



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 08/2012**  
**MODALIDADE - PREGÃO ELETRÔNICO**  
**PROCESSO Nº 0.00.002.000106/2012-35**  
**UASG - 590001**

ENDEREÇO ELETRÔNICO: [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br)

DATA: 18/5/2012

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, sediado no SAFS (Setor de Administração Federal Sul), Quadra 2, Lote 3, Ed. Adail Belmont, em Brasília, torna público, por meio de seu Pregoeiro Francimar Oliveira Cavalcante, instituído pela Portaria CNMP nº 14, de 7 de março de 2012, do Senhor Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, que no dia 18 de maio de 2012, às 14 horas (horário de Brasília), 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](http://www.comprasnet.gov.br), que realizará licitação do tipo **MENOR PREÇO**, na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO**, exclusivamente para **microempresas e empresas de pequeno porte**, em atendimento ao artigo 6º do Decreto nº 6.204/2007, tendo por objeto a **cessão de uso, a título precário, das dependências do Conselho Nacional do Ministério Público, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete**. 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 nº 3.555 de 08/08/2000, Decreto 5.450, de 31/05/2005, Decreto nº 5.504 de 05/08/2005, 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.

1.1.1 Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no



COMPRASNET e as especificações técnicas constantes deste Edital, prevalecerão as constantes do Edital.

1.1 Os trabalhos serão conduzidos por servidor(a) do Conselho Nacional do Ministério Público, denominado Pregoeiro(a), com certificação digital.

1.2.1 Fica designado como pregoeiro substituto eventual o servidor Rogério Fagundes Gomide (mat. 21.065) instituído pela Portaria CNMP nº 14, de 7 de março de 2012, do Conselho Nacional do Ministério Público - CNMP.

## 2 - DO OBJETO

A presente licitação tem por objeto a cessão de uso, a título precário, das dependências do Conselho Nacional do Ministério Público, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, 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:

- Termo de Referência - Anexo I
- Planilha de formação preços - Anexo II;
- Declaração de Regularidade - Anexo III;
- 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](http://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) empresa em regime de subcontratação.

3.2.1 Para fins do disposto na alínea b e c do item 3.2, entende-se por Administração 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.

3.3.1 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](http://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 a **PARTIR DA DIVULGAÇÃO DA LICITAÇÃO ATÉ A ABERTURA DA SESSÃO DO PREGÃO, NO DIA 18/5/2012, às 14 horas**, horário de Brasília, 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 1 (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.gov.br](mailto:cpl@cnmp.gov.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.

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 O prazo de validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, a



contar da data de sua apresentação.

**5.6.2. A especificação do objeto deve ser clara e completa, 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 8/2012, com a divulgação das propostas de preços recebidas e início da etapa de lances.

6.2 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.

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

## **07 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO E ESCLARECIMENTOS**

7.1 Até o dia 15/5/2012, 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 14/5/2012, 3 (três) dias úteis anteriores a data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico, via internet, via correio eletrônico: [cpl@cnmp.gov.br](mailto:cpl@cnmp.gov.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](http://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.gov.br](mailto:cpl@cnmp.gov.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 é de R\$ 167,34 (cento e sessenta e sete reais e trinta e quatro centavos).**

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 Encerrada a etapa de lances, sendo aceitável a proposta classificada em primeiro lugar, a proponente encaminhará ao Conselho Nacional do Ministério Público a documentação referente à HABILITAÇÃO, no prazo máximo de 1 (uma) hora, preferencialmente, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet ou para o endereço eletrônico [cpl@cnmp.gov.br](mailto:cpl@cnmp.gov.br) e, no caso de propostas contendo erros ou falhas sanáveis, será concedido prazo improrrogável de 30 (trinta) minutos para os devidos ajustes, e, num prazo de até 72 (setenta e duas) horas, prorrogáveis por motivo de caso fortuito ou força maior, apresentará os documentos originais, juntamente com a proposta de preços atualizada e as respectivas Declarações ao CNMP, sito ao endereço 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

**CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO**

**CEP: 70.070-600**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 8/2012**

**PROCESSO Nº 0.00.002.000106/2012-35**

**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](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 (dezesesseis) 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, se for o caso, 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).

10.4 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](mailto: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 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 A 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 subitem anterior, quando não constantes do cadastro no Sistema, deverão ser atendidas, também, pelos licitantes cadastrados no SICAF, mediante apresentação das mesmas, em separado.

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, expedidas pelo CNMP e a ele endereçadas;

10.15.1 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;



10.15.2 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 A CESSIONÁRIA ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 86, 87 e 88 da Lei n.º 8.666/93, bem como na Lei nº 10.520/02, a serem aplicadas pela autoridade competente da CEDENTE, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações legais.

11.4 Poderá, assegurada a prévia defesa, ficar impedida de licitar e de contratar com a União e, se for o caso, ser descredenciada no SICAF, pelo o prazo de até 5 (cinco) anos, a CESSIONÁRIA que ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

11.5 Caso a CESSIONÁRIA não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas, estará sujeita à multa de 0,5% sobre o valor total da proposta, 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 da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total do contrato, com as conseqüências previstas em lei e neste instrumento.

11.6 Uma vez iniciada a execução dos serviços contratados, a sua prestação de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas poderá acarretar a aplicação de multa conforme a tabela de multas (Tabela 3 do Termo de Referência), 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.



11.7 Será aplicável, cumulativamente ou não com outras sanções, multa convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação na ocorrência de inexecução total do contrato.

11.8 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 dívida poderá ser ajuizada, 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.

11.9 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.

11.10 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 CESSIONÁRIA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

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

11.11 A constatação de infração dará ensejo a processo administrativo e as penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11.12 Comprovado o impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo CNMP, a licitante ficará isenta das penalidades mencionadas.

11.13 As penalidades descritas no presente Edital não prejudicam a aplicação de outras penalidades a que a empresa esteja sujeita pelo não cumprimento das obrigações contratuais ou execução insatisfatória dos serviços, nos termos previstos em lei e no instrumento convocatório.

11.14 Previamente à aplicação das multas previstas acima ou de qualquer outra sanção, poderá a licitante apresentar defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data em que for notificada a respeito.

11.15 Da aplicação das penas definidas no parágrafo primeiro e no art. 87 da Lei n.º 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

11.16 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 Senhor Presidente do CNMP 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.

11.17 Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas no item 11 e nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei 8.666/93 bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

## 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 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.

13.2 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 § 1º do art. 64 da Lei nº 8.666/93.

13.3 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).

13.4 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.

#### **14 - DA DOTAÇÃO**

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

#### **15 - DA REMUNERAÇÃO DO USO DAS DEPENDÊNCIAS DO CNMP**

15.1 A utilização da área cedida pelo Conselho Nacional do Ministério Público e as despesas decorrentes do uso serão compensadas à Administração mediante recolhimento mensal por parte da CESSIONÁRIA, em favor do CEDENTE, pelo uso das dependências, instalações, equipamentos, água e luz, do percentual de 0,5% (meio por cento) incidente sobre os valores totais das contas mensais de água e luz relativas ao Edifício do CNMP. Tal índice corresponde, aproximadamente, à porcentagem da área cedida para a lanchonete em relação à área total do edifício, 67,00 m<sup>2</sup> e 10.594 m<sup>2</sup>, respectivamente.

15.2. Além do preço acima estabelecido, a CESSIONÁRIA se obrigará a recolher o valor total da conta telefônica relativa ao telefone ou ramal disponibilizado pelo CEDENTE.

15.3. O recolhimento mensal, em favor do CEDENTE, deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias contados da comunicação formal encaminhada pela CEOF/CNMP.

#### **16 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**





16.1 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.

16.2 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.

16.3 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.

16.4 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.

16.5 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.

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

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

16.8 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.

16.9 Este Edital será fornecido a qualquer interessado nos sítios [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) e [www.cnmp.gov.br](http://www.cnmp.gov.br).

16.10 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





CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

abertura da sessão pública.

16.11 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.

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

16.13 Os casos omissos serão dirimidas pelo Pregoeiro no Conselho Nacional do Ministério correio eletrônico [cpl@cnmp.gov.br](mailto:cpl@cnmp.gov.br).

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

Brasília, 7 de maio de 2012.

Francimar Oliveira Cavalcante  
CPL/CNMP



**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 8/2012**  
**MODALIDADE - PREGÃO ELETRÔNICO**  
**PROCESSO Nº 0.00.002.000106/2012-35**  
**UASG - 590001**

**ANEXO I**  
**TERMO DE REFERÊNCIA**

---

**Processo:** 0.00.002.000106/2012-35

**Interessado:** Secretaria de Administração - CNMP

---

**I - OBJETO**

Cessão de Uso Oneroso, a título precário, das dependências do Conselho Nacional do Ministério Público, localizado a SAF SUL, QUADRA 02, LOTE 03 - ED. ADAIL BELMONTE - Asa Sul - Brasília/DF, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete.

**II - JUSTIFICATIVA**

A contratação busca oferecer aos Conselheiros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas autorizadas pelo CNMP, bem como aos participantes de eventos organizados pelo CNMP opções de lanches, sem a necessidade de sair do edifício, proporcionando-lhes mais conforto e rapidez nos intervalos para refeições, contribuindo com a implantação do programa de qualidade de vida no trabalho.

**III - VALOR MÁXIMO PARA CONTRATAÇÃO**

Por se tratar de cessão de uso, a contratação pretendida não gera ônus para a Administração. Para a aceitação das propostas, o valor máximo do cardápio básico é de R\$ 167,34 (cento e sessenta e sete reais e trinta e quatro centavos), **respeitados os valores máximos aceitáveis para cada item, conforme Planilha constante do Anexo II.**

**IV - ESPECIFICAÇÕES GERAIS**

**4.1 - Dos Serviços:**

- a) Os serviços serão prestados no Edifício ocupado pelo CNMP, na SAF SUL, QUADRA 02, LOTE 03 - ED. ADAIL BELMONTE - Brasília/DF. A área da lanchonete é de 67,00 m<sup>2</sup>, incluindo as áreas de produção e consumo, sendo que esta última tem capacidade para cerca de 17 pessoas;
- b) A clientela constitui-se de Conselheiros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas



- autorizadas pelo CNMP, formando um universo de, aproximadamente, 300 pessoas;
- c) A lanchonete funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no CNMP, das 8 às 20 horas, podendo este horário ser modificado, a critério do CEDENTE, com prévio aviso à CESSIONÁRIA;
  - d) Os horários de entrada e saída da Lanchonete pelos empregados da CESSIONÁRIA poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos entre 7 e 22 horas e com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços;
  - e) Os serviços compreendem o fornecimento de lanches servidos na própria lanchonete ou por meio do disque-lanche sempre respeitando o limite máximo dos preços estipulados;
  - f) O serviço de disque-lanche, compreende a entrega de qualquer produto ofertado na Lanchonete, sem acréscimo no preço, em quaisquer setores/seqções do CNMP e deverá ser disponibilizado aos clientes, em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete;
  - g) A utilização do elevador de serviço para realizar a entrega de lanches líquidos e/ou sólidos por meio do serviço do disque-lanche somente será permitida se o lanche estiver devidamente embalado, devendo a CESSIONÁRIA responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no interior dos elevadores;
  - h) Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras: a Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, CDC, a Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no campo de competência do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto Normativo nº 8.386, de 09 de janeiro de 1985, do Governo do Distrito Federal;
  - i) Os lanches deverão ser preparados e servidos de acordo com o cardápio básico, constante da Tabela 01, sendo admitida a disponibilização de outros tipos de produtos, a substituição dos que estejam em falta no mercado ou a suspensão do fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes, desde que haja prévia autorização do gestor do contrato, em quaisquer dos casos;
  - j) No caso de disponibilização de outros tipos de produtos, conforme o item anterior, o valor a ser cobrado deverá ser informado formalmente ao gestor para apreciação e autorização. Somente após autorizado, o novo item poderá ser comercializado, devendo o seu preço ser afixado junto ao cardápio básico, em local acessível e visível aos clientes;
  - k) **No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os**



**seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:**

- ◆ diariamente, manter disponível para a venda imediata, no mínimo: pão de queijo, 3 (três) opções de salgados assados, 1 (uma) opção de empada e 1 (um) opção de pizza. As opções de salgados deverão ser variadas durante a semana;
  - l) **No caso específico do item 1 (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:**
- ◆ diariamente, manter para a venda imediata, no mínimo, 3 (três) opções de recheios. As opções de recheio deverão ser variadas durante a semana;
  - m) **Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente;**
  - n) Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência;
  - o) Os alimentos constantes do cardápio básico (Tabela 01), respeitadas as opções mínimas nos itens "k" e "L", deverão estar disponíveis à clientela até 60 (sessenta) minutos antes do horário previsto para o fechamento da lanchonete. Caso o cliente deseje e não encontre um determinado item, a CESSIONÁRIA poderá ser penalizada conforme o item XI deste termo de referência;
  - p) **Não será admitido** que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;
  - q) **Não será permitido** o preparo, na Lanchonete, de refeições quentes do tipo: arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos;
  - r) **Não será permitido** o preparo no interior da lanchonete de sanduíches quentes na chapa térmica, bem como a fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de microondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos;
  - s) **É expressamente proibida** a venda, pela CESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas nas dependências do CEDENTE;
  - t) O valor do lanche será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;
  - u) Deverá ser fornecido aos clientes comanda para o registro dos produtos consumidos e cupom fiscal com a descrição dos produtos e valores pagos;
  - v) Os lanches vendidos no peso, tipo "self-service", serão submetidos à pesagem de cada recipiente ou prato servido em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se o peso do



- recipiente ou do prato que serão previamente pesados e ajustados na balança;
- w) Os pratos e xícaras deverão ser de louça e os talheres e copos em aço inoxidável e vidro respectivamente, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente, ou quando do atendimento pelo disque-lanche;
  - x) A CESSIONÁRIA deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato, sendo obrigatórios aqueles relacionados na Tabela 02. Todos deverão ser de primeira qualidade e sujeitos à aprovação do CEDENTE, o qual observará as especificações de qualidade;
  - y) Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela CESSIONÁRIA deverá ser de reduzido consumo de energia e munido de fiação elétrica de tamanho suficiente para seu uso;
  - z) A realização de benfeitorias nas dependências da lanchonete, pela CESSIONÁRIA, dependerá de prévia e expressa autorização do CEDENTE e, uma vez realizadas, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

**4.2 - Da Equipe para Execução dos Serviços:** Os serviços deverão ser realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais:

a) Nutricionista - deve possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e permanecer nas dependências da lanchonete pelo menos 1 vez por semana, registrando sua presença junto à Seção de Atividades Auxiliares;

b) Atendentes em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da lanchonete, observada a jornada máxima de 44 horas semanais previstas na CLT;

c) Caixa (a pessoa responsável pelo caixa não poderá manipular os alimentos);

Observação: um dos funcionários deverá ser designado como preposto, ficando responsável pela fiscalização do funcionamento da lanchonete e pelo tratamento com o CEDENTE de assuntos referentes ao contrato.

**4.3 - Do Uniforme:** O uso de uniforme completo pelos funcionários da lanchonete é obrigatório, cabendo à CESSIONÁRIA o seu fornecimento em quantidades suficientes, conforme especificações a seguir:

- a) Calça comprida e camisa ou blusa (poderão ser substituídos por vestido ou outro tipo de vestimenta adequada, desde que previamente aprovada pela Administração);
- b) Avental longo;
- c) Proteção para os cabelos (gorro ou touca);



- d) Luvas;
- e) Máscaras;
- f) Calçados fechados com saltos baixos e solado anti-derrapante.

**4.3.1.** A CESSIONÁRIA deverá substituir os uniformes no prazo de 48 horas após comunicação escrita do CEDENTE, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação;

**4.3.2.** O uso de luvas, máscaras, proteção para os cabelos e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, materiais descartáveis, louças, talheres e copos;

**4.3.3.** A troca de luvas, máscaras e protetores para os cabelos deverá atender fielmente à orientação do fabricante.

**4.4 - Da Remuneração do uso das dependências:** A utilização da área cedida pelo Conselho Nacional do Ministério Público e as despesas decorrentes do uso serão compensadas à Administração mediante recolhimento mensal por parte da CESSIONÁRIA, em favor do CEDENTE, pelo uso das dependências, instalações, equipamentos, água e luz, do percentual de 0,5% (meio por cento) incidente sobre os valores totais das contas mensais de água e luz relativas ao Edifício do CNMP. Tal índice corresponde, aproximadamente, à porcentagem da área cedida para a lanchonete em relação à área total do edifício, 67,00 m<sup>2</sup> e 10.594 m<sup>2</sup>, respectivamente.

**4.4.1.** Além do preço acima estabelecido, a CESSIONÁRIA se obrigará a recolher o valor total da conta telefônica relativa ao telefone ou ramal disponibilizado pelo CEDENTE.

**4.4.2.** Seguem abaixo, apenas como referência, os valores das contas de água e luz do Edifício ocupado pelo CNMP no mês de Abril de 2012, reafirmando que os valores são apenas exemplificativos, não se responsabilizando a Administração por quaisquer variações:

Água: R\$ 9.969,72 (nove mil e novecentos e sessenta e nove reais e setenta e dois centavos);

Luz: R\$ 24.445,69 (vinte e quatro mil e quatrocentos e quarenta e cinco reais e sessenta e nove centavos).

**4.4.3.** O recolhimento mensal, em favor do CEDENTE, deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias contados da comunicação formal encaminhada pela COF/CNMP.



#### V- OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- a) Nomear servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados. Esta atividade será realizada com o acompanhamento de profissional qualificado, credenciado pela CESSIONÁRIA, sendo efetuado registro formal das observações necessárias;
- b) Determinar que sejam tomadas as providências necessárias ao exato cumprimento do contrato, podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que sejam refeitos, quando verificar qualidade inadequada ou o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, sem nenhum ônus para o CEDENTE;
- c) Receber as reclamações e sugestões dos clientes da lanchonete, através de formulário a ser preenchido juntamente com a apresentação do cupom fiscal, consolidar estas informações e repassar à CESSIONÁRIA;
- d) Assegurar o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;
- e) Relacionar-se com a CESSIONÁRIA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada, mediante ofício do CNMP;
- f) Disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico, devendo a CESSIONÁRIA recolher os valores, conforme estabelecido no item 4.4.

#### VI - OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- a) Afixar em local acessível e visível aos clientes, quadro em tamanho compatível com o ambiente, contendo os preços de todos os itens disponíveis na lanchonete;
- b) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CEDENTE, o que não diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA diante do controle do Conselho Regional de Nutricionistas-CRN e dos órgãos governamentais competentes, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos requeridos;
- c) Substituir, por solicitação do CEDENTE, qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de suas instalações, equipamentos ou pertences ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários da lanchonete;
- d) Cumprir todas as orientações do CEDENTE, visando o fiel desempenho das atividades específicas, devendo prestar todos os esclarecimentos necessários e atender a todas as reclamações formuladas;
- e) Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências do CEDENTE, inclusive



responsabilizando-se pelas instalações propriamente ditas (pisos, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc.);

- f) Atender com a máxima presteza a clientela, por ordem de chegada, de forma a otimizar o processo de atendimento dos pedidos de lanches;
- g) Providenciar sem quaisquer ônus para o CEDENTE, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento da lanchonete;
- h) Servir os lanches em pratos apropriados ou em louças sobre bandejas forradas com papel descartável. As embalagens descartáveis utilizadas para o empacotamento do lanche como: embalagens térmicas, sacos, sacolas e outros, não integrarão o custo da refeição;
- i) Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso de forma visível nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade;
- j) Manter os estoques de gêneros alimentícios e de outros materiais necessários à execução dos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente;
- k) Manter, em qualquer circunstância, quadro efetivo de pessoal sempre completo, nos dias e horários previstos, podendo o CEDENTE, caso considere a quantidade de profissionais insuficiente, solicitar complementação, sendo o custeio de tais despesas de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA;
- l) As mesas e cadeiras da área de consumação deverão ser padronizadas e compatíveis com o ambiente do CEDENTE, sendo vedada a utilização de modelos de madeira e plástico, ou de tipos dobráveis de qualquer material. Os modelos e o layout do espaço deverão ser previamente aprovados pela Administração. As mesas deverão ser mantidas sempre limpas e higienizadas;
- m) A CESSIONÁRIA deverá manter à disposição dos comensais, por sua conta e em todas as mesas, galheteiros contendo: sal, azeite de oliva, molho de pimenta, catchup, mostarda, maionese, açúcar, adoçante, porta-guardanapos e paliteiro. **Todos os molhos e temperos tipo maionese, molho de pimenta e catchup, deverão ser industrializados e embalados, individualmente, em sachês, não sendo permitido o fornecimento daqueles de fabricação caseira;**
- n) Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando a CESSIONÁRIA responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário;
- o) Realizar a coleta seletiva do lixo produzido pela lanchonete e depositá-lo nos containers de lixo destinados a coleta seletiva nas dependência da CEDENTE;
- p) A CESSIONÁRIA fica obrigada a realizar demonstração prévia do mobiliário a ser utilizado, para





- que este seja objeto de autorização por parte da CEDENTE;
- q) Manter sob sua inteira responsabilidade e sempre em perfeito estado de conservação, todos os equipamentos e instalações de propriedade do CEDENTE que sejam disponibilizados à CESSIONÁRIA;
  - r) Utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem contaminação;
  - s) Caberá ao CEDENTE, aprovar ou não os uniformes dos funcionários, bem como, os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, mobiliário e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da lanchonete, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação. A CESSIONÁRIA assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário;
  - t) Responsabilizar-se, exclusivamente, pelo uso seguro e respectivo custo, bem como pelo reabastecimento, do gás (GLP) utilizado;
  - u) **Apresentar à CEDENTE, sempre que solicitado, estatística de venda dos produtos vendidos na lanchonete, indicando as quantidades e os tipos consumidos pelos clientes;**
  - v) Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches;
  - w) Manter os funcionários devidamente uniformizados, portando crachá de identificação do CEDENTE e em condições de higiene pessoal adequadas, zelando para que se apresentem com as unhas aparadas, barbeados e com os cabelos protegidos;
  - x) Respeitar as normas e os procedimentos do CEDENTE quanto à segurança interna, principalmente as que envolvam entrada, saída e acesso de pessoas, bens móveis e materiais às diversas áreas do CEDENTE, além das normas de segurança do trabalho e saúde ocupacional, diligenciando para que seus empregados trabalhem com os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários;
  - y) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CEDENTE, atendendo prontamente a todos as reclamações;
  - z) Manter a CEDENTE permanentemente informada e atualizada sobre números telefônicos para contato;
  - aa) Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação, informando à CEDENTE a superveniência de qualquer fato ou ato que venha a modificar as condições já descritas;
  - ab) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato, sem prévia e expressa anuência da CEDENTE, sob pena de rescisão contratual e aplicação das demais penalidades cabíveis;



- ac) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, criminal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CEDENTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
- ad) Não utilizar o nome da CEDENTE, ou sua qualidade de CESSIONÁRIA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do presente contrato;
- ae) Não utilizar o local da lanchonete no edifício ocupado pelo CNMP como sede da empresa, sob pena de rescisão do presente contrato.
- af) Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

#### VII - DA PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇO

Deverão ser apresentados os preços unitários e o preço total, conforme a tabela anexa a este Termo (Tabela 04).

#### VIII - DO PRAZO DE EXECUÇÃO

A prestação dos serviços deverá ser totalmente implementada em, no máximo, 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato.

#### IX - DA VIGÊNCIA E REPACTUAÇÃO

O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, II da Lei 8.666/93. O contrato poderá ser repactuado, visando a adequação aos novos preços de mercado, observados o interregno mínimo de um ano e a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada, conforme artigo 5º do Decreto 2.271/97.

#### X- DAS RESPONSABILIDADES

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

**10.2.** A CESSIONÁRIA responderá civilmente pelos furtos e roubos que porventura venham a ocorrer no interior das dependências da CEDENTE nos casos em que ficar comprovado dolo ou culpa de seus prepostos.

**10.3.** Na hipótese de verificação dos danos, a CESSIONÁRIA ficará obrigada a promover a reposição do bem em condições idênticas ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, contados a



partir da comprovação de sua responsabilidade.

## XI - DAS PENALIDADES E RECURSOS

11.1. A CESSIONÁRIA ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 86, 87 e 88 da Lei n.º 8.666/93, bem como na Lei n.º 10.520/02, a serem aplicadas pela autoridade competente da CEDENTE, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações legais.

11.2. Poderá, assegurada a prévia defesa, ficar impedida de licitar e de contratar com a União e, se for o caso, ser descredenciada no SICAF, pelo o prazo de até 5 (cinco) anos, a CESSIONÁRIA que ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

11.3. Caso a CESSIONÁRIA não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas, estará sujeita à multa de 0,5% sobre o valor total da proposta, 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 da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total do contrato, com as conseqüências previstas em lei e neste instrumento.

11.4. Uma vez iniciada a execução dos serviços contratados, a sua prestação de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas poderá acarretar a aplicação de multa conforme a tabela de multas (Tabela 03), 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.

11.5. Será aplicável, cumulativamente ou não com outras sanções, multa convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação na ocorrência de inexecução total do contrato.

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 dívida poderá ser ajuizada, 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 n.º 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 n.º 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 do referida lei, à CESSIONÁRIA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

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



- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

**11.9.** Da aplicação das penas definidas no parágrafo primeiro 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 Senhor Presidente do CNMP 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.

## XII - DA RESCISÃO

**12.1.** A inexecução total ou parcial do contrato poderá ensejar a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

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

**12.3.** A rescisão do contrato poderá ser:

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

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

**12.5.** 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 do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a: pagamento do custo de desmobilização.

## XIII - DA ALTERAÇÃO

**13.1.** O 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.

**13.2.** 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.



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

#### XIV - DA GESTÃO DO CONTRATO

Nos atos referentes à fiscalização da execução contratual, a CEDENTE será representada pelo servidor ....., que será designado Gestor do Contrato por meio de portaria específica e, em seus impedimentos e afastamentos legais, por substituto igualmente designado.

#### XV - DO FORO

Fica eleito o foro de Brasília-DF para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente oriundas do cumprimento das obrigações estabelecidas.



**TABELA 01 - CARDÁPIO BÁSICO DA LANCHONETE**

<b>SANDUÍCHES</b>	
1. De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	
2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo)	
3. Presunto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 40g de presunto)	
4. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto)	
5. Pão francês de 50g com manteiga	
<b>SALGADOS</b>	
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	
2. Salgados fritos pesando no mínimo 80g	
3. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	
4. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	
5. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	
6. Pão de queijo tipo petisco - preço por quilograma	
<b>TORTAS, PUDINS, SALADA DE FRUTAS E BOLOS</b>	
1. Torta salgada (com recheios variados) - preço por quilograma	
2. Torta doce (sabores variados) - preço por quilograma	
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) - preço por unidade de 200 mL	
4. Bolos simples ou confeitado - preço por quilograma	
<b>BEBIDAS</b>	
1. Suco de fruta em polpa congelada	
2. Suco de fruta in natura	
3. Tubérculo acrescido ao suco de fruta como, por exemplo, beterraba ou cenoura	
4. Farináceo acrescido ao suco de fruta	
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta	
6. Suco de frutas em caixa de 200ml (sabores diversos)	
7. Vitamina de frutas, copo (300ml)	
8. Achocolatado (tipo Toddynho)	
9. Refrigerante em lata, sabores diversos, incluindo opções <i>diet e/ou light</i>	
10. Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate	
11. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado ou semi- desnatado - quente ou frio	a) Em copo (300ml)
	b) Em xícara (200ml)



12. Capuccino quente ou frio	a) Em copo (300ml)
	b) Em xícara (200ml)
13. Chocolate quente ou frio	a) Em copo (300ml)
	b) Em xícara (200ml)
14. Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo (120ml)	
<b>GELADOS</b>	
1. Sorvete industrializado (sabores diversos)	
2. Picolé industrializado (sabores diversos)	
<b>OUTRAS GULOSEIMAS</b>	
1. Balas variadas (inclusive Diet ou Light) industrializadas.	
2. Chocolates em barra ou bombons (inclusive Diet ou Light) - industrializados	
3. Gomas de mascar/chicletes (inclusive Diet ou Light)- industrializadas.	

**Observações:**

- 1. No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:**
  - ◆ diariamente, manter disponível para a venda imediata, no mínimo: pão de queijo, 3 (três) opções de salgados assados, 1 (uma) opção de empada e 1 (um) opção de pizza. As opções de salgados deverão ser variadas durante a semana;
- 2. No caso específico do item 1 (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:**
  - ◆ diariamente, manter para a venda imediata, no mínimo, 3 (três) opções de recheios. As opções de recheio deverão ser variadas durante a semana;
- 3. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.**



**TABELA 02 - QUANTITATIVO MÍNIMO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
A SEREM UTILIZADOS NA LANCHONETE**

<b>EQUIPAMENTOS/ELETRODOMÉSTICOS E MÓVEIS</b>
1. Aparelho telefônico
2. Armários para a guarda de alimentos e utensílios
3. Balança eletrônica
4. Balcão ou expositor térmico
5. Caixa com impressão de cupom fiscal
6. Coifa
7. Expositor de guloseimas
8. Forno de microondas
9. Galheteiros
10. Lixeiras com pedal
11. Mesas e cadeiras a serem aprovadas pelo CEDENTE, inclusive modelos (não serão aceitas aquelas em plástico, madeira ou do tipo dobrável, independente do material).
12. Refrigeradores, preferencialmente verticais
13. Outros equipamentos/eletrodomésticos e móveis necessários ao perfeito funcionamento da lanchonete.

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

**Observações:**

1. A CESSIONARIA disporá dos quantitativos de equipamentos, móveis e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços, não ficando isenta da total responsabilidade pelo fornecimento de outros igualmente necessários, uma vez que a relação apresentada na Tabela 02 não é exaustiva.
2. Os equipamentos, móveis e utensílios, assim como as instalações físicas deverão ser mantidas em condições higiênicas e sanitárias apropriadas, em conformidade com a legislação vigente.
3. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados, na frequência determinada pela legislação e órgãos de vigilância sanitária.





**TABELA 03 - TABELAS DE MULTAS**

Para efeito de aplicação de multas, será considerado como base de cálculo o valor de R\$ 2.064,72 (dois mil, sessenta e quatro reais e setenta e dois centavos), referente ao valor anual estimado como remuneração do uso das dependências, que poderá ser atualizado anualmente de acordo com os índices aplicados para os reajustes das contas de água e energia elétrica do CNMP. Para cada infração será atribuído um grau e seu correspondente percentual, conforme tabela:

Grau 1 = 10% (dez por cento)  
Grau 2 = 20% (vinte por cento)  
Grau 3 = 30% (trinta por cento)  
Grau 4 = 40% (quarenta por cento)  
Grau 5 = 50% (cinquenta por cento)

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais. Por dia.	5
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores. Por vez.	5
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos, em cardápio de dia subsequente. Por dia	3
4. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços. Por vez.	2
5. Utilizar as dependências do CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato . Por vez.	4
6. Servir bebida alcoólica nas dependências do CNMP. Por vez.	5
7. Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	5
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços. Por empregado e por dia.	2
9. Deixar de:	
● Manter nutricionista nas dependências do CEDENTE, pelo menos 01 (uma) vez por semana. Por vez.	5
● Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado. Por vez.	3
● Manter empregado qualificado para responder perante o CEDENTE. Por vez	1
● Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições. Por empregado e por dia.	1
● Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	5
● Remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos. Por dia.	5
● Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	1
● Manter documentação legal. Por vez.	1
● Remover e separar o lixo. Por dia.	4
● Recolher a importância mensal correspondente a 0,5% do consumo de água e luz e o valor das ligações efetuadas. Por vez.	5
● Cumprir horário de funcionamento da lanchonete, determinado pelo órgão fiscalizador.	4



Por vez.	
● Cumprir determinação formal ou instrução complementar do gestor. Por dia.	2
● Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
● Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador. Por vez.	2
● Disponibilizar os alimentos constantes do cardápio básico (Tabela 01), respeitadas as opções mínimas dos salgados e dos sanduíches de pão integral, até 60 (sessenta) minutos antes do horário previsto para o fechamento da lanchonete. Por dia.	2
<b>10. Permitir:</b>	
● Presença de empregado sem uniforme, ou uniforme incompleto. Por empregado.	1
● Presença de empregado com carteira de saúde desatualizada. Por empregado e por dia	1



**TABELA 04 - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

<b>SANDUÍCHES</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>
1. De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	
2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo)	
3. Presunto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 40g de presunto)	
4. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto)	
5. Pão francês de 50g com manteiga	
<b>SALGADOS</b>	
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	
2. Salgados fritos pesando no mínimo 80g	
3. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	
4. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	
5. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	
6. Pão de queijo tipo petisco - preço por quilograma	
Tortas, Pudins, Salada de Frutas e bolos	
1. Torta salgada (com recheios variados) - preço por quilograma	
2. Torta doce (sabores variados) - preço por quilograma	
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) - preço por unidade de 200 mL	
4. Bolos simples ou confeitado - preço por quilograma	
Bebidas	
1. Suco de fruta em polpa congelada, copo (300ml)	
2. Suco de fruta in natura, copo (300ml)	
3. Tubérculo acrescido ao suco de fruta como, por exemplo, beterraba ou cenoura	
4. Farináceo acrescido ao suco de fruta	
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta	
6. Suco de frutas em caixa de 200ml (sabores diversos)	
7. Vitamina de frutas, copo (300ml)	
8. Achocolatado (tipo Toddyinho)	
9. Refrigerante em lata, sabores diversos, incluindo opções diet e/ou light	
10. Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate, copo (300ml)	



11. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral, desnatado ou semi- desnatado - quente ou frio	a) Em copo (300ml)	
	b) Em xícara (200ml)	
12. Capuccino quente ou frio	a) Em copo (300ml)	
	b) Em xícara (200ml)	
13. Chocolate quente ou frio	a) Em copo (300ml)	
	b) Em xícara (200ml)	
14. Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo (120ml)		
Valor Total(R\$)		



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 08/2012**  
**MODALIDADE - PREGÃO ELETRÔNICO**  
**PROCESSO Nº 0.00.002.000106/2012-35**  
**UASG - 590001**

**ANEXO II**

**PLANILHA DE FORMAÇÃO PREÇOS**

AO: CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO - PREGÃO ELETRÔNICO Nº 8/2012

PROPOENTE: \_\_\_\_\_

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

<b>SANDUÍCHES</b>	<b>Valor unitário máximo aceitável</b>
1. De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	R\$ 3,65
2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo)	R\$ 3,35
3. Presunto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 40g de presunto)	R\$ 3,45
4. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto)	R\$ 3,50
5. Pão francês de 50g com manteiga	R\$ 2,00
<b>SALGADOS</b>	
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	R\$ 2,50
2. Salgados fritos pesando no mínimo 80g	R\$ 2,50
3. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	R\$ 2,50
4. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	R\$ 2,50
5. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	R\$ 1,10
6. Pão de queijo tipo petisco - preço por quilograma	R\$ 30,00
<b>TORTAS, PUDINS, SALADA DE FRUTAS E BOLOS</b>	
1. Torta salgada (com recheios variados) - preço por quilograma	R\$ 28,00
2. Torta doce (sabores variados) - preço por quilograma	R\$ 28,00
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) - preço por unidade de 200 mL	R\$ 2,50
4. Bolos simples ou confeitado - preço por quilograma	R\$ 10,00



BEBIDAS		
1. Suco de fruta em polpa congelada, copo (300ml)		R\$ 3,00
2. Suco de fruta in natura, copo (300ml)		R\$ 3,00
3. Tubérculo acrescido ao suco de fruta como, por exemplo, beterraba ou cenoura		R\$ 1,50
4. Farináceo acrescido ao suco de fruta		R\$ 1,50
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta		R\$ 1,50
6. Suco de frutas em caixa de 200ml (sabores diversos)		R\$ 3,00
7. Vitamina de frutas, copo (300ml)		R\$ 4,00
8. Achocolatado (tipo Toddynho)		R\$ 2,50
9. Refrigerante em lata, sabores diversos, incluindo opções diet e/ou light		R\$ 2,80
10. Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate, copo (300ml)		R\$ 2,00
11. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral, desnatado ou semi- desnatado - quente ou frio	a) Em copo (300ml)	R\$ 2,00
	b) Em xícara (200ml)	R\$ 1,80
12. Capuccino quente ou frio	a) Em copo (300ml)	R\$ 3,00
	b) Em xícara (200ml)	R\$ 2,50
13. Chocolate quente ou frio	a) Em copo (300ml)	R\$ 3,00
	b) Em xícara (200ml)	R\$ 2,50
14. Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo (120ml)		R\$ 2,19
Valor Total Máximo Aceitável		R\$ 167,34

PRAZO DE VALIDADE DESTA PROPOSTA (mínimo 60 dias): \_\_\_\_\_

Obs 1. - Nos preços acima propostos estão inclusas todas as despesas e custos diretos e indiretos, como impostos, taxas, fretes, garantia e serviços de instalação.

Obs. 2 - Declaramos de que a empresa terá disponibilidade de equipamentos, veículos, pessoal técnico especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto do presente termo;

DATA: \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
PROPONENTE

CNPJ



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 08/2012**  
**MODALIDADE - PREGÃO ELETRÔNICO**  
**PROCESSO Nº 0.00.002.000106/2012-35**  
**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 2012.

\_\_\_\_\_  
(Assinatura Representante Legal da Empresa)



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

**EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 08/2012**  
**MODALIDADE - PREGÃO ELETRÔNICO**  
**PROCESSO Nº 0.00.002.000106/2012-35**  
**UASG - 590001**

**ANEXO IV**

**MINUTA DE CONTRATO CNMP Nº /2012**

**CONTRATO DE CESSÃO DE USO ONEROSO DE ÁREA  
PARA EXPLORAÇÃO DO SERVIÇO DE LANCHONETE,  
QUE ENTRE SI CELEBRAM O CONSELHO NACIONAL  
DO MINISTÉRIO PÚBLICO - CNMP E A PESSOA  
JURÍDICA ....., NA FORMA ABAIXO:**

O CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO, CNPJ n.º 11.439.520/0001-11, situado no SHIS QI 03, lote A, blocos B, E e G, - Lago Sul - Brasília/DF, representado neste ato por sua Secretária Executiva, Sra. **SÔNIA MÁRCIA FERNANDES AMARAL**, brasileira, divorciada, 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 94, de 14 de dezembro de 2010, residente e domiciliada nesta Capital, doravante denominado simplesmente **CEDENTE** e a pessoa jurídica ..... CNPJ n.º ..... estabelecida ..... (ENDEREÇO/BAIRRO/CIDADE/ESTADO/CEP), neste ato representada por ....., (NOME/NACIONALIDADE / ESTADO CIVIL / PROFISSÃO) inscrito no RG sob o n.º ..... e no CPF sob o n.º ....., residente e domiciliado na ....., e daqui por diante designada simplesmente **CESSIONÁRIA**, tendo em vista o contido no Processo CNMP n.º 0.00.002.000106/2012-35, referente ao Pregão Eletrônico n.º 08/2012, considerando as disposições estabelecidas na Lei n.º 8.666, de 21/06/1993, Lei n.º 10.520 de 17/07/2002 e, ainda, pelos Decreto n.º 3.555 de 08/08/2000, Decreto n.º 5.450, de 31/05/2005 e Decreto n.º 5.504 de 05/08/2005, pela Instrução Normativa MPOG n.º 02/2008 e, no que couber, pela Lei Complementar n.º 123 de 14/12/2006 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**

A presente licitação tem por objeto a cessão de uso oneroso, a título precário, das





dependências do Conselho Nacional do Ministério Público, localizado no SAF Sul (Setor de Administração Federal SUL), Quadra 2, Lote 3 - Brasília/DF, CEP: 71605-200, Edifício Adail Belmonte, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, conforme especificações constantes do Edital nº 08/2012 e seus Anexos.

### **CLÁUSULA SEGUNDA - DAS ESPECIFICAÇÕES GERAIS**

#### I. Dos Serviços:

- a) Os serviços serão prestados no Edifício ocupado pelo CNMP, na SAF SUL, QUADRA 02, LOTE 03 - ED. ADAIL BELMONTE - Brasília/DF. A área da lanchonete é de 67,00 m<sup>2</sup>, incluindo as áreas de produção e consumo, sendo que esta última tem capacidade para cerca de 17 pessoas;
- b) A clientela constitui-se de Conselheiros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas autorizadas pelo CNMP, formando um universo de, aproximadamente, 300 pessoas. A indicação deste quantitativo, no entanto, não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CNMP, que não poderá ser responsabilizado, também, por variações na quantidade de produtos consumidos;
- c) A lanchonete funcionará de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no CNMP, das 8 às 20 horas, podendo este horário ser modificado, a critério do CEDENTE, com prévio aviso à CESSIONÁRIA;
- d) Os horários de entrada e saída da Lanchonete pelos empregados da CESSIONÁRIA poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos entre 7 e 22 horas e com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços;
- e) Os serviços compreendem o fornecimento de lanches servidos na própria lanchonete ou por meio do disque-lanche sempre respeitando o limite máximo dos preços estipulados;
- f) O serviço de disque-lanche, compreende a entrega de qualquer produto ofertado na Lanchonete, sem acréscimo no preço, em quaisquer setores/seções do CNMP e deverá ser disponibilizado aos clientes, em condições adequadas para o consumo, durante todo o horário de funcionamento da lanchonete;
- g) A utilização do elevador de serviço para realizar a entrega de lanches líquidos e/ou sólidos por meio do serviço do disque-lanche somente será permitida se o lanche estiver devidamente embalado, devendo a CESSIONÁRIA responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no interior dos elevadores;



- h) Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras: a Resolução CNNPA nº 33 de 09/11/1977, CDC, a Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004 da Anvisa que dispõe sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no campo de competência do Distrito Federal, aprovado pelo Decreto Normativo nº 8.386, de 09 de janeiro de 1985, do Governo do Distrito Federal;
- i) Os lanches deverão ser preparados e servidos de acordo com o cardápio básico, constante da Tabela 01, sendo admitida a disponibilização de outros tipos de produtos, a substituição dos que estejam em falta no mercado ou a suspensão do fornecimento dos que não tenham aceitação dos clientes, desde que haja prévia autorização do gestor do contrato, em quaisquer dos casos;
- j) No caso de disponibilização de outros tipos de produtos, conforme o item anterior, o valor a ser cobrado deverá ser informado formalmente ao gestor para apreciação e autorização. Somente após autorizado, o novo item poderá ser comercializado, devendo o seu preço ser afixado junto ao cardápio básico, em local acessível e visível aos clientes;
- k) No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos: diariamente, manter disponível para a venda imediata, no mínimo, pão de queijo, 3 (três) opções de salgados assados, 1 (uma) opção de empada e 1 (um) opção de pizza. As opções de salgados deverão ser variadas durante a semana;**
- l) No caso específico do item 1 (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos: diariamente, manter para a venda imediata, no mínimo, 3 (três) opções de recheios. As opções de recheio deverão ser variadas durante a semana;**
- m) Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente;**
- n) Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência;
- o) Os alimentos constantes do cardápio básico (Tabela 01), respeitadas as opções mínimas nos itens "k" e "l", deverão estar disponíveis à clientela até 60 (sessenta) minutos antes



do horário previsto para o fechamento da lanchonete. Caso o cliente deseje e não encontre um determinado item, a CESSIONÁRIA poderá ser penalizada, nos termos do Anexo I do Edital nº 08/2012.

- p) **Não será admitido** que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados;
- q) **Não será permitido** o preparo, na Lanchonete, de refeições quentes do tipo: arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos;
- r) **Não será permitido** o preparo no interior da lanchonete de sanduíches quentes na chapa térmica, bem como a fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de microondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos;
- s) **É expressamente proibida** a venda, pela CESSIONÁRIA, de bebidas alcoólicas nas dependências do CEDENTE;
- t) O valor do lanche será pago diretamente pelo cliente à CESSIONÁRIA, não tendo o CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;
- u) Deverá ser fornecido aos clientes comanda para o registro dos produtos consumidos e cupom fiscal com a descrição dos produtos e valores pagos;
- v) Os lanches vendidos no peso, tipo "self-service", serão submetidos à pesagem de cada recipiente ou prato servido em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se o peso do recipiente ou do prato que serão previamente pesados e ajustados na balança;
- w) Os pratos e xícaras deverão ser de louça e os talheres e copos em aço inoxidável e vidro respectivamente, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente, ou quando do atendimento pelo disque-lanche;
- x) A CESSIONÁRIA deverá fornecer todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato, sendo obrigatórios aqueles relacionados na Tabela 02. Todos deverão ser de primeira qualidade e sujeitos à aprovação do CEDENTE, o qual observará as especificações de qualidade;
- y) Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela CESSIONÁRIA deverá ser de reduzido consumo de energia e munido de fiação elétrica de tamanho suficiente para seu uso;



- z) A realização de benfeitorias nas dependências da lanchonete, pela **CESSIONÁRIA**, dependerá de prévia e expressa autorização do **CEDENTE** e, uma vez realizadas, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à licitante vencedora o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

#### II. Da Equipe para Execução dos Serviços:

Os serviços deverão ser realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais:

- a) Nutricionista - deve possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e permanecer nas dependências da lanchonete pelo menos 1 vez por semana, registrando sua presença junto à Seção de Atividades Auxiliares;
- b) Atendentes em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da lanchonete, observada a jornada máxima de 44 horas semanais previstas na CLT;
- c) Caixa (a pessoa responsável pelo caixa não poderá manipular os alimentos);

Um dos funcionários deverá ser designado como preposto, ficando responsável pela fiscalização do funcionamento da lanchonete e pelo tratamento com o **CEDENTE** de assuntos referentes ao contrato.

#### III. Do Uniforme:

O uso de uniforme completo pelos funcionários da lanchonete é obrigatório, cabendo à **CESSIONÁRIA** o seu fornecimento em quantidades suficientes, conforme especificações a seguir:

- a) Calça comprida e camisa ou blusa (poderão ser substituídos por vestido ou outro tipo de vestimenta adequada, desde que previamente aprovada pela Administração);
- b) Avental longo;
- c) Proteção para os cabelos (gorro ou touca);
- d) Luvas;
- e) Máscaras;
- f) Calçados fechados com saltos baixos e solado anti-derrapante.

A **CESSIONÁRIA** deverá substituir os uniformes no prazo de 48 horas após comunicação escrita do **CEDENTE**, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação;

O uso de luvas, máscaras, proteção para os cabelos e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, materiais descartáveis, louças, talheres e copos;

A troca de luvas, máscaras e protetores para os cabelos deverá atender fielmente à orientação do fabricante.



#### **CLÁUSULA TERCEIRA - DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE**

- g) Nomear servidor ou comissão responsável pelo acompanhamento e fiscalização dos serviços prestados. Esta atividade será realizada com o acompanhamento de profissional qualificado, credenciado pela CESSIONÁRIA, sendo efetuado registro formal das observações necessárias;
- h) Determinar que sejam tomadas as providências necessárias ao exato cumprimento do contrato, podendo, inclusive, suspender a execução total ou parcial dos serviços ou exigir que sejam refeitos, quando verificar qualidade inadequada ou o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, sem nenhum ônus para o CEDENTE;
- i) Receber as reclamações e sugestões dos clientes da lanchonete, através de formulário a ser preenchido juntamente com a apresentação do cupom fiscal, consolidar estas informações e repassar à CESSIONÁRIA;
- j) Assegurar o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;
- k) Relacionar-se com a CESSIONÁRIA exclusivamente através de pessoa por ela credenciada, mediante ofício do CNMP;
- l) Disponibilizar água, energia elétrica e ramal telefônico, devendo a CESSIONÁRIA recolher os valores, conforme estabelecido no item 4.4.

#### **CLÁUSULA QUARTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA**

- a) Afixar em local acessível e visível aos clientes, quadro em tamanho compatível com o ambiente, contendo os preços de todos os itens disponíveis na lanchonete;
- b) Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte do CEDENTE, o que não diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA diante do controle do Conselho Regional de Nutricionistas-CRN e dos órgãos governamentais competentes, obrigando-se a prestar todos os esclarecimentos requeridos;
- c) Substituir, por solicitação do CEDENTE, qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de suas instalações, equipamentos ou pertences ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários da lanchonete;
- d) Cumprir todas as orientações do CEDENTE, visando o fiel desempenho das atividades



específicas, devendo prestar todos os esclarecimentos necessários e atender a todas as reclamações formuladas;

- e) Implantar adequadamente o planejamento, a execução e a supervisão permanente dos serviços, de forma a obter uma operação correta e eficaz, realizando os serviços de forma meticulosa e constante, mantendo sempre em perfeita ordem todas as dependências do CEDENTE, inclusive responsabilizando-se pelas instalações propriamente ditas (pisos, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, etc.);
- f) Atender com a máxima presteza a clientela, por ordem de chegada, de forma a otimizar o processo de atendimento dos pedidos de lanches;
- g) Providenciar sem quaisquer ônus para o CEDENTE, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários junto às autoridades competentes, para o funcionamento da lanchonete;
- h) Servir os lanches em pratos apropriados ou em louças sobre bandejas forradas com papel descartável. As embalagens descartáveis utilizadas para o empacotamento do lanche como: embalagens térmicas, sacos, sacolas e outros, não integrarão o custo da refeição;
- i) Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso de forma visível nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade;
- j) Manter os estoques de gêneros alimentícios e de outros materiais necessários à execução dos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente;
- k) Manter, em qualquer circunstância, quadro efetivo de pessoal sempre completo, nos dias e horários previstos, podendo o CEDENTE, caso considere a quantidade de profissionais insuficiente, solicitar complementação, sendo o custeio de tais despesas de responsabilidade exclusiva da CESSIONÁRIA;
- l) As mesas e cadeiras da área de consumação deverão ser padronizadas e compatíveis com o ambiente do CEDENTE, sendo vedada a utilização de modelos de madeira e plástico, ou de tipos dobráveis de qualquer material. Os modelos e o *layout* do espaço deverão ser previamente aprovados pela Administração. As mesas deverão ser mantidas sempre limpas e higienizadas;
- m) A CESSIONÁRIA deverá manter à disposição dos usuários, por sua conta e em todas as mesas, galheteiros contendo: sal, azeite de oliva, molho de pimenta, catchup, mostarda, maionese, açúcar, adoçante, porta-guardanapos e paliteiro. Todos os molhos e temperos tipo maionese, molho de pimenta e catchup, deverão ser



- industrializados e embalados, individualmente, em sachês, não sendo permitido o fornecimento daqueles de fabricação caseira;
- n) Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando a CESSIONÁRIA responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário;
  - o) Realizar a coleta seletiva do lixo produzido pela lanchonete e depositá-lo nos containers de lixo destinados a coleta seletiva nas dependências da CEDENTE;
  - p) A CESSIONÁRIA fica obrigada a realizar demonstração prévia do mobiliário a ser utilizado, para que este seja objeto de autorização por parte da CEDENTE;
  - q) Manter sob sua inteira responsabilidade e sempre em perfeito estado de conservação, todos os equipamentos e instalações de propriedade do CEDENTE que sejam disponibilizados à CESSIONÁRIA;
  - r) Utilizar nos alimentos apenas gelo fabricado a partir de água potável e mantido em condições higiênico-sanitárias que evitem contaminação;
  - s) Caberá ao CEDENTE, aprovar ou não os uniformes dos funcionários, bem como, os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, mobiliário e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da lanchonete, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação. A CESSIONÁRIA assumirá toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos equipamentos e utensílios, promovendo a substituição ou conserto se necessário;
  - t) Responsabilizar-se, exclusivamente, pelo uso seguro e respectivo custo, bem como pelo reabastecimento, do gás (GLP) utilizado;
  - u) Apresentar à CEDENTE, sempre que solicitado, estatística de venda dos produtos vendidos na lanchonete, indicando as quantidades e os tipos consumidos pelos clientes;
  - v) Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches;
  - w) Manter os funcionários devidamente uniformizados, portando crachá de identificação do CEDENTE e em condições de higiene pessoal adequadas, zelando para que se apresentem com as unhas aparadas, barbeados e com os cabelos protegidos;
  - x) Respeitar as normas e os procedimentos do CEDENTE quanto à segurança interna, principalmente as que envolvam entrada, saída e acesso de pessoas, bens móveis e materiais às diversas áreas do CEDENTE, além das normas de segurança do trabalho e saúde ocupacional, diligenciando para que seus empregados trabalhem com os equipamentos de proteção individual (EPI) necessários;



- y) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pela CEDENTE, atendendo prontamente a todos as reclamações;
- z) Manter a CEDENTE permanentemente informada e atualizada sobre números telefônicos para contato;
- aa) Manter durante a vigência do contrato todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação, informando à CEDENTE a superveniência de qualquer fato ou ato que venha a modificar as condições já descritas;
- ab) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato, sem prévia e expressa anuência da CEDENTE, sob pena de rescisão contratual e aplicação das demais penalidades cabíveis;
- ac) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade civil, criminal e administrativa, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CEDENTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços, devendo orientar seus empregados nesse sentido;
- ad) Não utilizar o nome da CEDENTE, ou sua qualidade de CESSIONÁRIA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do presente contrato;
- ae) Não utilizar o local da lanchonete no edifício ocupado pelo CNMP como sede da empresa, sob pena de rescisão do presente contrato.
- af) Responder por quaisquer danos pessoais ou materiais ocasionados por seus empregados nas dependências da CONTRATANTE;

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO VALOR DO CONTRATO**

Para os efeitos legais e contratuais pertinentes ao cálculo de multas, **será considerado como base de cálculo o valor de R\$ 2.064,72 (dois mil, sessenta e quatro reais e setenta e dois centavos)**, valor este que poderá ser reajustado nas mesmas proporções e índices aplicáveis às contas de água e luz do CEDENTE, nos termos definidos pelas respectivas concessionárias.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DA REMUNERAÇÃO DO USO DAS DEPENDÊNCIAS DO CNMP**

6.1 A utilização da área cedida pelo Conselho Nacional do Ministério Público e as despesas decorrentes do uso serão compensadas à Administração mediante recolhimento mensal por parte da CESSIONÁRIA, em favor do CEDENTE, do percentual de 0,5% (meio por cento) incidente sobre os valores





totais das contas mensais de água e luz relativas ao Edifício do CNMP. Tal índice corresponde, aproximadamente, à porcentagem da área cedida para a lanchonete em relação à área total do edifício, 67,00 m<sup>2</sup> e 10.594 m<sup>2</sup>, respectivamente.

6.2 Além do preço acima estabelecido, a CESSIONÁRIA se obrigará a recolher o valor total da conta telefônica relativa ao telefone ou ramal disponibilizado pelo CEDENTE.

6.3 O recolhimento mensal, em favor do CEDENTE, deverá ser efetuado no prazo de 05 (cinco) dias contados da comunicação formal encaminhada pela área responsável do CNMP.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DAS PLANILHAS DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

A execução do objeto contratual obedecerá às estipulações deste instrumento e seus anexos, além das obrigações assumidas na proposta firmada pela CESSIONÁRIA e dirigida ao CEDENTE, contendo os preços unitários e o global, conforme a Tabela 04 anexa, que independentemente de transcrição passam a integrar e complementam o presente Contrato.

#### **CLÁUSULA OITAVA - DO PRAZO DE EXECUÇÃO**

A prestação dos serviços deverá ser totalmente implementada em, no máximo, 15 (quinze) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato.

#### **CLÁUSULA NONA - DA VIGÊNCIA E DA REACTUAÇÃO**

9.1 O contrato terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, no interesse da Administração, por iguais e sucessivos períodos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, II, da Lei 8.666/93.

9.2 O contrato poderá ser repactuado, visando à adequação aos novos preços de mercado, observados o interregno mínimo de um ano e a demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato, devidamente justificada.

9.3 O pedido de repactuação deverá ser precedido da demonstração analítica da variação dos custos do contrato e instruído com toda a documentação que o justifique, devendo, ainda, ser



acompanhado de planilha de composição de preços em formato idêntico ao daquela apresentada por ocasião do procedimento licitatório, sendo vedada a inclusão de antecipações e benefícios não previstos originariamente.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA - DAS RESPONSABILIDADES**

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

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

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

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS PENALIDADES E RECURSOS**

11.1 A CESSIONÁRIA ficará sujeita às sanções administrativas previstas nos arts. 86, 87 e 88 da Lei n.º 8.666/93, bem como na Lei nº 10.520/02, a serem aplicadas pela autoridade competente da CEDENTE, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito a ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações legais.

11.2 Poderá, assegurada a prévia defesa, ficar impedida de licitar e de contratar com a União e, se for o caso, ser descredenciada no SICAF, pelo o prazo de até 5 (cinco) anos, a CESSIONÁRIA que ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato, falhar ou fraudar na sua execução, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal;

11.3 Caso a CESSIONÁRIA não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas, estará sujeita à multa de 0,5% sobre o valor total da proposta, 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 da Administração, não mais ser aceitos, configurando-se a inexecução total do contrato, com as consequências previstas em lei e neste instrumento.

11.4 Uma vez iniciada a execução dos serviços contratados, a sua prestação de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas poderá acarretar a aplicação de multa conforme a tabela de multas (Tabela 03, em anexo), 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.

11.5 Será aplicável, cumulativamente ou não com outras sanções, multa convencional de 10% (dez por cento) sobre o valor total da contratação na ocorrência de inexecução total do contrato.

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 dívida poderá ser ajuizada, consoante o § 3º do art. 86 e o § 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 da referida lei à CESSIONÁRIA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

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

11.9 A constatação de infração dará ensejo a processo administrativo e as penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais.

11.10 Comprovado o impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificado e aceito pelo CNMP, a licitante ficará isenta das penalidades mencionadas.

11.11 As penalidades descritas acima não prejudicam a aplicação de outras penalidades a que a empresa esteja sujeita pelo não cumprimento das obrigações contratuais ou execução insatisfatória dos serviços, nos termos previstos em lei e no instrumento convocatório.

11.12 Previamente à aplicação das multas previstas acima ou de qualquer outra sanção, poderá a licitante apresentar defesa, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data em que for notificada a respeito.

11.13 Da aplicação das penas definidas no parágrafo primeiro 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.

11.14 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 Senhor Presidente do CNMP 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.

11.15 Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas no item 11 do Edital nº 08/2012 e nos incisos III e IV do art. 87 da Lei 8.666/93, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO**

12.1 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;

§ 1º Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do procedimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

§ 2º A rescisão do contrato poderá ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito do CEDENTE nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei n.º 8.666/93, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo das penalidades previstas neste contrato;

b) amigável, por acordo entre as partes, mediante a assinatura de termo aditivo ao contrato, desde que haja conveniência para o CEDENTE; e

c) judicial, nos termos da legislação.

§ 4º A rescisão unilateral ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente;

§ 5º 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 do contratado, será este ressarcido dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito ao pagamento do custo de desmobilização.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

13.1 Nos Termos do Art. 67, §1º, da Lei nº 8.666/93, o CEDENTE designará um representante para acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, denominado Gestor do Contrato, por meio de Portaria específica, anotando em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução e determinando o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados;

§ 1º Nos impedimentos e afastamentos legais do Gestor, o contrato será gerido por substituto igualmente designado.



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

§ 2º As decisões e providências que ultrapassarem a competência do representante deverão ser solicitadas ao seu substituto ou chefe imediato, em tempo hábil para adoção das medidas convenientes.

§ 3º Da mesma forma, a CESSIONÁRIA deverá indicar um preposto para, se aceito pelo CEDENTE, representá-la na execução do Contrato;

§ 4º Quaisquer exigências da Fiscalização, inerentes ao Objeto do Contrato, deverão ser prontamente atendidas pela CESSIONÁRIA, sem ônus para o CEDENTE.

§ 5º A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA perante o CEDENTE ou terceiros.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA VALIDADE**

14.1 Este Contrato somente terá validade depois de aprovado pelo Secretário-Geral do Conselho Nacional do Ministério Público.

14.2 Incumbirá ao CEDENTE, à sua conta e no prazo estipulado no art. 61, parágrafo único, da Lei nº 8.666/1993, a publicação do Extrato deste Contrato, e dos seus eventuais Termos Aditivos, no Diário Oficial da União.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO IMPEDIMENTO DE CONTRATAÇÃO**

Considerando as disposições estabelecidas no item 4.10 do "Relatório de Auditoria nº 12/2011 de acompanhamento da Gestão dessa unidade, relativo de 2010", Processo 0.00.002.000604/2011-05 e a Resolução CNMP nº 37, de 28/4/2009 (que alterou as Resoluções CNMP nº 1/2005, 7/2006 e 21/2007, considerando o disposto na Súmula Vinculante nº 13 do Supremo Tribunal Federal), é vedada a prestação de serviço por empregados de empresas fornecedoras de mão de obra que sejam parentes até o terceiro grau dos respectivos membros ou servidores do Conselho Nacional do Ministério Público ou do Ministério Público da União, observando-se, no que couber, as restrições relativas à reciprocidade entre os Ministérios Públicos ou entre estes e órgãos da administração pública direta ou indireta, federal, estadual, distrital ou municipal.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DO FORO**

O Foro da Justiça Federal do Distrito Federal é o competente para dirimir quaisquer dúvidas que vierem a surgir no cumprimento das obrigações aqui estabelecidas;



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

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 2012.

CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO

CEDENTE

CESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

---

CPF:

CPF:

**APROVO.**



**TABELA 01 - CARDÁPIO BÁSICO DA LANCHONETE**

<b>SANDUÍCHES</b>	
1. De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	
2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo)	
3. Presunto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 40g de presunto)	
4. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto)	
5. Pão francês de 50g com manteiga	
<b>SALGADOS</b>	
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	
2. Salgados fritos pesando no mínimo 80g	
3. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	
4. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	
5. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	
6. Pão de queijo tipo petisco - preço por quilograma	
<b>TORTAS, PUDINS, SALADA DE FRUTAS E BOLOS</b>	
1. Torta salgada (com recheios variados) - preço por quilograma	
2. Torta doce (sabores variados) - preço por quilograma	
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) - preço por unidade de 200 mL	
4. Bolos simples ou confeitado - preço por quilograma	
<b>BEBIDAS</b>	
1. Suco de fruta em polpa congelada	
2. Suco de fruta in natura	
3. Tubérculo acrescido ao suco de fruta como, por exemplo, beterraba ou cenoura	
4. Farináceo acrescido ao suco de fruta	
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta	
6. Suco de frutas em caixa de 200ml (sabores diversos)	
7. Vitamina de frutas, copo (300ml)	
8. Achocolatado (tipo Toddynho)	
9. Refrigerante em lata, sabores diversos, incluindo opções <i>diet e/ou light</i>	
10. Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate	
11. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado ou semi- desnatado - quente ou frio	a) Em copo (300ml)



	b) Em xícara (200ml)
12. Capuccino quente ou frio	a) Em copo (300ml)
	b) Em xícara (200ml)
13. Chocolate quente ou frio	a) Em copo (300ml)
	b) Em xícara (200ml)
14. Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo (120ml)	
<b>GELADOS</b>	
1. Sorvete industrializado (sabores diversos)	
2. Picolé industrializado (sabores diversos)	
<b>OUTRAS GULOSIMAS</b>	
1. Balas variadas (inclusive Diet ou Light) industrializadas.	
2. Chocolates em barra ou bombons (inclusive Diet ou Light) - industrializados	
3. Gomas de mascar/chicletes (inclusive Diet ou Light)- industrializadas.	

**Observações:**

1. No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:

- ◆ diariamente, manter disponível para a venda imediata, no mínimo: pão de queijo, 3 (três) opções de salgados assados, 1 (uma) opção de empada e 1 (um) opção de pizza. As opções de salgados deverão ser variadas durante a semana;

2. No caso específico do item 1 (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:

- ◆ diariamente, manter para a venda imediata, no mínimo, 3 (três) opções de recheios. As opções de recheio deverão ser variadas durante a semana;

3. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.





**TABELA 02 - QUANTITATIVO MÍNIMO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS  
A SEREM UTILIZADOS NA LANCHONETE**

<b>EQUIPAMENTOS/ELETRODOMÉSTICOS E MÓVEIS</b>
1. Aparelho telefônico
2. Armários para a guarda de alimentos e utensílios
3. Balança eletrônica
4. Balcão ou expositor térmico
5. Caixa com impressão de cupom fiscal
6. Coifa
7. Expositor de guloseimas
8. Forno de microondas
9. Galheteiros
10. Lixeiras com pedal
11. Mesas e cadeiras a serem aprovadas pelo CEDENTE, inclusive modelos (não serão aceitas aquelas em plástico, madeira ou do tipo dobrável, independente do material).
12. Refrigeradores, preferencialmente verticais
13. Outros equipamentos/eletrodomésticos e móveis necessários ao perfeito funcionamento da lanchonete.

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

**Observações:**

1. A CESSIONARIA disporá dos quantitativos de equipamentos, móveis e utensílios necessários à perfeita execução dos serviços, não ficando isenta da total responsabilidade pelo fornecimento de outros igualmente necessários, uma vez que a relação apresentada na Tabela 02 não é exaustiva.
2. Os equipamentos, móveis e utensílios, assim como as instalações físicas deverão ser mantidas em condições higiênicas e sanitárias apropriadas, em conformidade com a legislação vigente.
3. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados, na frequência determinada pela legislação e órgãos de vigilância sanitária.



**TABELA 03 - TABELAS DE MULTAS**

Para efeito de aplicação de multas, será considerado como base de cálculo o valor de R\$ 2.064,72 (dois mil, sessenta e quatro reais e setenta e dois centavos), referente ao valor anual estimado como remuneração do uso das dependências, que poderá ser atualizado anualmente de acordo com os índices aplicados para os reajustes das contas de água e energia elétrica do CNMP. Para cada infração será atribuído um grau e seu correspondente percentual, conforme tabela:

Grau 1 = 10% (dez por cento)  
Grau 2 = 20% (vinte por cento)  
Grau 3 = 30% (trinta por cento)  
Grau 4 = 40% (quarenta por cento)  
Grau 5 = 50% (cinquenta por cento)

INFRAÇÃO	GRAU
1. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais. Por dia.	5
2. Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores. Por vez.	5
3. Reutilizar gêneros preparados e não servidos, em cardápio de dia subsequente. Por dia	3
4. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços. Por vez.	2
5. Utilizar as dependências do <b>CEDENTE</b> para fins diversos do objeto do contrato . Por vez.	4
6. Servir bebida alcoólica nas dependências do CNMP. Por vez.	5
7. Servir alimento contaminado ou deteriorado. Por vez.	5
8. Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços. Por empregado e por dia.	2
9. Deixar de:	
● Manter nutricionista nas dependências do <b>CEDENTE</b> , pelo menos 01 (uma) vez por semana. Por vez.	5
● Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado. Por vez.	3
● Manter empregado qualificado para responder perante o <b>CEDENTE</b> . Por vez	1
● Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições. Por empregado e por dia.	1
● Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo. Por dia.	5
● Remover do local de preparação os alimentos preparados e não servidos. Por dia.	5
● Manter lista de preços em lugar visível. Por dia.	1
● Manter documentação legal. Por vez.	1
● Remover e separar o lixo. Por dia.	4
● Recolher a importância mensal correspondente a 0,5% do consumo de água e luz e o valor das ligações efetuadas. Por vez.	5



● Cumprir horário de funcionamento da lanchonete, determinado pelo órgão fiscalizador. Por vez.	4
● Cumprir determinação formal ou instrução complementar do gestor. Por dia.	2
● Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
● Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador. Por vez.	2
● Disponibilizar os alimentos constantes do cardápio básico (Tabela 01), respeitadas as opções mínimas dos salgados e dos sanduíches de pão integral, até 60 (sessenta) minutos antes do horário previsto para o fechamento da lanchonete. Por dia.	2
<b>10. Permitir:</b>	
● Presença de empregado sem uniforme, ou uniforme incompleto. Por empregado.	1
● Presença de empregado com carteira de saúde desatualizada. Por empregado e por dia	1



**TABELA 04 - PLANILHA DE CUSTOS E FORMAÇÃO DE PREÇOS**

<b>SANDUÍCHES</b>	<b>Valor Unitário (R\$)</b>
1. De Pão Integral (chamados sanduíches naturais) com recheios leves	
2. Queijo quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 30g de queijo)	
3. Presunto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo 40g de presunto)	
4. Misto quente preparado com pão francês de 50g/pão de forma (mínimo de 30g de queijo e 30g de presunto)	
5. Pão francês de 50g com manteiga	
<b>SALGADOS</b>	
1. Salgados assados pesando no mínimo 80g	
2. Salgados fritos pesando no mínimo 80g	
3. Salgado tipo empada pesando no mínimo 80g	
4. Pizza em fatia pesando no mínimo 80g	
5. Pão de queijo pesando no mínimo 80g	
6. Pão de queijo tipo petisco - preço por quilograma	
Tortas, Pudins, Salada de Frutas e bolos	
1. Torta salgada (com recheios variados) - preço por quilograma	
2. Torta doce (sabores variados) - preço por quilograma	
3. Salada de frutas (com ou sem leite condensado) - preço por unidade de 200 mL	
4. Bolos simples ou confeitado - preço por quilograma	
Bebidas	
1. Suco de fruta em polpa congelada, copo (300ml)	
2. Suco de fruta in natura, copo (300ml)	
3. Tubérculo acrescido ao suco de fruta como, por exemplo, beterraba ou cenoura	
4. Farináceo acrescido ao suco de fruta	
5. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral e desnatado - acrescido ao suco de fruta	
6. Suco de frutas em caixa de 200ml (sabores diversos)	
7. Vitamina de frutas, copo (300ml)	
8. Achocolatado (tipo Toddyinho)	
9. Refrigerante em lata, sabores diversos, incluindo opções diet e/ou light	
10. Chás - mínimo de 3 sabores como, por exemplo, hortelã, erva doce e mate, copo (300ml)	



CONSELHO  
NACIONAL DO  
MINISTÉRIO PÚBLICO

11. Leite pasteurizado ou UAT (UHT) - integral, desnatado ou semi- desnatado - quente ou frio	a) Em copo (300ml)	
	b) Em xícara (200ml)	
12. Capuccino quente ou frio	a) Em copo (300ml)	
	b) Em xícara (200ml)	
13. Chocolate quente ou frio	a) Em copo (300ml)	
	b) Em xícara (200ml)	
14. Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo (120ml)		
Valor Total(R\$)		