de 2006, 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, até o terceiro grau, inclusive, de membros do Conselho Nacional do Ministério Público e ou do Ministério Público da União (Ministério Público Federal, Ministério Público Militar, Ministério Público do Trabalho, Ministério Público do Distrito Federal e Territórios).

☐ os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores **são** cônjuges, companheiros(as) ou parentes, até o terceiro grau, inclusive, de membros do Conselho Nacional do Ministério Público e ou do Ministério Público da União, abaixo identificado(s):

Nome do membro: _____

Cargo: _____

Órgão de Lotação: _____

Grau de Parentesco: _____

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

Brasília, _____ de _____ de 2013.

_____

(Assinatura Representante Legal da Empresa)

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 28/2013
MODALIDADE – PREGÃO ELETRÔNICO
PROCESSO Nº 0.00.002.000695/2012-32
UASG - 590001

ANEXO IV

MINUTA DE CONTRATO

MINUTA DE CONTRATO CNMP Nº /20

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO – CNMP E A PESSOA JURÍDICA _____. (PROCESSO Nº _____ - PREGÃO ELETRÔNICO 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 sua Ordenadora de Despesas, Sra. SÔNIA MÁRCIA FERNANDES AMARAL, brasileira, servidora pública, RG 980.300 – SSP/DF, CPF: 386.128.521-53 no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria CNMP n.º 02, de 08 de janeiro de 2013, ou, nas ausências e impedimentos desta, pela sua substituta, Sra. ANGELA MARIA DE OLIVEIRA PINHEIRO, brasileira, servidora pública, RG: _____ – _____, CPF: 069.160.728-14, conforme Portaria CNMP-PRESI nº 89, de maio de 2012, ambas residentes e domiciliadas nesta Capital, doravante denominado simplesmente CONTRATANTE e a pessoa jurídica _____, CNPJ n.º _____, estabelecida à _____, neste ato representada por _____, inscrita no RG sob o nº _____, e no CPF sob o nº _____, residente e domiciliado ao _____, e daqui por diante designada simplesmente CONTRATADA, tendo em vista o contido no Processo CNMP n.º _____, referente ao Pregão

Eletrônico 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 5.450/2005, 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 nº XX /XX;

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

c) Proposta final firmada pela CONTRATADA 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 CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE, 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 CONTRATADA exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada;

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

d) Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à CONTRATADA, após o cumprimento das

formalidades legais;

e) Fornecer à CONTRATADA, 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 CONTRATANTE reserva para si o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CONTRATADA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

Parágrafo Segundo – O CONTRATANTE efetuará a fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços por meio do 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 CONTRATADA

A CONTRATADA 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:

I. Executar os serviços contratados em conformidade com o Termo de Referência – Anexo I do Edital, o qual fornece todas as orientações do CONTRATANTE;

II. Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;

III. Relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do Gestor/Fiscal do Contrato;

IV. Indicar, formalmente, preposto devidamente credenciado, visando a estabelecer contatos com o representante do CONTRATANTE durante a vigência do Contrato;

V. Cumprir todas as orientações do CONTRATANTE para o fiel desempenho das atividades especificadas e sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

VI. Manter, quando nas dependências do CONTRATANTE, 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;

VII. 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 CONTRATANTE;

VIII. 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 CONTRATANTE;

IX. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato, **sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE;**

X. Não caucionar ou utilizar o Contrato para qualquer operação financeira, sob pena de rescisão contratual;

XI. Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

XII. 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;

XIII. Comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras a serem apreciadas pelo CONTRATANTE;

XIV. Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços, devendo orientar seus empregados nesse sentido;

XV. 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 CONTRATANTE;

XVI. Não utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do presente Contrato;

XVII. Responsabilizar-se por todo e qualquer acidente do trabalho, dano ou prejuízo causado ao patrimônio do CONTRATANTE ou de terceiros, decorrente da execução do serviço contratado;

XVIII. 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$ 61.301,16 (sessenta e um mil, trezentos e um reais e dezesseis centavos),** referentes aos custos fixos anuais do Edifício Sede do CNMP.

Parágrafo único - O valor acima poderá ser reajustado nas mesmas proporções e índices aplicáveis ao Reajuste do valor contratual.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA REMUNERAÇÃO PELO USO DAS DEPENDÊNCIAS DO CNMP

Pela utilização da área cedida pelo Conselho Nacional do Ministério Público, a CESSIONÁRIA pagará a taxa mensal de **R$ 2.554,22 (dois mil, quinhentos e cinquenta e quatro reais e vinte e dois centavos)**, referente a contrapartida de **50% (cinquenta por cento)** sob os custos fixos da Sede do CNMP, propocionais à área cedida, conforme tabela abaixo:

CUSTOS FIXOS DA SEDE CNMP MENSAL		
ALUGUEL	R$ 590.017,00	Percentual representativo da ocupação destinada à Lanchonete
IPTU	R$ 8.851,47	
ÁGUA	R$ 3.009,81	
ENERGIA	R$ 36.319,04	
SEGURANÇA	R$ 109.634,54	
LIMPEZA	R$ 63.030,50	
BRIGADISTA	R$ 31.321,86	
MANUTENÇÃO PREDIAI	R$ 21.538,30	
TOTAL	**R$ 810.862,36**	**R$ 5.108,43**

O recolhimento mensal, em favor do CEDENTE, deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados da comunicação formal encaminhada pela Coordenadoria de Gestão de Contratos e Serviços – COGCS/SA.

CLÁUSULA OITAVA – DO REAJUSTE DO CONTRATO

O contrato poderá ser reajustado, visando à adequação aos novos preços de mercado e à variação efetiva dos custos de produção, observado o interregno mínimo de 12 (doze) meses, a contar da data de apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, ou da data do último

reajuste, aplicando-se o *IPCA* ou, na insubsistência deste, por outro índice que vier a substituí-lo, devendo a CONTRATADA apresentar, ainda, a demonstração analítica da variação dos componentes de custos, devidamente justificada.

Parágrafo primeiro. A contratada poderá exercer seu direito ao reajuste dos preços até a data da prorrogação contratual subsequente.

Parágrafo segundo. Caso a contratada não solicite o reajuste no prazo estipulado no Parágrafo anterior, ocorrerá a preclusão do direito.

CLÁUSULA NONA - DAS RESPONSABILIDADES

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

Parágrafo segundo. Na hipótese de verificação dos danos, a CONTRATADA 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 CONTRATADA não promova a reposição do bem nos termos do Parágrafo segundo desta Cláusula, dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor do ressarcimento da garantia de execução ou da fatura do mês.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO RECURSO

É admissível recurso dos atos do CONTRATANTE, 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 DÉCIMA-PRIMEIRA – DAS PENALIDADES E RECURSOS

A CONTRATADA 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. 28 do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005, na hipótese da CONTRATADA, 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 Contrato, 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 Contrato,e no Edital e das demais cominações legais.

Parágrafo segundo. Caso a contratada não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas, estará sujeita à multa de 0,5% sobre o valor total da contratação, por dia de atraso injustificado, limitada sua aplicação até o máximo de 10 dias. Após o 10º dia de atraso, os serviços poderão, a critério do CONTRATANTE, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total do Contrato, com as consequências previstas em lei e neste instrumento.

Parágrafo terceiro. 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 moratória de 0,5% (meio por cento) do valor da nota de empenho, por dia de irregularidade na prestação dos serviços, imitada sua aplicação até o máximo de 10 dias. Após o 10º dia, os serviços poderão, a critério da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução do contrato;

c) multa convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação, na ocorrência de inexecução total ou parcial do contrato, que poderá ser aplicada cumulativamente com outras sanções;

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

e) 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 quarto. 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 CONTRATADA 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 quinto. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei n.º 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 sexto. 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 do referida lei, à CONTRATADA 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 sétimo. 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 oitavo. 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.

Parágrafo nono. 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 dez. O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CONTRATANTE, 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 DÉCIMA-SEGUNDA – 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:

a. Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE 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;

b. Amigável, por acordo entre as partes, mediante a assinatura de termo aditivo ao contrato, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e

c. 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 CONTRATADA, 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 para ressarcimento, ao CONTRATANTE, 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 CONTRATANTE.

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA – 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 os contratantes.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA VALIDADE

Este Contrato somente terá validade depois de aprovado pelo Sr. Secretário-Geral do Conselho Nacional do Ministério Público, no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria CNMP-PRESI nº 094, de 14 de dezembro de 2010, do Exmo. Sr. Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, publicada no Diário Oficial da União de 15 de dezembro de 2010.

Parágrafo único. Incumbirá ao CONTRATANTE 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 DÉCIMA-QUINTA – 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 03 (três) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes juntamente com as testemunhas abaixo.

Brasília/DF, de de 20___.

CONTRATANTE CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

_____
NOME:
CPF:

_____
NOME:
CPF:

APROVO.