



MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO  
ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 02/2015**  
**REGISTRO DE PREÇOS**

PROCESSO Nº 0.01.000.002380/2014-93

A ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO - ESMPU, UASG 200234, sediada no **SGAS, Avenida L2 Sul, Quadra 604, Lote 23, Brasília-DF**, por meio do Presidente da Comissão de Licitação, designado pela Portaria nº 46, de 04 de julho de 2014, torna público que realizará licitação do tipo **menor preço global**, na modalidade Pregão Eletrônico, utilizando recursos de tecnologia da informação - INTERNET, sob a forma de execução indireta e regime de empreitada por preço unitário, no **dia 26 de março de 2015, às 14:00 (quatorze horas) (horário de Brasília)**, ou no mesmo horário do primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nessa data, por meio do endereço eletrônico [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br), para a contratação dos serviços especificados nos Anexos deste edital.

A presente licitação será regida pelas seguintes normas: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005; Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02, de 30 de abril de 2008; Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 01, de 19 de janeiro de 2010; subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; e demais normas pertinentes.

## **CAPÍTULO I – CONDIÇÕES PRELIMINARES**

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.
2. Os trabalhos serão conduzidos por servidora da ESMPU, denominado Pregoeiro, mediante a inserção e monitoramento de dados gerados ou transferidos para o aplicativo constante da página eletrônica.

## **CAPÍTULO II - DO OBJETO**

1. A presente licitação tem por objeto o **registro de preços para a contratação de empresa especializada na prestação de serviços de suporte à infraestrutura das atividades acadêmicas da ESMPU, compreendendo serviços de hospedagem, alimentação, logística para eventos, transporte, tradução, sonorização, locação de salas e auditórios e outros correlatos, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.**

2. Em caso de discordância entre as especificações do objeto contidas no Comprasnet e as constantes neste edital, prevalecerão as constantes neste edital.
5. São partes integrantes deste edital:
  - Anexo I – Termo de Referência;
  - Anexo II – Planilhas de Preços de Referência;
  - Anexo III – Minuta da Ata de Registro de Preços
  - Anexo III – Minuta de Contrato;
  - Anexo IV – Declaração de Regularidade – Resoluções CNMP nº 01/2005 (art. 4º) e nº 07/2006 (art. 1º);

### **CAPÍTULO III - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO**

1. Poderão participar desta licitação quaisquer licitantes interessados que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação e cujo objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, especifique ramo de atividade compatível com o objeto da licitação.
2. Não poderão participar deste pregão:
  - a) consórcio de empresas;
  - b) empresas concordatárias, em processo falimentar, em recuperação judicial ou que hajam tido sua falência declarada, que se encontrem sob concurso de credores ou em dissolução ou em liquidação;
  - c) empresas impedidas de licitar ou contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/2002, que estejam declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, desde que o ato tenha sido publicado no Diário Oficial da União, do Estado, do Distrito Federal ou do Município, pelo órgão que o praticou, bem como as que tenham sido punidas com suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com esta Unidade do MPU;
  - d) empresas prestadoras de serviços que tenham como sócios, gerentes ou diretores, membro ou servidor (este quando ocupante de cargo de direção) do Ministério Público da União, cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau, inclusive, conforme dispõem o art. 4º da Resolução nº 01, de 7 de novembro de 2005, e art. 1º da Resolução nº 7, de 17 de abril de 2006, do Conselho Nacional do Ministério Público;
  - e) estrangeiras que não funcionem no Brasil; e
  - f) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

### **CAPÍTULO IV – DO CREDENCIAMENTO**

1. Para ter acesso ao sistema eletrônico, o licitante deve dispor de chave de identificação e de senha pessoal, obtidas junto ao provedor do sistema, onde também poderá informar-se a respeito do funcionamento e do regulamento do sistema, e receber instruções detalhadas para a correta utilização desses dispositivos.
2. O uso da senha de acesso pelo licitante é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor ou ao órgão promotor da licitação responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3. A perda da senha ou a quebra de sigilo deverá ser comunicada imediatamente ao provedor do sistema, para imediato bloqueio de acesso.
4. O fornecedor descredenciado no SICAF terá sua chave de identificação e senha suspensas automaticamente.
5. Nenhuma pessoa, mesmo que credenciada mediante procuração, poderá representar mais de uma empresa nesta licitação.

## **CAPÍTULO V – DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO**

1. A participação no pregão eletrônico se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, observados data e horário limite estabelecidos.

2. O encaminhamento da proposta de preço pressupõe o conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital.

3. A licitante deverá consignar, na forma expressa no sistema eletrônico, em moeda corrente nacional, **valor global anual para a prestação do serviço.**

**3.1** Ao registrar seu preço no sistema, o licitante poderá utilizar o campo de Descrição Complementar para apresentar a especificação do serviço ou apenas registrar “Conforme Edital”, sendo que a utilização de qualquer meio que possibilite a identificação da proponente durante a fase de lances acarretará a desclassificação do licitante.

**3.2** Até abertura da sessão, os licitantes poderão retirar ou alterar o preço anteriormente apresentado. Porém, aberta a sessão, não serão aceitos pedidos para retirada da proposta, salvo com justificação por escrito e aceita pelo Pregoeiro.

**3.3** No preço cotado deverão estar inclusos todos os custos referentes ao serviço, tais como mão de obra, manutenção de maquinários, taxas, impostos, transportes, materiais e ferramentas.

4. O proponente declarará no sistema, antes de registrar seu preço, sujeitando-se a sanções legais na hipótese de declaração falsa:

- a) que cumpre plenamente os requisitos de habilitação exigidos neste edital;
- b) que se obriga a informar a existência de fato superveniente e que a empresa não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de quatorze anos;
- c) que a empresa conhece e concorda com as condições estabelecidas no edital e que atende aos requisitos de habilitação;
- d) que sua proposta foi elaborada de forma independente.

**4.1** As declarações mencionadas no item 4 deste Capítulo somente serão visualizadas pelo pregoeiro na fase de habilitação, quando também poderão ser alteradas ou reenviadas pelos fornecedores, por solicitação do Pregoeiro.

**4.2** Todas as declarações, inclusive a que trata dos benefícios das ME/EPPs, referida no item 5 deste Capítulo, poderão ser visualizadas e impressas a partir da fase de aceitação e habilitação respectivamente, ficando permanentemente disponíveis para consulta e impressão pelo Pregoeiro.

**5.** Para usufruir dos benefícios previstos nos Capítulos V e VI da Lei Complementar nº 123/2006, a proponente deverá declarar que cumpre plenamente os requisitos de classificação como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), nos termos do art. 3º do referido diploma legal, e que não incide em nenhuma das vedações legais do art. 3º, § 4º da LC nº 123/2006.

**6.** Caberá ao proponente 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.

## **CAPITULO VI – DA IMPUGNAÇÃO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS**

**1.** Até 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.

**1.1** O Pregoeiro decidirá sobre a impugnação no prazo de 24 (vinte e quatro) horas e, sendo acolhida, será definida e publicada nova data para realização do certame.

**2.** Os pedidos de esclarecimentos referentes ao processo licitatório deverão ser enviados à pregoeiro exclusivamente por meio eletrônico via Internet, no endereço [www.comprasnet.gov.br](http://www.comprasnet.gov.br) ou [cpl@escola.mpu.mp.br](mailto:cpl@escola.mpu.mp.br), no prazo de até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

**3.** Os eventuais avisos, esclarecimentos e impugnações serão registrados no site do Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade da licitante acessar estas informações antes do registro de sua proposta no sistema.

## **CAPÍTULO VII – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA**

**1.** A partir do horário previsto no edital, a sessão pública na Internet será aberta por comando do Pregoeiro.

**2.** A comunicação entre o Pregoeiro e as licitantes ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens em campo próprio do sistema eletrônico.

**3.** O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no edital.

**4.** A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos participantes.

**5.** O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

6. Serão aplicados os dispositivos relacionados à preferência de contratação para as microempresas e empresas de pequeno porte previstos nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006.

## **CAPÍTULO VIII – DA ETAPA DE LANCES**

1. Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
2. Aberta a etapa competitiva, os representantes dos proponentes deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
3. O licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último ofertado e registrado pelo sistema.
4. Havendo dois ou mais lances iguais, o sistema realizará a classificação pela ordem de chegada.
5. Durante a sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
6. A etapa de lances da sessão pública será encerrada por decisão do Pregoeiro. O sistema eletrônico encaminhará aviso de fechamento iminente dos lances, indicando o período de tempo, após o qual transcorrerá até 30 (trinta) minutos, aleatoriamente determinado pelo sistema, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.
7. Durante a fase de lances, o Pregoeiro poderá excluir lances cujo valor for considerado inexequível. Caso o proponente não concorde com a decisão, poderá reenviar seu lance, sendo que na etapa de julgamento da proposta será facultado ao participante comprovar a exequibilidade de sua proposta.
8. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas de acordo com o menor preço ofertado, se a licitante classificada em primeiro lugar não for uma microempresa ou uma empresa de pequeno porte, o sistema verificará se alguma licitante ME ou EPP ofereceu preço até 5% (cinco por cento) superior ao melhor registrado. Havendo licitante nessa condição, o sistema facultará a mais bem classificada oportunidade de ofertar, no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, nova proposta inferior àquela inicialmente vencedora da fase de lances. Havendo proposta, esta será considerada vencedora.
9. Caso a primeira classificada seja uma microempresa ou empresa de pequeno porte, conforme o art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, será ela considerada vencedora e o Pregoeiro dará início à fase de “HABILITAÇÃO”.
  - 9.1. O Pregoeiro poderá consultar o “Portal Transparência” do Governo Federal, para verificar se o somatório dos valores das ordens bancárias por ele recebidos, no exercício anterior, extrapolou o limite previsto no artigo 3º, inciso II, da Lei Complementar nº 123/2006.
10. Não ocorrendo a apresentação de propostas menores que a da primeira classificada não ME ou EPP, nos termos do item 8, essa será considerada vencedora.

**11.** Após o encerramento da etapa de lances da sessão pública, o Pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta ao licitante que tenha apresentado lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento, não se admitindo negociar condições diferentes daquelas previstas no edital. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

**12.** Em caso de desconexão, observar-se-á o disposto nos §§ 10 (dez) e 11 (onze) do art. 24 do Decreto nº 5.450/2005.

**13.** A sessão pública será suspensa:

a) por decisão do Pregoeiro, quando forem verificados transtornos ou impedimentos ao bom andamento do certame;

b) automaticamente, às 18 (dezoito) horas, caso não tenha sido encerrada;

c) para análise mais detalhada da proposta, após o encerramento dos lances;

d) durante o prazo estipulado para envio da proposta de preço e da documentação de habilitação.

**14.** Suspenso o certame, o Pregoeiro indicará a data e o horário previstos para reinício da sessão pública.

## **CAPÍTULO IX – DA PROPOSTA DE PREÇO**

**1.** A proposta de preços, que será apresentada após a fase de lances, deverá atender aos seguintes requisitos:

a) conter especificação completa e clara do serviço, conforme especificações contidas no Anexo I deste Edital;

b) dados do representante da empresa que assinará o contrato (nome completo, número da carteira de identidade, CPF, estado civil, nacionalidade, naturalidade, cargo que ocupa na empresa e se assinará por procuração ou contrato social);

c) declaração expressa, sob pena de desclassificação da proposta, de que realizará os serviços objeto desta licitação em total conformidade com as especificações dos Anexos deste Edital e que estão inclusos no preço proposto todos os custos relacionados, como salários, encargos trabalhistas, previdenciários e sociais, e todos os demais impostos, taxas e outras despesas decorrentes de exigência legal ou das condições de gestão do contrato a ser assinado, além dos materiais consumíveis e a depreciação dos equipamentos e bens duráveis;

d) valores unitários e totais de cada item e o valor global anual para a prestação do serviço, em moeda corrente nacional, em algarismo e por extenso;

**2. Junto a proposta, a licitante deverá encaminhar a lista de hotéis, com no mínimo 5 (cinco) hotéis para cada localidade indicada no Anexo II do Termo de Referência (Anexo I do Edital).**

**2.1. O procedimento licitatório ficará suspenso por 72 (setenta e duas) horas, para a realização de vistoria nos hotéis localizados no Distrito Federal, pela área técnica da ESMPU.**

3. A proposta de preço não deverá apresentar alternativas de preço ou quaisquer outras condições que, de alguma forma, concorram para dificultar o julgamento ou criem óbices à apuração do resultado.
4. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o conteúdo da proposta apresentada, seja com relação a prazo ou qualquer condição que importe modificação dos seus termos originais, ressalvadas apenas aquelas alterações destinadas a sanar evidentes erros formais.
5. As propostas terão prazo de validade de 60 (sessenta) dias, contados da data de sua entrega. Se superior, deverá estar expresso na proposta.
6. Se na proposta a especificação estiver incompleta, esta será considerada igual à exigida no presente edital, obrigando-se o proponente a atender em plenitude às condições dos Anexos deste Edital.
7. Não será aceita oferta de serviços com especificações diferentes das indicadas nos Anexos deste Edital.
8. Não serão aceitas propostas de empresas que estejam incluídas como inidôneas em um dos cadastros abaixo:
  - a) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS da Controladoria Geral da União (<http://www.portaltransparencia.gov.br/ceis/>);
  - b) Cadastro de Licitantes Inidôneos do Tribunal de Contas da União (<http://portal2.tcu.gov.br/portal/page/portal/TCU/comunidades/responsabilizacao/arquivos/Inidoneos.html>); e
  - c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Improbidade Administrativa do Conselho Nacional de Justiça ([http://www.cnj.jus.br/improbidade\\_adm/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php)).

## **CAPÍTULO X – DA ETAPA DE JULGAMENTO**

1. o Pregoeiro solicitará o envio da proposta de menor preço pelo sistema Comprasnet, sendo de inteira responsabilidade do licitante atender à solicitação no **prazo máximo de 04 (quatro) horas, a contar da solicitação**, sob pena de desclassificação e aplicação das sanções previstas no Capítulo XIV do presente Edital, garantida a ampla defesa e o contraditório.
  - 1.1 Não serão aceitos pedidos de retirada da proposta, salvo por motivo devidamente justificado e por escrito, sujeito a análise e aprovação do Pregoeiro.
2. O critério de julgamento da presente licitação será pelo menor preço global anual.
3. Serão desclassificadas as propostas de preço com valores unitários superiores aos valores constantes da Planilha de Preços de Referência constante do Anexo II deste Edital e globais anuais superiores a **R\$593.528,66 (quinhentos e noventa e três mil, quinhentos e vinte e oito reais e sessenta e seis centavos)**.
4. Se a proposta ou o lance de menor preço não for aceitável, ou se o licitante não atender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua compatibilidade e a habilitação do participante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda o Edital. Também

nessa etapa o Pregoeiro poderá negociar com o participante para que seja obtido preço melhor. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

5. Desclassificada a proposta de menor preço, antes de examinar a próxima proposta o Pregoeiro verificará a ocorrência da situação prevista nos itens 8 a 11 do Capítulo VIII do presente Edital.

6. Constatado o atendimento às exigências fixadas no Edital, o objeto será adjudicado ao autor da proposta ou lance de menor preço e o licitante será declarado vencedor.

7. **O original ou cópia autenticada da proposta de preços, devidamente rubricada em todas as suas folhas e assinada na última, deverá ser entregue pela licitante vencedora no prazo de até 03 (três) dias úteis após o encerramento da licitação.**

## **CAPÍTULO XI - DA HABILITAÇÃO**

1. Encerrada a etapa de lances e de aceitação da proposta classificada em primeiro lugar, terá início a fase de habilitação.

2. Para habilitação, nos termos do art. 14 do Decreto nº 5.450/2005, serão exigidos os seguintes documentos:

I – Habilitação Jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual; ou
- b) ato constitutivo (estatuto ou contrato social) devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais.

II – Regularidade Fiscal Federal e Trabalhista:

- 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 do Brasil e pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional, respectivamente, em conjunto, nos termos da I.N. RFB nº 734/2007 e do Decreto nº 6.106/2007), Estadual ou Distrital e Municipal, conforme o domicílio ou sede da licitante, admitida a certidão positiva com efeito de negativa ou equivalente, na forma da lei;
- d) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, emitida pelo Tribunal Superior do Trabalho;

III – Qualificação Técnica:

- a) atestado(s) de capacidade técnica expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executou contrato compatível com o objeto licitado.

**RELEVÂNCIA: Prestação de serviços de hospedagem e logística para eventos.**

IV – certidão negativa de falência ou recuperação judicial ou concordata, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;

3. Para as licitantes inscritas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, a comprovação referida nos subitens I e II do item 2 deste Capítulo, poderá ser efetuada mediante consulta *on line* ao Sistema, o qual deve compreender os campos “Documentação Obrigatória” e “Habilitação Parcial”.

4. As licitantes não cadastradas no SICAF que apresentarem Certificado de Registro Cadastral – CRC, expedido por qualquer órgão ou entidade pública deverão apresentar os documentos de que tratam as alíneas “a”, “b” e “c” do item 2 deste Capítulo.

5. Os licitantes deverão estar inscritos no Sistema SICAF, com a documentação comprobatória de regularidade jurídica atualizada, para fins de consulta pelo Pregoeiro. Caso contrário, deverão apresentar a documentação exigida nos arts. 28 e 29 da Lei nº 8.666/1993.

5. A licitante deverá declarar quaisquer fatos supervenientes à inscrição cadastral impositivos de sua habilitação.

**6. O Pregoeiro solicitará o envio da cópia dos documentos necessários à habilitação, que deverão ser remetidos pelo sistema Comprasnet, no prazo máximo de 02 (duas) horas após a solicitação, sob pena de inabilitação e aplicação das sanções previstas no Capítulo XIV deste Edital.**

**6.1. O licitante vencedor deverá entregar o(s) original(is) ou a(s) cópia(s) autenticada(s) no prazo de até 03 (três) dias úteis após o encerramento da licitação.**

7. Caso algum dos documentos de habilitação apresentados na licitação esteja vencido, o Pregoeiro poderá, conforme lhe faculta o § 3º do art. 43 da Lei nº 8.666/93, efetuar consulta ao órgão responsável pela emissão do documento, para verificação de sua regularidade.

8. Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123/2006, havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

## **CAPÍTULO XII - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

1. Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, em campo próprio do Sistema, a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 3 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes, desde logo, intimadas a apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

2. Não havendo recurso, o Pregoeiro adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

3. Os recursos serão dirigidos ao Secretário de Administração e Tecnologia, por intermédio do Pregoeiro, que encaminhará ao Secretário de Administração e Tecnologia, devidamente informado, para apreciação e decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
4. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.
5. Encerrada a sessão pública, a ata respectiva será disponibilizada imediatamente na Internet para acesso livre de todos os licitantes e da sociedade.
6. Concluído o procedimento licitatório, o licitante vencedor será convocado para assinatura do contrato no prazo estabelecido neste edital.

### **CAPÍTULO XIII - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS**

1. A licitante que, dentro do prazo de validade de sua proposta, negar-se a assinar o contrato, 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 impedida de licitar e contratar com a União, e, se for o caso, será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.
2. Salvo por motivo justificado e aceito pela Administração, será aplicada, cumulativamente ou não com outras sanções, multa de até 10% (dez por cento) sobre o valor total da proposta de preço nos seguintes casos: não entrega da documentação no prazo estipulado neste Edital; retirada da proposta de preços após a abertura da sessão de licitação; e recusa em assinar o contrato.
3. Nos casos de inexecução parcial ou total do contrato, a licitante vencedora ficará sujeita as sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/93, a ser aplicada pela autoridade competente da ESMPU, conforme a gravidade do caso, assegurado o direito à ampla defesa, sem prejuízo do ressarcimento dos danos porventura causados à Administração, e das cabíveis cominações legais, observadas as disposições do instrumento contratual, que é parte integrante deste edital.
4. A aplicação da sanção prevista no art. 7º da Lei nº 10.520/2002 e no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 é de competência exclusiva do Diretor-Geral da ESMPU.
5. Caso a licitante vencedora não inicie a prestação dos serviços no prazo e demais condições avençadas, estará sujeita às penalidades previstas na Cláusula Nona da Minuta de Contrato (Anexo III deste Edital).
6. Consoante o disposto no § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93, no caso de não recolhimento de valores de multas impostas em decorrência de inexecução total ou parcial do contrato, a importância, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês, será:
  - a) descontada dos pagamentos a que fizer jus a **CONTRATADA**;
  - b) se o valor a ser pago não for suficiente para cobrir o valor da multa, a diferença será descontada da garantia contratual; ou
  - c) será ajuizada a dívida, consoante o disposto no § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei nº 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

7. Em qualquer das hipóteses de aplicação de sanções previstas neste capítulo, é assegurada defesa prévia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da notificação à licitante vencedora ou contratada, salvo nos casos previstos no item 1 deste Capítulo e no caso de declaração de inidoneidade, em que o prazo será de 10 (dez) dias da abertura de vista do processo.

8. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas no item 1 deste capítulo 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.

## **CAPÍTULO XIV - DO PAGAMENTO**

1. A CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA até o 10º (décimo) dia útil, contado do recebimento definitivo dos serviços efetivamente prestados, por meio de ordem bancária creditada em conta corrente.

2. A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal/fatura em nome da Escola Superior do Ministério Público da União, CNPJ nº 03.920.829/0001-09, e discriminar os percentuais e os valores dos tributos a que estiver obrigada a recolher em razão de norma legal.

3. O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo setor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

4. Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta, ou inadimplência contratual, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

5. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

6. Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a comprovação da regular situação da CONTRATADA perante o INSS, FGTS, Receita Federal (dívida ativa da união e tributos federais), Estadual, Municipal ou Distrital do seu domicílio ou sede, bem como regularidade trabalhista (CNDT atualizada).

7. Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

8. Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

9. Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

10. Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

11. Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE, não será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF.

12. Do montante devido à CONTRATADA, poderão ser deduzidos os valores correspondentes a multas e/ou indenizações impostas pela CONTRATANTE.

13. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pela CONTRATANTE, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Em que:

**EM** = Encargos Moratórios;

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela pertinente a ser paga;

**TX** = Percentual da taxa anual = 6%

**I** = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(6/100)}{365} \rightarrow I = 0,00016438$$

365

## **CAPÍTULO XV – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA**

1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

## **CAPÍTULO XVI – DO RECEBIMENTO DO OBJETO**

1. Os critérios de recebimento e aceitação do objeto e de fiscalização estão previstos no Termo de Referência (Anexo I deste Edital).

## **CAPÍTULO XVII - DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

1. Homologado o resultado da licitação pela ESMPU, o licitante vencedor deverá comparecer no prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar a Ata de Registro de Preços, cujo prazo de validade encontra-se nela fixado, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

2. O prazo previsto poderá ser prorrogado quando, durante o seu transcurso, for solicitado pelo licitante convocado, desde que ocorra motivo justificado e aceito pelo Secretário de Administração da ESMPU.

3. A recusa injustificada de fornecedor classificado em assinar a ata dentro do prazo estabelecido pela Administração ensejará a aplicação das penalidades estabelecidas em lei ou no presente instrumento convocatório.
4. É facultado à Administração, quando o convocado não assinar a ata de registro de preços no prazo e condições estabelecidos, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado.
5. Desde que atendidos os pressupostos dos artigos 11 e 26 do Decreto nº 7.892/13, serão registrados em ata os preços e quantitativos dos licitantes que aceitarem cotar os bens com preços iguais ao do licitante mais bem classificado; segundo a ordem de classificação baseada na última proposta apresentada durante a fase competitiva, que deverá ser observada para fins de eventual contratação.
6. No momento da assinatura da Ata a Administração verificará se os licitantes mantêm as mesmas condições de habilitação consignadas no edital, as quais deverão ser mantidas durante toda a vigência da ata.
7. A Ata de Registro de Preços terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura.
8. Não será admitida a adesão à ata de registro de preços decorrente desta licitação
9. A alteração da Ata de Registro de Preços e o cancelamento do registro do fornecedor obedecerão à disciplina do Decreto nº 7.892/13, conforme previsto na Ata de Registro de Preços anexa ao Edital.
10. A Existência de preços registrados não obriga a ESMPU a contratar, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, assegurada preferência ao fornecedor registrado em igualdade de condições.
11. A Administração não emitirá qualquer solicitação de serviço sem prévia existência do respectivo crédito orçamentário.
12. A ESMPU monitorará os preços dos produtos, avaliará o mercado periodicamente e poderá rever os preços registrados a qualquer tempo, convocando os fornecedores para negociar novos valores.

## **CAPÍTULO XVIII – DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE**

1. A contratação com o fornecedor registrado, de acordo com a necessidade do órgão, será formalizada por intermédio de instrumento contratual, conforme Anexo III deste Edital.
2. O órgão convocará o fornecedor com preço registrado em Ata para, a cada contratação, no prazo de 5 (cinco) dias, assinar o contrato, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no Edital e na Ata de Registro de Preços.
3. Esse prazo poderá ser prorrogado por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.

4. Previamente à formalização de cada contratação, a ESMPU realizará consulta ao SICAF para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação.

## **CAPÍTULO XIX - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1. Nenhuma indenização será devida às licitantes por apresentarem documentação e / ou elaborarem proposta relativa ao presente pregão.

2. É facultado ao pregoeiro, ou à autoridade a ela superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

3. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que, durante a realização da sessão pública do pregão, seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

4. À ESMPU fica reservado o direito de revogar a presente licitação por razões de interesse público, decorrentes de fato superveniente devidamente comprovado, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado (artigo 49 da Lei nº 8.666/93).

5. Quaisquer tributos ou encargos legais criados, alterados ou extintos, bem como a superveniência de disposições legais, quando ocorridas após a data da apresentação da proposta, de comprovada repercussão nos preços contratados, implicarão a revisão destes para mais ou para menos, conforme o caso (Lei nº 8.666/93, art. 65, § 5º).

6. Decorridos 60 (sessenta) dias da data da homologação da licitação sem que haja convocação para a assinatura do contrato, os licitantes estarão automaticamente liberados dos compromissos assumidos.

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

8. Os casos não previstos neste edital serão decididos pelo Pregoeiro.

9. Havendo quaisquer procedimentos de caráter meramente protelatórios, comportamentos inadequados, indícios de fraude ou de conluio por parte de licitantes ou interessados em participar da licitação, o Pregoeiro comunicará o fato às autoridades competentes, para as providências cabíveis.

Brasília, 27 de fevereiro de 2015.

JASMONE CLAUDINO BRAGA  
Presidente CPL

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA – Nº 24/2014

**1. Do Objeto** – Registro de Preço para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de suporte à infraestrutura das atividades acadêmicas da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, compreendendo serviços de hospedagem, alimentação, logística para eventos, transporte, tradução, sonorização, equipamentos, locação de salas, auditórios e outros correlatos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas neste Termo e no seu Anexo I.

**2. Da Justificativa** – Tendo em vista o crescente desempenho da ESMPU na execução de sua atividade-fim, com a realização, em 2014, de 152 atividades acadêmicas, e considerando que estão previstas, para o ano de 2015, aproximadamente 102 atividades acadêmicas, em sua maioria cursos de aperfeiçoamento, para em média 35 participantes em cada um deles, bem como de atividades de extensão (palestras, simpósios, seminários, oficinas, congressos, reuniões de trabalho, visitas oficiais a órgãos de ensino, participações de estrangeiros em seus cursos, entre outras), registra-se a necessidade contínua da contratação de empresa especializada para a prestação de serviços de hospedagem, de alimentação e de infraestrutura que viabilize a execução dessas atividades.

Em 2014 além dos cursos constantes do Plano de Atividades, foram executadas outras atividades acadêmicas tais quais, módulos e etapas dos Cursos de Ingresso e Vitaliciamento do MPDFT e MPM, treinamentos solicitados pelo setor de Recursos Humanos da ESMPU, apoio oferecido à PRDF e outras Unidades do MPU.

Embora em 2014 estivessem previstas a execução de 110 atividades acadêmicas, ao término do ano foram registradas efetivamente a execução de 152 atividades. Considerando essa informação, pode-se prever para 2015, alteração na realização das atividades acadêmicas, para maior, na mesma proporção do ano anterior (2014).

É imprescindível que a ESMPU tenha à sua disposição toda a infraestrutura necessária para a realização dessas atividades, em face dos seus objetivos em promover o aperfeiçoamento/treinamento e atualização de membros e servidores do MPU.

Assim, a presente contratação destina-se a suprir as necessidades de infraestrutura na execução das atividades acadêmicas realizadas pela ESMPU, em todo o território nacional.

Quando as atividades acadêmicas da ESMPU forem realizadas em suas dependências, bem como em outras Unidades do MPU ou dependências de outros órgãos públicos, que disponham de infraestrutura, por exemplo equipamentos de sonorização, notebook, projetor de multimídia, entre outros, constantes da tabela do anexo I, não será necessária a contratação dos itens, quando da emissão da Ordem de Serviço.

**3. Da Fundamentação** - A contratação objeto deste Termo de Referência tem amparo legal na Lei nº 8.666/1993, Lei nº 10.520/2002, Decreto nº 3.555/2000, Decreto nº 5.450/2005 e Decreto nº 7.892/2013, no que couber.

#### **4. Da Classificação dos Serviços**

**4.1.** Conforme parágrafo único do artigo 1º da Lei nº 10.520/2002, os serviços a serem contratados são de natureza comum, cujos padrões de desempenho e de qualidade estão objetivamente definidos por meio de especificações usuais no mercado;

#### **5 – Da Especificação do Objeto**

**5.1. Caracterização e Quantificação do Objeto** – Os serviços de hospedagem, de alimentação e de infraestrutura, bem como as suas quantidades estão discriminados no Anexo I deste Termo de Referência.

**5.2.** Os itens constantes do Anexo I serão solicitados, por demanda, conforme a necessidade da atividade, por Ordem de Serviço emitida pela ESMPU, na qual serão indicados: a) item de serviço; b) quantidade do(s) serviço(s); c) local, data e horário da prestação do serviço. Em cada Ordem de Serviço serão especificados os itens solicitados, e poderá ser composta de um ou mais de um item de serviço, pois cada atividade acadêmica tem sua demanda específica;

#### **6 - Da Descrição dos Serviços**

##### **6.1. Da Hospedagem:**

**6.2.** A CONTRATADA deverá oferecer serviços de hospedagem em hotéis situados nos locais indicados no Anexo II ou em outros locais do território nacional indicados pela CONTRATANTE.

**6.3.** A CONTRATADA somente poderá autorizar alimentação para o hóspede quando expressamente autorizada pela CONTRATANTE e, nesta situação, as refeições poderão ser acompanhadas apenas de água, suco ou refrigerante. No hotel, fora dos horários de refeição (almoço e/ou jantar), será permitido ao hóspede o consumo de água mineral. Quaisquer despesas extras, como de acompanhantes, lavanderia, telefone, frigobar, entre outras, serão de responsabilidade do hóspede e deverão ser pagas no momento do *check-out*.

**6.4.** A contratada deverá prestar junto aos hotéis garantia de não apresentação (*no-show*), somente quando exigido pelo estabelecimento, com eficácia apenas para o primeiro dia da reserva. Ademais, para os casos em que houver necessidade de entrada antecipada nos hotéis, entre 8h (oito horas) e 12h (doze horas), bem como estadia estendida até as 18h (dezoito horas), a empresa deverá garantir a cobrança de, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do valor da diária.

**6.5.** O faturamento do serviço de hospedagem e consumo deverá ser comprovado mediante apresentação dos respectivos comprovantes, assinados pelos hóspedes.

**6.6.** Os estabelecimentos hoteleiros devem atender aos critérios mínimos relacionados a seguir:

- 6.6.1.** Circuito interno de TV em áreas comuns;
- 6.6.2.** Meios para controle do uso dos cofres;
- 6.6.3.** Gerador de emergência com partida automática;
- 6.6.4.** Serviços de reserva com atendimento bilíngue 12h por dia;
- 6.6.5.** Serviço de recepção 24h;
- 6.6.6.** Serviço de telefonia 24h com telefonista bilíngue;
- 6.6.7.** Serviço de refeições leves nas Unidades Habitacionais;
- 6.6.8.** Local fechado e com procedimento de controle para guarda de bagagem;
- 6.6.9.** Sistema informatizado de *check-in* e *check-out*, com no mínimo 3 (três) terminais de computadores interligados, para os classificados como 5 estrelas, e com no mínimo 2 (dois), para os hotéis classificados como 4 estrelas;
- 6.6.10.** Unidades Habitacionais com mínimo de 16m<sup>2</sup>;
- 6.6.11.** Banheiro com área igual ou superior a 4m<sup>2</sup>;
- 6.6.12.** Mesa de trabalho com iluminação própria, ponto de energia e de telefone;
- 6.6.13.** Cofres para guarda de valores em 70% das unidades;
- 6.6.14.** Equipamento telefônico nas áreas sociais;
- 6.6.15.** Café da manhã, almoço e jantar regular no restaurante principal (*buffet* ou *à la carte*);
- 6.6.16.** Escritório virtual equipado com computadores, fax, telefone, impressora, acesso à internet e mobiliário adequado, novos ou bem conservados;
- 6.6.17.** Acesso à internet;
- 6.6.18.** Local adequado para armazenamento de resíduos sólidos;
- 6.6.19.** Sistema de segurança contra incêndios aprovado pela autoridade competente;
- 6.6.20.** Revestimentos de parede e de piso novos ou em bom estado de conservação;
- 6.6.21.** Ambientes salubres, livres de odores causados por mofo, por limpeza precária de cortinas, tapetes e carpetes, por móveis e decorações antigos e mal conservados, por umidade ou por instalações hidráulicas defeituosas;
- 6.6.22.** Ambientes com sinalização adequada, padronizada, livre de poluição visual causada por cartazes ou letreiros fixados em locais inapropriados;
- 6.6.23.** Elevadores de serviço e sociais em *hall* separados (em prédios com mais de dois andares);

- 6.6.24. Ambiente com instalações e equipamentos novos ou bem conservados, adequados para eventos e reuniões;
- 6.6.25. Serviços e equipamentos de apoio a eventos, próprios ou locados, constantes do Anexo I;
- 6.6.26. Previsão de quartos para portadores de necessidades especiais;
- 6.6.27. Previsão de quartos para fumantes e não fumantes.

## **7. - Alimentação e Bebidas:**

- 7.1. O fornecimento de refeições e bebidas pode estar vinculado ao local de hospedagem, bem como ao local de realização das atividades ou outros locais indicados pela CONTRATANTE.
- 7.2. A CONTRATANTE informará à CONTRATADA, caso haja participante com necessidade de refeições diferenciadas (diabéticos, celíacos e outros).
- 7.3. Quando do fornecimento de água mineral, incluir copos de vidro e bandejas. No preço unitário da garrafa individual e dos garrafões devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos;
- 7.4. Quando do fornecimento de café e chá em garrafas térmicas, incluir xícaras em porcelana, açúcar e adoçante em quantidade suficiente para o período do evento. No preço unitário da garrafa de café devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos;
- 7.5. Serão fornecidos pela CONTRATADA todo o material e mão de obra necessários e suficientes à perfeita execução dos serviços de alimentos e bebidas, como: louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, mesas, cadeiras e toalhas, além do transporte de todo o material e pessoal envolvido na prestação dos serviços.
- 7.6. Garçons têm a função de montar as mesas, manter as bandejas com os alimentos bem arrumados e, sempre que necessário, fazer a reposição de alimentos e utensílios; se ocupar das bebidas; regularmente retirar pratos e copos usados e os repor; limpar resíduos de alimentos caídos; orientar os convidados e tentar atender pedidos especiais.
- 7.7. A quantidade de alimentos a ser servida deve estar adequada ao número de participantes: não deve ser excessiva nem denotar escassez, sobretudo para os participantes servidos por último.
- 7.8. As toalhas, sobretoalhas e guardanapos utilizados no serviço de coffee-break deverão ser lisos, em tecido algodão, gorgurinho, gorgurão, oxford ou similar, de boa qualidade, lisos ou estampados, nas dimensões e cores solicitadas pelo Contratante, conforme o formato das mesas escolhidas.
- 7.9. Para o serviço de coquetel volante, será necessário 01 (um) garçom para cada grupo de 10 (dez) pessoas;
- 7.10. Os serviços de *brunch* deverão ter no mínimo 3 (três) horas de duração.

**7.11.** Todos os preparativos necessários devem estar concluídos no horário marcado para a realização da atividade, evitando-se atrasos e outros transtornos

**7.12.** O fornecimento de alimentação deve atender ao especificado abaixo:

**7.12.1. Serviço de Petit Four e Pão de Queijo, composto de no mínimo:** 3 tipos de biscoitos amanteigados (petit four) doces e pão de queijo assado no máximo 1 hora antes de servir. O pão de queijo deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade deverá atender a, no mínimo, 5 unidades de biscoito e 5 unidades de pão de queijo (tamanho coquetel) por pessoa.

**7.12.2. Coffee-break – Tipo I: (dentro e fora do ambiente hoteleiro) composto de no mínimo:** água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de refrigerante diets e não diets, 2 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros, e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, 3 opções de frutas da estação (fatiadas ou salada);

**7.12.3. Coffee-break – Tipo II – (dentro e fora do ambiente hoteleiro) - composto de no mínimo:** água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros, e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas), 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes e 4 opções de frutas da estação (fatiadas ou salada), 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas;

**7.12.4. Refeição (fora de ambiente hoteleiro) – composta de no mínimo:** 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal, sendo: 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá;

**7.12.5. Refeição (em de ambiente hoteleiro) – composta de no mínimo:** 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal, sendo: 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá;

**7.12.6. Coquetel volante – sem bebida alcoólica, composto de no mínimo:** água mineral, 2 opções de refrigerantes (diet e não diet), 2 opções de suco natural, 2 opções de coquetel de frutas sem álcool, 5 opções de salgados quentes, 5 opções de canapés, 3 opções de

patês, pães variados, tábuas de frios, 3 opções de doces e café. O serviço deverá ter duração aproximada de 120 minutos;

**7.12.7. Brunch, composto de no mínimo:** 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão; 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado; 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda; 02 opções de saladas: folhas, salpicão; 02 petit fours, 02 opções de bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estações e/ou salada de frutas; Pratos quentes: 01 opção de torta salgadas e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe; bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 opções de refrigerantes diet ou não diets, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente; 02 opções de sobremesa: mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros; 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas.

## **8 - Locação de Espaços:**

**8.1.** Consiste em locação de dependências para a realização das atividades da ESMPU, conforme descrição do Anexo I deste Termo de Referência.

**8.2.** A definição do espaço a ser locado dependerá de prévia análise e aprovação pela CONTRATANTE e deverá comportar, confortavelmente, todos os participantes da atividade.

## **9 - Locação de Equipamentos:**

**9.1.** A CONTRATADA deverá providenciar a locação e instalação dos equipamentos demandados pela CONTRATANTE, para a realização das atividades, em conformidade com as especificações constantes do Anexo I deste termo. Os equipamentos solicitados devem estar instalados e em perfeito funcionamento, no prazo mínimo de 2 (duas) horas antes do início da atividade.

**9.2.** A prestação de serviços e a locação de equipamentos serão faturados apenas nos casos em que esses serviços e materiais não sejam fornecidos pelo estabelecimento escolhido para a realização da atividade.

**9.3.** A CONTRATADA deverá testar todos os equipamentos antes do início da atividade acadêmica, providenciando a troca imediata de qualquer equipamento defeituoso. Ocorrendo qualquer tipo de avaria nos equipamentos no decorrer da atividade, cabe à CONTRATADA providenciar a substituição, no prazo máximo de 1 (uma) hora.

**9.4.** Caso haja necessidade de transportar qualquer equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA toda a responsabilidade pelo transporte, carga, descarga, armazenagem e guarda dos equipamentos, ferramentas, materiais, componentes, produtos, aparelhos de medições e testes indispensáveis à execução dos serviços solicitados;

- 9.5.** Os equipamentos citados no item anterior deverão ser compatíveis com as instalações elétricas disponíveis nas dependências do local de realização da atividade e mantidos em perfeitas condições de funcionalidade, de modo a evitar acidentes e prejuízos às instalações físicas e/ou elétricas do local. Deverão, ainda, ser de reduzido consumo de energia e possuir fiação elétrica segura e em tamanho suficiente para seu uso adequado;
- 9.6.** Sempre que utilizar seus equipamentos a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no início da execução dos serviços, relação desses equipamentos, identificando-os de forma a não serem confundidos com os de propriedade da CONTRATANTE.
- 9.7.** Os preços desses itens deverão ser apresentados por diária, já inclusos os suprimentos e os recursos humanos necessários à instalação e à execução dos serviços;

## **10. Contratação de Prestadores de Serviços:**

- 10.1.** A equipe de profissionais será solicitada pelo CONTRATANTE de acordo com as necessidades das atividades, conforme especificações constantes do Anexo I deste Termo de Referência.
- 10.2.** O uniforme dos profissionais deverão ser previamente acordado com a CONTRATANTE e poderá compreender ternos, terninhos e gravatas em tons escuros, camisa social, meias pretas, *tailleur* escuro, dentre outros. Os trajes deverão guardar uniformidade entre si.
- 10.3.** No valor da diária/hora do prestador de serviço devem estar inclusas as despesas com uniformes, transporte e alimentação.
- 10.4.** Caso seja necessário pagamento de hora extra para algum prestador de serviço (acima da jornada de 8h/dia), esse será calculado em 1/8 (um oitavo) dos respectivos valores de diária constantes no Anexo I para cada hora excedente.
- 10.5.** A mensagem eletrônica (*e-mail*) é instrumento hábil para formalizar, no que couber, as rotinas aqui previstas, sem prejuízo de outros legalmente adotados.

## **11 - Agendamento e Cancelamento dos Serviços**

- 11.1.** Todas as demandas da CONTRATANTE serão solicitadas à CONTRATADA por meio de Ordem de Serviço, na qual constarão as datas, horários, serviços e quantitativos necessários para a realização da atividade. O cancelamento dos serviços deverá obedecer os prazos estabelecidos no item 13.
- 11.2.** Os serviços serão prestados, sob demanda, de acordo com o período e itens especificados em Ordem de Serviço própria de cada atividade, a ser emitida pela CONTRATANTE.
- 11.3.** A CONTRATANTE poderá solicitar por escrito, a qualquer tempo, inclusive durante a realização do evento, outros itens, aditando-os na Ordem de Serviço inicial. No caso de não atendimento das solicitações feitas durante a realização do evento pela CONTRATADA, deverá ser apresentada justificativa no prazo máximo de 2 (dois) dias úteis a contar do encerramento da atividade.

## **12 – Prazo e Local de Execução**

**12.1. Do local da Execução** – As atividades da ESMPU são realizadas geralmente nas dependências de sua sede, localizada no SGAS Avenida L2 Sul – Quadra 604 - Lote 23, podendo ser realizadas, também, em qualquer localidade do território nacional.

## **13 - Dos Prazos**

- a)** a CONTRATANTE deverá solicitar qualquer tipo de serviço, inclusive reservas de hospedagem avulsa em hotel, até 05 (cinco) dias antes da realização da atividade. Poderão ocorrer ajustes (acréscimos ou supressões) de até 20% (vinte por cento) do quantitativo de hospedagem, salas, equipamentos e serviços, com antecedência mínima de 2 (dois) dias, e de até 10% do quantitativo, até 1 (um) dia antes da hospedagem, sem ônus para a CONTRATANTE;
- b)** entende-se por hospedagem avulsa quando o número de hóspedes é igual ou inferior a 10 (dez), em um mesmo dia;
- c)** no caso de não atendimento para qualquer solicitação de hospedagem, a CONTRATADA deverá comprovar a indisponibilidade do hotel;
- d)** a CONTRATADA deverá, em até 02 (dois) dias, após a solicitação da CONTRATANTE, fornecer a esta o nome, telefone e/ou e-mail do(s) fornecedor(es), respeitando a preferência de hotéis, quando for o caso, bem como os espaços físicos indicados pela CONTRATANTE;
- f)** a CONTRATANTE poderá cancelar as solicitações mediante comunicação à CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus, caso o cancelamento seja efetuado com antecedência mínima de 24 horas da data prevista para a prestação do serviço;
- g)** em caso de pré-bloqueio de hospedagem/salas/equipamentos e serviços correlatos, a CONTRATANTE deverá solicitar este serviço observando o prazo de 15 dias antes da realização da atividade;
- h)** a CONTRATANTE poderá cancelar o pré-bloqueio da hospedagem/salas/equipamentos e serviços correlatos com até 05 dias de antecedência da realização da atividade;
- i)** a CONTRATANTE deverá informar e solicitar à CONTRATADA a necessidade de *early check-in e late check-out* com o mínimo de 24 horas (vinte e quatro) horas de antecedência da hospedagem.
- j)** em casos excepcionais, a CONTRATANTE poderá solicitar serviços, inclusive de alimentação e hospedagem, entre outros, com prazo de 24 horas de antecedência da realização da atividade;
- k)** não respeitados os prazos acima descritos pela CONTRATANTE, esta responsabilizar-se-á apenas pelo pagamento da primeira diária dos serviços cancelados, caso esses sejam cobrados pelos prestadores de serviço, devendo a cobrança ser comprovada por meio de fatura ou nota fiscal emitidas pelos fornecedores da CONTRATADA.

#### **14 – Das Condições de Recebimento**

**14.1.** Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações constantes neste termo de referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela CONTRATANTE, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades;

**14.2.** O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução dos serviços.

#### **15 – Das Obrigações do Proponente**

**15.1.** A licitante deverá apresentar para todos os serviços propostas com preço fixo válido em todo o território nacional, independente da quantidade efetivamente solicitada.

**15.2.** A composição das propostas do serviço de alimentação observará as especificações mínimas previstas no Anexo I.

**15.3.** Para o serviço de hospedagem a licitante deverá apresentar lista de hotéis, com no mínimo 5 hotéis para cada localidade constante do anexo II, ficando a escolha do hotel a critério da CONTRATANTE. A CONTRATADA deverá providenciar hospedagem em hotéis localizados nas proximidades da realização do evento, classificados em “quatro estrelas” ou “cinco estrelas”, de acordo com a Portaria/MTUR nº 100, publicada no D.O.U de 21/6/2011, ou se o estabelecimento não constar na classificação oficial do Ministério do Turismo, categoria “luxo” ou “luxo superior” de acordo com o Regulamento do Sistema Oficial de Classificação de Meios de Hospedagem, aprovado pela Deliberação Normativa nº 429, de 23 de abril de 2002, da Embratur. A relação de hotéis deverá ser apresentada por localidade, conforme os locais de realizações de Atividades Acadêmicas – Anexo II. A execução dos serviços do decorrer da vigência do contrato, não estará necessariamente vinculada apenas as localidades previstas no Anexo II.

**15.4.** Deverá ser exigido no edital a apresentação da relação de hotéis juntos com a proposta de preço e que o procedimento licitatório seja suspenso por 72 horas, após a fase de lances, para que a DIPE possa vistoriar os estabelecimentos hoteleiros, indicados no DF.

**15.5.** A licitante vencedora deverá apresentar Atestado(s) de Capacidade Técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, que comprove(m) aptidão para fornecimento com as características desta licitação.

#### **16– Das Obrigações da Contratada**

**a)** Executar os serviços conforme especificações deste termo de referência, provendo pessoal adequadamente qualificado e capacitado para o perfeito cumprimento das obrigações, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade dos serviços solicitados;

**b)** Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;

- c)** Disponibilizar, nos serviços de coffee-break, coquetel e brunch, 1(um) garçom para cada solicitação de até 10 (dez) pessoas, bem como 1 (um) copeiro para cada 50 (cinquenta) pessoas;
- d)** Variar as opções de salgado, sucos, bolos e pães sugeridas para o coffee-break, ficando vetadas as repetições de cardápio durante o mesmo evento;
- e)** Entregar o local utilizado para o coffee-break em perfeitas condições de uso, obedecendo as normas da legislação sanitária;
- f)** Substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao disposto no contrato, inclusive às normas de qualidade, higiene e conservação, devendo ressarcir a CONTRATANTE nos casos em que esta venha a assumir, intempestivamente, a aquisição de qualquer material ou alimento;
- g)** Manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação;
- h)** Responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos causados de qualquer natureza ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, originados direta ou indiretamente dos serviços, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade; não o cumprindo, legitimará o desconto do valor respectivo dos créditos a que porventura faça jus;
- i)** Reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas, no todo ou em parte, a execução de serviços em que forem constatadas imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções, no prazo estipulado pela CONTRATANTE;
- j)** Solicitar por escrito e devidamente fundamentado quaisquer modificações na execução dos serviços para análise e decisão da CONTRATANTE;
- k)** Comunicar imediatamente, de forma escrita e detalhada, à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a prestação dos serviços;
- l)** Disponibilizar endereço comercial, telefone e uma conta de e-mail para fins de comunicação entre as partes, mantendo-os atualizados;
- m)** Zelar para que seus empregados mantenham-se devidamente identificados por meio de crachás de identificação sempre que estiverem circulando nas dependências da CONTRATANTE, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- n)** Responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- o)** Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE;

- p)** Realizar os serviços por meio de pessoal habilitado, uniformizado, devidamente credenciado, portando crachá de identificação e em completas condições de higiene e segurança;
- q)** Responder por todos os ônus referentes aos serviços ora contratados, responsabilizando-se pelos salários e benefícios dos seus empregados alocados nas dependências da CONTRATANTE, por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade deste termo de referência;
- r)** Não permitir que seus funcionários executem quaisquer outras atividades durante o horário em que estiverem prestando serviço;
- s)** Atender as solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela CONTRATANTE, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste termo de referência;
- t)** Instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE;
- u)** Não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- v)** manter preposto no local da atividade;
- w)** manter pelo menos dois números de telefones disponíveis em horário comercial e pelo menos um em disponibilidade 24 horas, para emergências.

#### **17 – Das Obrigações da Contratante**

- a)** Exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as especificações constantes do termo de referência e dos termos de sua proposta;
- b)** Prestar as informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- c)** Efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste termo de referência;
- d)** Notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- e)** Relacionar-se com a CONTRATADA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela formalmente indicada;
- f)** Manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução dos serviços;
- g)** Aplicar sanções administrativas quando se fizerem necessárias, após o direito da ampla defesa e do contraditório;
- h)** Assegurar o acesso dos empregados da CONTRATADA aos locais em que devam executar suas atividades, disponibilizando meios de identificação (crachá), e mantendo, por meio do setor de segurança da CONTRATANTE, ficha cadastral atualizada;

- i) Efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA;
- j) Outras obrigações específicas ao objeto.

## **18 - Das Condições de Pagamento**

A CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA até o 10º (décimo) dia útil, contado do recebimento definitivo dos serviços efetivamente prestados, por meio de ordem bancária creditada em conta-corrente.

**18.1.** A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal/fatura em nome da Escola Superior do Ministério Público da União, CNPJ nº 03.920.829/0001-09, e discriminar os percentuais e os valores dos tributos a que estiver obrigada a recolher em razão de norma legal.

**18.2.** O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo setor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

**18.3.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta, ou inadimplência contratual, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

**18.4.** Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2008 e suas alterações, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

**18.4.1** não produziu os resultados acordados:

**18.4.2** deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;

**18.4.3** deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**18.5.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**18.6.** Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a comprovação da regular situação da CONTRATADA perante o INSS, FGTS, Receita Federal (dívida ativa da união e tributos federais), Estadual ou Distrital e Municipal, bem como regularidade trabalhista (CNDT atualizada).

**18.7.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação

ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

**18.8.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**18.9.** Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

**18.10.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

**18.11.** Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE, não será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF.

**18.12.** Do montante devido à CONTRATADA, poderão ser deduzidos os valores correspondentes a multas e/ou indenizações impostas pela CONTRATANTE.

**18.13.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pela CONTRATANTE, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Em que:

**EM** = Encargos Moratórios;

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela pertinente a ser paga;

**TX** = Percentual da taxa anual = 6%

**I** = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(6/100)}{365} \rightarrow I = 0,00016438$$

## **19 – Das Sanções Administrativas**

Pela inexecução total ou parcial dos serviços, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, garantida a defesa prévia, uma ou mais das penalidades constantes do artigo 87 da Lei n. 8666/93 e no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002, no que couber.

**19.1.** Em conformidade com o artigo 86 da Lei n. 8.666/93, pelo atraso injustificado na execução dos serviços objeto deste termo de referência, a CONTRATANTE sujeitará a CONTRATADA à multa de até 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor global atualizado dos serviços, por dia de atraso das obrigações, até o 15º (décimo quinto) dia.

**19.2.** No caso de inexecução total ou parcial dos serviços, as seguintes sanções poderão ser aplicadas, sendo que as previstas nos incisos I, III, IV e V poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II:

I – advertência.

II - multa:

a) de até 10% (dez por cento) sobre o valor total dos serviços, pela inexecução parcial;

b) de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total dos serviços, pela inexecução total;

III - suspensão temporária de participar de licitação e/ou contratação promovida pela CONTRATANTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

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

V - impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, da CONTRATADA que deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, conforme artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002.

**19.3.** Poderão ser aplicadas as sanções previstas nos itens III, IV e V do item anterior à CONTRATADA ou aos profissionais que, em razão da execução dos serviços objeto deste termo de referência:

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

b) tenham praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da contratação; e/ou

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

**19.4.** Se o valor da multa não for depositado na conta do Tesouro Nacional, a CONTRATANTE poderá, a seu critério, descontar automaticamente da primeira parcela de crédito que a CONTRATADA vier a fazer jus, e se o valor for superior a esta, poderá ser abatido do valor da garantia de execução do contrato, se houver, ou cobrado judicialmente.

**19.5** Em todos os casos de aplicação de multa pecuniária, o valor será acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

## **20 – Do Acompanhamento e Fiscalização**

A fiscalização e o acompanhamento dos serviços será exercida por representantes designados pela CONTRATANTE, de acordo com o Art. 67, da Lei nº 8.666/93.

**20.1.** Ao responsável pela fiscalização competirá dirimir dúvidas que surgirem na sua execução e anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e sugerindo aplicação de penalidade, caso a CONTRATADA desobedeça a quaisquer condições estabelecidas na contratação.

**20.2.** A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE e/ou terceiros.

**20.3.** A CONTRATADA deverá indicar um preposto que representará a empresa, mantendo permanente contato com a CONTRATANTE, dirimindo os problemas que venham surgir no andamento dos serviços.

## **21 - Da Formação e Prazo de Vigência do Contrato**

**21.1.** A prestação de serviços objeto do presente Termo de Referência, será formalizada por contrato administrativo, estabelecendo em suas cláusulas todas as condições, obrigações e responsabilidades entre as partes, em conformidade com o Edital de Licitação, do Termo de Referência, e da Proposta de Preços da empresa vencedora.

**21.2.** A vigência do Contrato dar-se-á a partir da data de sua assinatura e deverá vigorar pelo prazo de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, de acordo com o disposto no artigo 57, inciso II, da Lei 8.666/93.

**21.3.** A Contratada deverá dar início aos serviços, a partir da data de assinatura do contrato.

## ANEXO I DO TERMO DE REFERÊNCIA

<b>ITEM</b>	<b>HOSPEDAGEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>TIPO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Preço Unitário R\$</b>	<b>Preço Total (R\$)</b>
1	Apartamento, muito confortável, com café da manhã.	A contratada deverá providenciar hospedagem em hotéis localizados nas proximidades da realização do evento, classificados em “quatro estrelas” ou “cinco estrelas”, de acordo com a Portaria/MTUR nº 100, publicada no D.O.U de 21/6/2011, ou se o estabelecimento não constar na classificação oficial do Ministério do Turismo, categoria “luxo” ou “luxo superior” de acordo com o Regulamento do Sistema Oficial de Classificação de Meios de Hospedagem, aprovado pela Deliberação Normativa nº 429, de 23 de abril de 2002, da Embratur; com as características previstas na cláusula 6	SINGLE	DIÁRIA	60		
			DUPLO	DIÁRIA	5		

ITEM	ALIMENTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
2	Refeição, no hotel, com bebida não alcoólica	<u>Composta de no mínimo:</u> 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá	Pessoa	60		
3	Refeição, fora de hotel, com bebida não alcoólica	<u>Composta de no mínimo:</u> 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá.	Pessoa	60		
4	Café	Servido em garrafa térmica de até 2 litros e xícara em porcelana, renovado a cada 2 horas, ou sempre que acabar	Litro	80		
5	Água mineral garrafa	Garrafa de 500 ml, servido em copo de vidro tipo <i>long drink</i> para mesa diretora e em copos plásticos descartáveis, com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade, para demais participantes	Garrafa	80		
6	Petit Four e Pão de Queijo	<u>composto de no mínimo:</u> 3 tipos de biscoitos amanteigados (petit four) doces e pão de queijo assado no máximo 1 hora antes de servir. O pão de queijo deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade deverá atender a no mínimo 5 unidades de biscoito e 5 unidades de pão de queijo (tamanho coquetel) por pessoa.	Pessoa	300		
7	Água mineral garrafão	Garrafão de 20 litros, base refrigerada e 100 copos plásticos descartáveis com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade	Garrafa	30		
8	Coffee break – Tipo I	<u>(dentro e fora do ambiente hoteleiro) composto de no mínimo:</u> água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de refrigerante diets e não diets, 2 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada);	Pessoa	4.000		

9	Coffee break - Tipo II	<u>(dentro e fora do ambiente hoteleiro) - composto de no mínimo:</u> água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada), 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas;	Pessoa	300		
10	Coquetel (sem bebida alcoólica)	<u>Composto de no mínimo:</u> água mineral, 2 opções de refrigerantes (diet e não diet), 2 opções de suco natural, 2 opções de coquetel de frutas sem álcool, 5 opções de salgados quentes, 5 opções de canapés, 3 opções de patês, pães variados, tábuas de frios, 3 opções de doces e café. O serviço deverá ter duração aproximada de 120 minutos, açucareiro permanentemente abastecido, adoçante (líquido ou em sachês), com serviço de louça e guardanapos de papel, incluso pessoal (maitre, garçons, copeiros), transporte e materiais (pratos, mesas p/ apoio com arranjo, copos, bandejas, travessas, rechauds) e tudo o que for necessário para o evento, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário pré-definido pela contratante, responsabilizando-se inclusive pela arrumação(ilha) do espaço onde for servido.	Pessoa	100		
11	Brunch	<u>Brunch, composto de no mínimo:</u> 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 02 opções de bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estações e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 opção de torta salgadas e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 opções de refrigerantes diet ou não diets, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 02 opções de sobremesa : mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros. 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas.	Pessoa	100		

<b>ITEM</b>	<b>INFRAESTRUTURA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Preço Unitário (R\$)</b>	<b>Preço Total (R\$)</b>
12	Serviço de transporte em Van	Serviço de transporte de passageiros em van, com ar-condicionado, no mínimo 12 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, com motorista, receptivo, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	30		
13	Serviço de transporte em Ônibus Executivo	Serviço de transporte de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	5		
14	Serviço de transporte intermunicipal em Ônibus Executivo	Serviço de transporte intermunicipal de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	6		
15	Veículo de passeio	Serviço de transporte de passageiros em veículo de passeio executivo, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, muito confortável, com ar condicionado e motorista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	5		
16	Serviço de Fotocópias I	Fotocópias de material impresso, em preto e branco, a serem tiradas fora e no local da atividade	Lauda impressa	100		

17	Serviço de tradução simultânea em idiomas básicos – I	Serviço de tradução em idiomas básicos (espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, <b>para até 50 pessoas</b> , com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço. Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	diária de 6 horas	16		
18	Serviço de tradução simultânea em idiomas especiais - I	Serviço de tradução em idiomas especiais (alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano, e outros não considerados como idioma básico), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, <b>para até 50 pessoas</b> , com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (no mínimo dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço; Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	diária de 6 horas	6		
19	Serviço de tradução de texto/documentos	Serviço de tradução de texto/documentos nos idiomas: espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês; alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano ou outro idioma a ser definido pela contratante, conforme o caso. O prazo de entrega e a necessidade de tradutor juramentado será determinado pela contratante por meio da Ordem de Serviço, caso a caso. A Unidade 'lauda gerada', refere-se a lauda produzida em editor de texto com pelo menos 2100 caracteres, com espaços.	Lauda gerada	200		
20	Serviço de Mestre de Cerimônia	Executado por profissional capacitado e com prática comprovada, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no Cerimonial.	diária de 8 horas	9		
21	Serviço de recepcionista	Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	diária de 8 horas	84		

22	Serviço de recepcionista bilingue	Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social	diária de 8 horas	5		
23	Serviço de intérprete de libras	Executado por profissional qualificado, e com domínio da etiqueta apropriado ao tipo de evento	diária de 8 horas	10		
24	Kit de régua para energia elétrica composta de 5 réguas	A régua deverá ser composta de 4 entradas e no mínimo 10 metros de extensão	diária de 24 horas	30		
25	Sistema de som/sonorização para eventos de até 50 pessoas, em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores –	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 2 microfones com fio, 2 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	60		
26	Sistema de som/sonorização para eventos de 51 a 100 pessoas em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 4 microfones com fio, 4 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	10		

27	Sistema de som/sonorização para eventos de 101 a 300 pessoas em local aberto ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 6 microfones com fio, 6 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	6		
28	Serviço de operador e técnico de som e projeção.	Executado por profissional devidamente capacitado para realizar montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos nestes instalados, e demais aparelhos eletrônicos, a serem utilizados durante o evento. Este serviço não inclui o aluguel dos equipamentos.	diária de 8 horas	300		

ITEM	EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário ( R\$)	Preço Total ( R\$)
29	Notebook pentium ou similar	Windows 7 - com processador dual core 2.0 Ghz ou superior, placa de som e placa de vídeo compatíveis com os principais softwares do mercado. Leitora DVD e CD. Deverá estar instalado no computador os principais softwares de edição de texto, planilha de dados, apresentação gráfica, áudio e vídeo atualizados com a ultima versão do mercado. Memória Ram de 4GB ou superior.	diária de 24 horas	18		
30	Projektor Multimídia (data show)	- Com luminosidade mínima de 3000 ANSI Lumens - Deverá possuir painel de controle com ajustes na tela através de painel no corpo do projetor e controle remoto; - Controle remoto com funções mínimas: power, ajustes, congelar, zoom digital, pg up/down, - Conexão com computadores (PC e Mac); - Auto-falante de mínimo 8W; - Entradas (mínimo) 1 interface VGA, 1 interface RGB, 1 interface de composite vídeo RCA, 1 interface S-Vídeo, 1 interface Microfone, 1 interface HDMI, 1 interface RS-232c; - Conexão USB; - Saídas: VGA-Retorno para monitor (não serão aceitos adaptadores), saída de áudio; - Rede: 1 Interface RJ45.	diária de 24 horas	27		
31	Passador de slide digital com caneta laser	Alcance de até 15 metros por wireless RF 2,4 Ghz com microrreceptor, controle de mouse, controles de multimídia e laser pointer integrado	diária de 24 horas	27		
32	Flip Chart	Cavalete, com bloco de 50 folhas (medidas: 655 x 955 mm) e 4 pincéis (azul, preto, vermelho e verde).	diária de 24 horas	15		
33	Microfone	Microfone auricular (madona) sem fio (bateria inclusa)	diária de 24 horas	6		
34	Microfone -	Microfone de lapela sem fio UHF profissional (bateria inclusa)	diária de 24 horas	6		
35	Microfone -	Microfone de mesa com fio tipo <i>gooseneck</i>	diária de 24 horas	6		
36	Microfone -	Microfone de mão sem fio (bateria inclusa)	diária de 24 horas	12		

37	Pedestal para microfone -	Pedestal de pódium para microfone	diária de 24 horas	6		
38	Pedestal para microfone -	Pedestal de apoio para microfone de mesa	diária de 24 horas	6		
39	Tela para projeção com tripé/suporte -	120" (2,40 x 1,80m)	diária de 24 horas	27		
40	Quadro Branco com cavalete móvel -	Quadro branco com cavalete móvel de 100 x 120 cm, desenvolvido para <i>escrever</i> com <i>marcadores</i> (canetas) de <i>giz líquido</i> de secagem ultra-rápida e <i>apagar</i> a seco. Acompanhado de pelo menos 3 marcadores (canetas) de giz líquido nas cores vermelho, azul e preto e 1 apagador. Suporte em forma de "T" com rodas (sendo 2 com travão)	diária de 24 horas	12		
41	Porta Banner -	Tripé para banner articulado com altura regulável, que possua engate rápido e base retrátil, chegando até 2,10m de altura máxima.	diária de 24 horas	12		

<b>ITEM</b>	<b>SERVIÇO DE LOCAÇÃO</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>PERÍODO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Preço Unitário ( R\$)</b>	<b>Preço Total ( R\$)</b>
42	Sala	Com capacidade para até 50 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e <i>lay-out</i> a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m <sup>2</sup> por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de <i>coffee-break</i> e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.		diária de 24 horas	45		
43	Sala ou Auditório – II	Com capacidade para até 150 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e <i>lay-out</i> a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m <sup>2</sup> por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de <i>coffee-break</i> e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.		diária de 24 horas	6		

**ANEXO II DO TERMO DE REFERÊNCIA  
LOCAIS DE REALIZAÇÕES**

<b>CIDADE</b>	<b>UF</b>
ARACAJÚ	SE
BELÉM	PA
BELO HORIZONTE	MG
BOA VISTA	RR
BRASÍLIA	DF
CAMPO GRANDE	MS
CUIABÁ	MT
CURITIBA	PR
FLORIANÓPOLIS	SC
FORTALEZA	CE
GOIÂNIA	GO
JOÃO PESSOA	PB
MACEIÓ	AL
MANAUS	AM
NATAL	RN
PALMAS	TO
PORTO ALEGRE	RS
PORTO VELHO	RO
RECIFE	PE
MACAPÁ	AP
RIO BRANCO	AC
RIO DE JANEIRO	RJ
SALVADOR	BA
SÃO LUÍS	MA
SÃO PAULO	SP
TERESINA	PI
VITÓRIA	ES

**ANEXO II**  
**MODELO DE PROPOSTA E**  
**PLANILHAS DE PREÇOS DE REFERÊNCIA**

ITEM	HOSPEDAGEM	Especificações	Tipo	Unidade	Quant. Estimada	VALOR MÉDIO ESTIMADO	
						Vlr. Unit.	Vlr. Total
1	Apartamento, muito confortável, com café da manhã.	A contratada deverá providenciar hospedagem em hotéis localizados nas proximidades da realização do evento, classificados em “quatro estrelas” ou “cinco estrelas”, de acordo com a Portaria/MTUR nº 100, publicada no D.O.U de 21/6/2011, ou se o estabelecimento não constar na classificação oficial do Ministério do Turismo, categoria “luxo” ou “luxo superior” de acordo com o Regulamento do Sistema Oficial de Classificação de Meios de Hospedagem, aprovado pela Deliberação Normativa nº 429, de 23 de abril de 2002, da Embratur; com as características previstas na cláusula 6	Single	Diária	60	568,22	34.093,20
			Duplo	Diária	5	608,83	3.044,15
Valor Total Estimado de hospedagem							37.137,35

ITEM	ALIMENTAÇÃO	Especificações	Unidade	Quant. Estimada	VALOR MÉDIO ESTIMADO	
					Vlr. Unit.	Vlr. Total
2	Refeição, no hotel, com bebida não alcoólica	Composta de no mínimo: 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá	Pessoa	60	79,93	4.795,80
3	Refeição, fora de hotel, com bebida não alcoólica	Composta de no mínimo: 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá.	Pessoa	60	85,46	5.127,60
4	Café	Servido em garrafa térmica de até 2 litros e xícara em porcelana, renovado a cada 2 horas, ou sempre que acabar	Litro	80	30,50	2.440,00
5	Água Mineral garrafa	Garrafa de 500 ml, servido em copo de vidro tipo long drink para mesa diretora e em copos plásticos descartáveis, com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade, para demais participantes	Garrafa	80	4,48	358,40
6	Petit Four e Pão de Queijo	composto de no mínimo: 3 tipos de biscoitos amanteigados (petit four) doces e pão de queijo assado no máximo 1 hora antes de servir. O pão de queijo deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade deverá atender a no mínimo 5 unidades de biscoito e 5 unidades de pão de queijo (tamanho coquetel) por pessoa.	Pessoa	300	24,50	7.350,00
7	Água mineral garrafão	Garrafão de 20 litros, base refrigerada e 100 copos plásticos descartáveis com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade	Garrafão	30	22,00	660,00
8	<i>Coffee break – Tipo I</i>	dentro e fora do ambiente hoteleiro) composto de no mínimo: água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de refrigerante diets e não diets, 2 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada);l e dietético).	essoa	4000	38,00	152.000,00

9	<i>Coffee break - Tipo II</i>	(dentro e fora do ambiente hoteleiro) - composto de no mínimo: água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada), 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas;	Pessoa	300	43,22	12.966,00
10	Coquetel (sem bebida alcoólica)	Composto de no mínimo: água mineral, 2 opções de refrigerantes (diet e não diet), 2 opções de suco natural, 2 opções de coquetel de frutas sem álcool, 5 opções de salgados quentes, 5 opções de canapés, 3 opções de patês, pães variados, tábuas de frios, 3 opções de doces e café. O serviço deverá ter duração aproximada de 120 minutos, açucareiro permanentemente abastecido, adoçante (líquido ou em sachês), com serviço de louça e guardanapos de papel, incluso pessoal (maitre, garçons, copeiros), transporte e materiais (pratos, mesas p/ apoio com arranjo, copos, bandejas, travessas, rechauds) e tudo o que for necessário para o evento, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário pré-definido pela contratante, responsabilizando-se inclusive pela arrumação(ilha) do espaço onde for servido.	Pessoa	100	75,08	7.508,00
11	Brunch	Brunch, composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, emental, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 02 opções de bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estações e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 opção de torta salgadas e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 opções de refrigerantes diet ou não diets, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 02 opções de sobremesa : mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros. 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas.	Pessoa	100	50,50	5.050,00
Valor Total Estimado de Alimentação						198.255,80

ITEM	INFRAESTRUTURA	Especificações	Unidade	Quant.	VALOR MÉDIO ESTIMADO	
					Vlr. Unit	Vlr. Total
12	Serviço de transporte em Van	Serviço de transporte de passageiros em van, com ar-condicionado, no mínimo 12 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, com motorista, receptivo, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	Diária de 10 horas	30	866,67	26.000,10
13	Serviço de Transporte em ônibus Executivo	Serviço de transporte de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	Diária de 10 horas	5	950,00	4.750,00
14	Serviço de transporte em intermunicipal em Ônibus Executivo	Serviço de transporte intermunicipal de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	Diária de 10 horas	6	1.300,00	7.800,00
15	Veículo de passeio	Serviço de transporte de passageiros em veículo de passeio executivo, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, muito confortável, com ar condicionado e motorista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	Diária de 10 horas	5	200,00	1.000,00
16	Serviço de Fotocópias I	Fotocópias de material impresso, em preto e branco, a serem tiradas fora e no local da atividade.	Lauda impressa	100	0,50	50,00

17	Serviço de tradução simultânea em idiomas básicos – I	Serviço de tradução em idiomas básicos (espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, para até 50 pessoas, com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço. Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	Diária de 6 horas	16	1.600,00	25.600,00
18	Serviço de tradução simultânea em idiomas especiais – I	Serviço de tradução em idiomas especiais (alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano, e outros não considerados como idioma básico), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, para até 50 pessoas, com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (no mínimo dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço; Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	Diária de 6 horas	6	1.433,33	8.599,98
19	Serviço de tradução de texto/documento	Serviço de tradução de texto/documentos nos idiomas: espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês; alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano ou outro idioma a ser definido pela contratante, conforme o caso. O prazo de entrega e a necessidade de tradutor juramentado será determinado pela contratante por meio da Ordem de Serviço, caso a caso. A Unidade 'lauda gerada', refere-se a lauda produzida em editor de texto com pelo menos 2100 caracteres, com espaços.	Lauda gerada	200	140,00	28.000,00
20	Serviço de Mestre de Cerimônia	Executado por profissional capacitado e com prática comprovada, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no Cerimonial.	Diária de 8 horas	9	698,89	6.290,01

21	Serviço de recepcionista	Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	Diária de 8 horas	84	140,00	11.760,00
22	Serviço de recepcionista belingue	Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social	Diária de 8 horas	5	400,00	2.000,00
23	Serviço de intérprete de libras	Executado por profissional qualificado, e com domínio da etiqueta apropriado ao tipo de evento	Diária de 8 horas	10	491,33	4.913,30
24	Kit de régua para energia elétrica composta de 5 réguas	A régua deverá ser composta de 4 entradas e no mínimo 10 metros de extensão	Diária de 24 horas	30	50,00	1.500,00
25	Sistema de som/sonorização para eventos de até 50 pessoas, em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores –	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 2 microfones com fio, 2 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	Diária de 24 horas	60	600,00	36.000,00
26	Sistema de som/sonorização para eventos de 51 a 100 pessoas em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 4 microfones com fio, 4 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	Diária de 24 horas	10	675,00	6.750,00

27	Sistema de som/sonorização para eventos de 101 a 300 pessoas em local aberto ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 6 microfones com fio, 6 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	Diária de 24 horas	6	1.000,00	6.000,00
28	Serviço de operador e técnico de som e projeção	Executado por profissional devidamente capacitado para realizar montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos nestes instalados, e demais aparelhos eletrônicos, a serem utilizados durante o evento. Este serviço não inclui o aluguel dos equipamentos.	Diária de 8 horas	300	130,00	39.000,00
Valor Total Estimado de Infraestrutura						216.013,39

ITEM	EQUIPAMENTOS	Especificações	Unidade	Quant.	VALOR MÉDIO ESTIMADO	
					Vlr. Unit	Vlr. Total.
29	Notebook pentium ou similar	Windows 7 - com processador dual core 2.0 Ghz ou superior, placa de som e placa de vídeo compatíveis com os principais softwares do mercado. Leitora DVD e CD. Deverá estar instalado no computador os principais softwares de edição de texto, planilha de dados, apresentação gráfica, áudio e vídeo atualizados com a ultima versão do mercado. Memória Ram de 4GB ou superior.	Diária de 24 horas	18	106,34	1.914,12
30	Projetor Multimídia (data show)	Com luminosidade mínima de 3000 ANSI Lumens - Deverá possuir painel de controle com ajustes na tela através de painel no corpo do projetor e controle remoto; - Controle remoto com funções mínimas: power, ajustes, congelar, zoom digital, pg up/down, - Conexão com computadores (PC e Mac); - Auto-falante de mínimo 8W; - Entradas (mínimo) 1 interface VGA, 1 interface RGB, 1 interface de composite vídeo RCA, 1 interface S-Vídeo, 1 interface Microfone, 1 interface HDMI, 1 interface RS-232c; - Conexão USB; - Saídas: VGA-Retorno para monitor (não serão aceitos adaptadores), saída de áudio; - Rede: 1 Interface RJ45.	Diária de 24 horas	27	449,00	12.123,00
31	Passador de slide digital com caneta laser	Alcance de até 15 metros por wireless RF 2,4 Ghz com microrreceptor, controle de mouse, controles de multimídia e laser pointer integrado	Diária de 24 horas	27	25,00	675,00
32	Flip Chart	Cavalete, com bloco de 50 folhas (medidas: 655 x 955 mm) e 4 pincéis (azul, preto, vermelho e verde).	Diária de 24 horas	15	25,00	375,00
33	Microfone	Microfone auricular (madona) sem fio (bateria inclusa)	Diária de 24 horas	6	60,00	360,00
34	Microfone	Microfone de lapela sem fio UHF profissional (bateria inclusa)	Diária de 24 horas	6	60,00	360,00
35	Microfone	Microfone de mesa com fio tipo gooseneck	Diária de 24 horas	6	60,00	360,00
36	Microfone	Microfone de mão sem fio (bateria inclusa)	Diária de 24 horas	12	60,00	720,00
37	Pedestal para microfone -	Pedestal de pódium para microfone	Diária de 24 horas	6	40,00	240,00

38	Pedestal para microfone -	Pedestal de apoio para microfone de mesa	Diária de 24 horas	6	35,00	210,00
39	Tela para projeção com tripé/suporte -	120" (2,40 x 1,80m)	Diária de 24 horas	27	115,00	2.105,00
40	Quadro Branco com cavalete móvel -	Quadro branco com cavalete móvel de 100 x 120 cm, desenvolvido para escrever com marcadores (canetas) de giz líquido de secagem ultra-rápida e apagar a seco. Acompanhado de pelo menos 3 marcadores (canetas) de giz líquido nas cores vermelho, azul e preto e 1 apagador. Suporte em forma de "T" com rodas (sendo 2 com travão)	Diária de 24 horas	12	120,00	1.440,00
41	Porta Banner	Tripé para banner articulado com altura regulável, que possua engate rápido e base retrátil, chegando até 2,10m de altura máxima.	Diária de 24 horas	12	20,00	240,00
Valor Total Estimado de Equipamentos					22.122,12	

ITEM	SERVIÇO DE LOCAÇÃO	Especificações	Unidade	Quant. Estimada	VALOR MÉDIO ESTIMADO		
					Vlr. Unit.	Vlr. Total	
42	Sala	Com capacidade para até 50 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e lay-out a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m² por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de coffee-break e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.	Diária de 24 horas	45	2.000,00	90.000,00	
43	Sala ou Auditório - II	Com capacidade para até 150 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e lay-out a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m² por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de coffee-break e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.	Diária de 24 horas	6	5.000,00	30.000,00	
Valor Total Estimado de Serviço de Locação						120.000,00	

## RESUMO

<b>TOTALIZAÇÃO DOS VALORES ESTIMADOS</b>		
<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>	<b>VALOR TOTAL ESTIMADO</b>
1	<b>HOSPEDAGEM</b>	<b>37.137,35</b>
2	<b>ALIMENTAÇÃO</b>	<b>198.255,80</b>
3	<b>INFRAESTRUTURA</b>	<b>216013,39</b>
4	<b>EQUIPAMENTOS</b>	<b>22.122,12</b>
5	<b>SERVIÇO DE LOCAÇÃO</b>	<b>120.000,00</b>
		<b>593.528,66</b>

**ANEXO III**  
**MINUTA DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

**ATA DE REGISTROS DE PREÇOS**  
**PREGÃO Nº [REDACTED] / [REDACTED]**  
**PROCESSO Nº 0.01.000.002380/2014-93**  
**VALIDADE: 12 (DOZE) MESES**

**ATA Nº [REDACTED] / [REDACTED]**

Aos [REDACTED] dias do mês de [REDACTED] de [REDACTED], na **ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO – ESMPU**, como órgão gerenciador, localizada na Avenida L-2 Sul Quadra 604, Lote 23, Brasília-DF, por meio do Diretor-Geral da ESMPU ou, em seus impedimentos e ausências, pelo Diretor Geral Adjunto da ESMPU, nos termos das Leis nºs. 8.666/93, 10.520/2002, e dos Decretos nºs. 3.555/2000, 3.784/2001, 5.450/2005, e 7.892/2013, das demais normas legais aplicáveis, conforme a classificação das propostas apresentadas no Pregão nº [REDACTED] / [REDACTED], ata de julgamento de preços, publicada no Diário Oficial da União e devidamente homologada, RESOLVE registrar o preço oferecido pela empresa [REDACTED] cuja proposta foi classificada no certame acima numerado, conforme condições constantes do Anexo I.

**CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

1. A presente Ata tem por objeto o registro de preços para contratação de empresa especializada na prestação de serviços de suporte à infraestrutura das atividades acadêmicas da ESMPU, compreendendo serviços de hospedagem, alimentação, logística para eventos, transporte, tradução, sonorização, locação de salas e auditórios e outros correlatos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência, Anexo I do Edital de *Pregão* nº ...../20....

**CLÁUSULA SEGUNDA – DA VALIDADE DOS PREÇOS**

1. A presente Ata de Registro de Preços terá a validade de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura.
2. Durante o prazo de validade desta Ata de Registro de Preços, a ESMPU não será obrigada a firmar as contratações que dela poderão advir, facultando-se a realização de licitação específica para a aquisição pretendida, sendo

assegurado ao beneficiário do registro a preferência de fornecimento em igualdade de condições.

3. Será incluído, no Anexo II da presente Ata, o registro das empresas que aceitarem cotar os bens ou serviços com preços iguais ao do licitante vencedor e na sequência da classificação do certame, cuja ordem de classificação desses licitantes deverá ser respeitada nas contratações.

### **CLÁUSULA TERCEIRA – DA UTILIZAÇÃO DA ATA E DOS PREÇOS**

1. Não será admitida a adesão à presente ata de registro de preços.
2. O preço ofertado pela(s) empresa(s) signatária(s) da presente Ata de Registro de Preços é o especificado no Anexo I, conforme definido no Pregão nº      /     .
3. Em cada fornecimento decorrente desta Ata, serão observadas, quanto ao preço, as cláusulas e condições constantes do edital do Pregão nº      /     , que a precedeu e integra o presente instrumento de compromisso;
4. A cada fornecimento, o preço unitário a ser pago será o constante da proposta apresentada no Pregão nº      /      pela(s) empresa(s) detentora(s) da presente Ata, as quais também a integram.

### **CLÁUSULA QUARTA – DA AUTORIZAÇÃO PARA AQUISIÇÃO E EMISSÃO DAS ORDENS DE FORNECIMENTO**

1. As contratações efetuadas pelo órgão gerenciador advindas da presente Ata de Registro de Preços serão autorizadas pelo Secretário de Administração e Tecnologia da ESMPU.
2. Caso a empresa registrada seja convocada para assinar o contrato ou retirar a nota de empenho ou autorização de fornecimento ou outro documento hábil de contratação e não atender no prazo máximo de até 5 (cinco) dias, está caracterizada o descumprimento total da obrigação, na dicção do art. 81 da Lei 8.666/93, o que poderá acarretar a aplicação de penalidades.
3. Periodicamente haverá pesquisa de mercado para se inferir a vantajosidade dos preços registrados.

4. Caso o preço de mercado torne-se superior aos preços registrados e o fornecedor não puder cumprir o compromisso, a empresa registrada poderá ser liberada do compromisso assumido desde que justifique a impossibilidade de fornecimento e solicite o cancelamento antes do pedido de fornecimento do órgão, sem aplicação de penalidade.

#### **CLÁUSULA QUINTA – DO CANCELAMENTO DA ATA E DO CANCELAMENTO DO REGISTRO**

1. Proceder-se-á o cancelamento da empresa registrada que:
  - a) descumprir condições da Ata;
  - b) não retirar a nota de empenho ou instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, sem justificativa aceitável;
  - c) não aceitar reduzir os valores registrados caso os valores praticados no mercado tornem-se menores;
  - d) sofrer as sanções dos incisos III e IV do art. 87 da Lei 8.666/93 ou art. 7º da Lei 10.520/2002.
2. O cancelamento do registro de preços poderá ocorrer por fato superveniente, decorrente de caso fortuito ou força maior, que prejudique o cumprimento da Ata, devidamente comprovados e justificados:
  - a) por razão de interesse público; ou
  - b) a pedido do fornecedor e análise por parte do órgão gerenciador das justificativas apresentadas para o cancelamento.

#### **CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES GERAIS**

1. As condições gerais do fornecimento, tais como os prazos para entrega e recebimento do objeto, as obrigações da Administração e do fornecedor registrado, penalidades e demais condições do ajuste, encontram-se definidos no Termo de Referência, Anexo I do Edital.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

1. Integram esta Ata de Registro de Preços: o edital do Pregão nº      /      e seus Anexos e a proposta da empresa                     , classificada no certame supra mencionado.

2. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária de Brasília-DF para dirimir as dúvidas originárias do fornecimento objeto desta Ata de Registro de Preços, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.
3. Os casos omissos serão resolvidos de acordo com as Leis 8.666/93, 10.520/2002, e dos Decretos 3.555/2000, 3.784/2001, 5.450/2005 e 7.892/2013, e demais normas aplicáveis.

Para firmeza e validade do pactuado, a presente Ata foi lavrada em 02 (duas) vias de igual teor, que, depois de lida e achada em ordem, vai assinada pelas partes.

Brasília – DF,        de                                de                                .

**ESMPU**

**ADJUDICATÁRIA**

**ANEXO I DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS**

ATA Nº        /       

Fornecedor Registrado:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	
Representante Legal:	
CPF:	
RG:	

<b>ITEM</b>	<b>HOSPEDAGEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>TIPO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b> <b>E</b>	<b>Preço</b> <b>Unitário</b> <b>R\$</b>	<b>Preço Total</b> <b>(R\$)</b>
1	Apartamento, muito confortável, com café da manhã.	A contratada deverá providenciar hospedagem em hotéis localizados nas proximidades da realização do evento, classificados em “quatro estrelas” ou “cinco estrelas”, de acordo com a Portaria/MTUR nº 100, publicada no D.O.U de 21/6/2011, ou se o estabelecimento não constar na classificação oficial do Ministério do Turismo, categoria “luxo” ou “luxo superior” de acordo com o Regulamento do Sistema Oficial de Classificação de Meios de Hospedagem, aprovado pela Deliberação Normativa nº 429, de 23 de abril de 2002, da Embratur; com as características previstas na cláusula 6	SINGLE	DIÁRIA	60		
			DUPLO	DIÁRIA	5		

ITEM	ALIMENTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
2	Refeição, no hotel, com bebida não alcoólica	<u>Composta de no mínimo:</u> 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá	Pessoa	60		
3	Refeição, fora de hotel, com bebida não alcoólica	<u>Composta de no mínimo:</u> 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá.	Pessoa	60		
4	Café	Servido em garrafa térmica de até 2 litros e xícara em porcelana, renovado a cada 2 horas, ou sempre que acabar	Litro	80		
5	Água mineral garrafa	Garrafa de 500 ml, servido em copo de vidro tipo <i>long drink</i> para mesa diretora e em copos plásticos descartáveis, com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade, para demais participantes	Garrafa	80		
6	Petit Four e Pão de Queijo	<u>composto de no mínimo:</u> 3 tipos de biscoitos amanteigados (petit four) doces e pão de queijo assado no máximo 1 hora antes de servir. O pão de queijo deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade deverá atender a no mínimo 5 unidades de biscoito e 5 unidades de pão de queijo (tamanho coquetel) por pessoa.	Pessoa	300		
7	Água mineral garrafão	Garrafão de 20 litros, base refrigerada e 100 copos plásticos descartáveis com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade	Garrafa	30		
8	Coffee break – Tipo I	<u>(dentro e fora do ambiente hoteleiro) composto de no mínimo:</u> água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de refrigerante diets e não diets, 2 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada);	Pessoa	4.000		

9	Coffee break - Tipo II	<u>(dentro e fora do ambiente hoteleiro) - composto de no mínimo:</u> água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada), 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas;	Pessoa	300		
10	Coquetel (sem bebida alcoólica)	<u>Composto de no mínimo:</u> água mineral, 2 opções de refrigerantes (diet e não diet), 2 opções de suco natural, 2 opções de coquetel de frutas sem álcool, 5 opções de salgados quentes, 5 opções de canapés, 3 opções de patês, pães variados, tábuas de frios, 3 opções de doces e café. O serviço deverá ter duração aproximada de 120 minutos, açucareiro permanentemente abastecido, adoçante (líquido ou em sachês), com serviço de louça e guardanapos de papel, incluso pessoal (maitre, garçons, copeiros), transporte e materiais (pratos, mesas p/ apoio com arranjo, copos, bandejas, travessas, rechauds) e tudo o que for necessário para o evento, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário pré-definido pela contratante, responsabilizando-se inclusive pela arrumação(ilha) do espaço onde for servido.	Pessoa	100		
11	Brunch	<u>Brunch, composto de no mínimo:</u> 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, emmenthal, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 02 opções de bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estações e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 opção de torta salgadas e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 opções de refrigerantes diet ou não diets, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 02 opções de sobremesa : mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros. 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas.	Pessoa	100		

<b>ITEM</b>	<b>INFRAESTRUTURA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Preço Unitário (R\$)</b>	<b>Preço Total (R\$)</b>
12	Serviço de transporte em Van	Serviço de transporte de passageiros em van, com ar-condicionado, no mínimo 12 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, com motorista, receptivo, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	30		
13	Serviço de transporte em Ônibus Executivo	Serviço de transporte de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	5		
14	Serviço de transporte intermunicipal em Ônibus Executivo	Serviço de transporte intermunicipal de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	6		
15	Veículo de passeio	Serviço de transporte de passageiros em veículo de passeio executivo, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, muito confortável, com ar condicionado e motorista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	5		
16	Serviço de Fotocópias I	Fotocópias de material impresso, em preto e branco, a serem tiradas fora e no local da atividade	Lauda impressa	100		

17	Serviço de tradução simultânea em idiomas básicos – I	Serviço de tradução em idiomas básicos (espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, <b>para até 50 pessoas</b> , com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço. Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	diária de 6 horas	16		
18	Serviço de tradução simultânea em idiomas especiais - I	Serviço de tradução em idiomas especiais (alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano, e outros não considerados como idioma básico), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, <b>para até 50 pessoas</b> , com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (no mínimo dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço; Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	diária de 6 horas	6		
19	Serviço de tradução de texto/documentos	Serviço de tradução de texto/documentos nos idiomas: espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês; alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano ou outro idioma a ser definido pela contratante, conforme o caso. O prazo de entrega e a necessidade de tradutor juramentado será determinado pela contratante por meio da Ordem de Serviço, caso a caso. A Unidade 'lauda gerada', refere-se a lauda produzida em editor de texto com pelo menos 2100 caracteres, com espaços.	Lauda gerada	200		
20	Serviço de Mestre de Cerimônia	Executado por profissional capacitado e com prática comprovada, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no Cerimonial.	diária de 8 horas	9		
21	Serviço de recepcionista	Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	diária de 8 horas	84		

22	Serviço de recepcionista bilingue	Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social	diária de 8 horas	5		
23	Serviço de intérprete de libras	Executado por profissional qualificado, e com domínio da etiqueta apropriado ao tipo de evento	diária de 8 horas	10		
24	Kit de régua para energia elétrica composta de 5 réguas	A régua deverá ser composta de 4 entradas e no mínimo 10 metros de extensão	diária de 24 horas	30		
25	Sistema de som/sonorização para eventos de até 50 pessoas, em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores –	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 2 microfones com fio, 2 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	60		
26	Sistema de som/sonorização para eventos de 51 a 100 pessoas em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 4 microfones com fio, 4 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	10		

27	Sistema de som/sonorização para eventos de 101 a 300 pessoas em local aberto ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 6 microfones com fio, 6 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	6		
28	Serviço de operador e técnico de som e projeção.	Executado por profissional devidamente capacitado para realizar montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos nestes instalados, e demais aparelhos eletrônicos, a serem utilizados durante o evento. Este serviço não inclui o aluguel dos equipamentos.	diária de 8 horas	300		

ITEM	EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
29	Notebook pentium ou similar	Windows 7 - com processador dual core 2.0 Ghz ou superior, placa de som e placa de vídeo compatíveis com os principais softwares do mercado. Leitora DVD e CD. Deverá estar instalado no computador os principais softwares de edição de texto, planilha de dados, apresentação gráfica, áudio e vídeo atualizados com a ultima versão do mercado. Memória Ram de 4GB ou superior.	diária de 24 horas	18		
30	Projektor Multimídia (data show)	- Com luminosidade mínima de 3000 ANSI Lumens - Deverá possuir painel de controle com ajustes na tela através de painel no corpo do projetor e controle remoto; - Controle remoto com funções mínimas: power, ajustes, congelar, zoom digital, pg up/down, - Conexão com computadores (PC e Mac); - Auto-falante de mínimo 8W; - Entradas (mínimo) 1 interface VGA, 1 interface RGB, 1 interface de composite vídeo RCA, 1 interface S-Vídeo, 1 interface Microfone, 1 interface HDMI, 1 interface RS-232c; - Conexão USB; - Saídas: VGA-Retorno para monitor (não serão aceitos adaptadores), saída de áudio; - Rede: 1 Interface RJ45.	diária de 24 horas	27		
31	Passador de slide digital com caneta laser	Alcance de até 15 metros por wireless RF 2,4 Ghz com microrreceptor, controle de mouse, controles de multimídia e laser pointer integrado	diária de 24 horas	27		
32	Flip Chart	Cavalete, com bloco de 50 folhas (medidas: 655 x 955 mm) e 4 pincéis (azul, preto, vermelho e verde).	diária de 24 horas	15		
33	Microfone	Microfone auricular (madona) sem fio (bateria inclusa)	diária de 24 horas	6		
34	Microfone -	Microfone de lapela sem fio UHF profissional (bateria inclusa)	diária de 24 horas	6		
35	Microfone -	Microfone de mesa com fio tipo <i>gooseneck</i>	diária de 24 horas	6		
36	Microfone -	Microfone de mão sem fio (bateria inclusa)	diária de 24 horas	12		

37	Pedestal para microfone -	Pedestal de pódium para microfone	diária de 24 horas	6		
38	Pedestal para microfone -	Pedestal de apoio para microfone de mesa	diária de 24 horas	6		
39	Tela para projeção com tripé/suporte -	120" (2,40 x 1,80m)	diária de 24 horas	27		
40	Quadro Branco com cavalete móvel -	Quadro branco com cavalete móvel de 100 x 120 cm, desenvolvido para <i>escrever</i> com <i>marcadores</i> (canetas) de <i>giz líquido</i> de secagem ultra-rápida e <i>apagar</i> a seco. Acompanhado de pelo menos 3 marcadores (canetas) de giz líquido nas cores vermelho, azul e preto e 1 apagador. Suporte em forma de "T" com rodas (sendo 2 com travão)	diária de 24 horas	12		
41	Porta Banner -	Tripé para banner articulado com altura regulável, que possua engate rápido e base retrátil, chegando até 2,10m de altura máxima.	diária de 24 horas	12		

ITEM	SERVIÇO DE LOCAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
42	Sala	Com capacidade para até 50 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e <i>lay-out</i> a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m <sup>2</sup> por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de <i>coffee-break</i> e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.	diária de 24 horas	45		
43	Sala ou Auditório – II	Com capacidade para até 150 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e <i>lay-out</i> a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m <sup>2</sup> por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de <i>coffee-break</i> e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.	diária de 24 horas	6		

**ANEXO II DA ATA DE REGISTRO DE PREÇOS – LOCAIS DE REALIZAÇÕES**

<b>CIDADE</b>	<b>UF</b>
ARACAJÚ	SE
BELÉM	PA
BELO HORIZONTE	MG
BOA VISTA	RR
BRASÍLIA	DF
CAMPO GRANDE	MS
CUIABÁ	MT
CURITIBA	PR
FLORIANÓPOLIS	SC
FORTALEZA	CE
GOIÂNIA	GO
JOÃO PESSOA	PB
MACEIÓ	AL
MANAUS	AM
NATAL	RN
PALMAS	TO
PORTO ALEGRE	RS
PORTO VELHO	RO
RECIFE	PE
MACAPÁ	AP
RIO BRANCO	AC
RIO DE JANEIRO	RJ
SALVADOR	BA
SÃO LUÍS	MA
SÃO PAULO	SP
TERESINA	PI
VITÓRIA	ES

**ANEXO III**

**EMPRESAS QUE ACEITAM COTAR SERVIÇOS COM PREÇOS IGUAIS AO  
LICITANTE VENCEDOR – CADASTRO DE RESERVA**

Fornecedor 1:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	
Representante Legal:	
CPF:	
RG:	

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DO MATERIAL</b>	<b>U.M.</b>	<b>QTDE. CNMP</b>	<b>QTDE. ESMPU</b>	<b>QTDE. PGR</b>	<b>QTDE. PRR 1</b>	<b>QTDE. PR/DF</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
-------------	------------------------------	-------------	-------------------	--------------------	------------------	--------------------	--------------------	-----------------------------	--------------------------

Fornecedor 2:	
CNPJ:	
Endereço:	
Telefone:	
E-mail:	
Representante Legal:	
CPF:	
RG:	

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO DO MATERIAL</b>	<b>U.M.</b>	<b>QTDE. CNMP</b>	<b>QTDE. ESMPU</b>	<b>QTDE. PGR</b>	<b>QTDE. PRR 1</b>	<b>QTDE. PR/DF</b>	<b>VALOR UNITÁRIO (R\$)</b>	<b>VALOR TOTAL (R\$)</b>
-------------	------------------------------	-------------	-------------------	--------------------	------------------	--------------------	--------------------	-----------------------------	--------------------------

**ANEXO III  
MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO nº xx/xxxx**

**CONTRATO DE PRESTAÇÃO DE SERVIÇOS  
HOSPEDAGEM, ALIMENTAÇÃO E  
LOGÍSTICA PARA EVENTOS E  
CORRELATOS, QUE CELEBRAM A UNIÃO,  
POR INTERMÉDIO DA ESCOLA SUPERIOR  
DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO, E A  
EMPRESA XXXXXXXXXXXXX.**

**ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO - ESMPU**, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – CNPJ sob o n.º 03.920.829/0001-09, situada na Avenida L-2 Sul Quadra 604, Lote 23, nesta capital, representada neste ato pelo Procurador da República, Diretor-Geral da ESMPU, **CARLOS HENRIQUE MARTINS LIMA**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade n. 928323 - SSP/DF, inscrito no CPF sob o nº 488.416.681-72, residente e domiciliado nesta capital, no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria PGR n. 52/2014, publicada no Diário Oficial da União em 31/01/2014, **OU, em seus impedimentos e ausências**, pelo Subprocurador-Geral do Trabalho, Diretor-Geral adjunto da ESMPU, **MAURÍCIO CORREIA DE MELLO**, brasileiro, portador da Carteira de Identidade n. 747.930 - SSP/DF, e do CPF n. 342.671.661-53, residente e domiciliado nesta capital, no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria PGR n. 53/2014, publicada no Diário Oficial da União em 31/01/2014, doravante denominada simplesmente **CONTRATANTE**; e

**CONTRATADA: XXXXXXXXXXXXXXXX**, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas do Ministério da Fazenda sob o número XXXXXXXXX, estabelecida na XXXXXXXXXXXXXXXX, que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representada por **XXXXXXXXXXXXX**, portador do RG XXXXXXXXXXXXXXXX, inscrito no CPF sob o n. XXXXXXXXXXXXXXXX1, conforme Contrato Social que confere ao qualificado poderes para representá-la na assinatura do contrato, doravante denominada simplesmente **CONTRATADA**.

As partes acima identificadas têm entre si justo e avençado e por este instrumento celebram o presente contrato, sob a forma de execução indireta, no regime de empreitada por preço unitário, em conformidade com as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, no Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, no Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, no Decreto nº 7.892, de 23 de janeiro de 2013, na Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e demais legislações pertinentes, no edital do Pregão Eletrônico nº \_\_\_/\_\_\_\_,

na Ata de Registro de Preços nº \_\_\_\_/\_\_\_\_ e nos autos do Processo ESMPU nº 0.01.000.002380/2014-93, mediante as seguintes cláusulas e condições:

#### **CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO**

O presente contrato tem por objeto a contratação de empresa especializada na prestação de serviço de suporte à infraestrutura das atividades acadêmicas da Escola Superior do Ministério Público da União - ESMPU, compreendendo serviços de hospedagem, alimentação, logística para eventos, transporte, tradução, sonorização, equipamentos, locação de salão de festas, auditórios e outros correlatos, conforme condições, quantidades e exigências estabelecidas no Termo de Referência.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Os serviços acima descritos, bem como as suas quantidades estão discriminados no Anexo I deste contrato, devendo ser solicitados por demanda, conforme necessidade da atividade, por Ordem de Serviço emitida pela ESMPU.

#### **CLÁUSULA SEGUNDA – DOCUMENTAÇÃO REGULAMENTAR**

A prestação dos serviços obedecerá ao estipulado neste contrato; às disposições contidas no edital do Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/\_\_\_\_, na Ata de Registro de Preços nº \_\_\_\_/\_\_\_\_; às obrigações assumidas na proposta da CONTRATADA de xx/xx/xxxx, e dirigida à CONTRATANTE, contendo os valores unitários e globais; ao Termo de Referência; bem como nos demais documentos constantes do Processo ESMPU nº 0.01.000.002380/2014-93, que, independentemente de transcrição, passam a integrar e complementar este contrato naquilo que não o contrariem.

#### **CLÁUSULA TERCEIRA – DESCRIÇÃO DOS SERVIÇOS**

O desenvolvimento das atividades seguirá, necessariamente, as normas e rotinas descritas a seguir:

##### **1. Da hospedagem**

- a) A CONTRATADA deverá oferecer serviços de hospedagem em hotéis situados nos locais indicados no Anexo II ou em outros locais do território nacional indicados pela CONTRATADA;
- b) A CONTRATADA somente poderá autorizar alimentação para o hóspede quando expressamente autorizada pela CONTRATANTE e, nesta situação, as refeições poderão ser acompanhadas apenas de água, suco ou refrigerante. No hotel, fora dos horários de refeição (almoço e/ou jantar), será permitido ao hóspede o consumo de água mineral. Quaisquer despesas extras, como de acompanhantes, lavanderia,

telefone, frigobar, entre outras, serão de responsabilidade do hóspede e deverão ser pagas no momento do *check-out*;

- c) A contratada deverá prestar junto aos hotéis garantia de não apresentação (*no-show*), somente quando exigido pelo estabelecimento, com eficácia apenas para o primeiro dia da reserva. Ademais, para os casos em que houver necessidade de entrada antecipada nos hotéis, entre 8h (oito horas) e 12h (doze horas), bem como estadia estendida até as 18h (dezoito horas), a empresa deverá garantir a cobrança de, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do valor da diária;
- d) O faturamento do serviço de hospedagem e consumo deverá ser comprovado mediante apresentação dos respectivos comprovantes, assinados pelos hóspedes;
- e) Os estabelecimentos hoteleiros devem atender aos critérios mínimos relacionados no Termo de Referência.

## **2. Da alimentação e bebidas**

- a) O fornecimento de refeições e bebidas pode estar vinculado ao local de hospedagem, bem como ao local de realização das atividades ou outros locais indicados pela CONTRATANTE;
- b) A CONTRATANTE informará à CONTRATADA, caso haja participante com necessidade de refeições diferenciadas (diabéticos, celíacos e outros);
- c) Quando houver fornecimento de água mineral, incluir copos de vidro e bandejas. No preço unitário da garrafa individual e dos garrafões devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos;
- d) Quando houver fornecimento de café e chá em garrafas térmicas, incluir xícaras em porcelana, açúcar e adoçante em quantidade suficiente para o período do evento. No preço unitário da garrafa de café devem estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos;
- e) Serão fornecidos pela CONTRATADA todo o material e mão de obra necessários e suficientes à perfeita execução dos serviços de alimentos e bebidas, como: louças, talheres, cestas, bandejas, guardanapos, mesas, cadeiras e toalhas, além do transporte de todo o material e pessoal envolvido na prestação dos serviços;
- f) Garçons têm a função de montar as mesas, manter as bandejas com os alimentos bem arrumados e, sempre que necessário, fazer a reposição de alimentos e utensílios; se ocupar das bebidas; regularmente retirar pratos e copos usados e os repor; limpar resíduos de alimentos caídos; orientar os convidados e tentar atender pedidos especiais;

- g) A quantidade de alimentos a ser servida deve estar adequada ao número de convidados: não deve ser excessiva nem tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último;
- h) As toalhas, sobretoalhas e guardanapos utilizados no serviço de coffee-break deverão ser lisos, em tecido algodão, gorgurinho, gorgurão, oxford ou similar, de boa qualidade, lisos ou estampados, nas dimensões e cores solicitadas pelo Contratante, conforme o formato das mesas escolhidas;
- i) Para o serviço de coquetel volante, será necessário 01 (um) garçom para cada grupo de 10 (dez) pessoas;
- j) Os serviços de brunch deverão ter no mínimo 3 (três) horas de duração;
- k) Todos os preparativos necessários devem ser concluídos no horário marcado para a realização da atividade, evitando-se atrasos e outros transtornos;
- l) O fornecimento de alimentação deve atender ao especificado no Termo de Referência.

### 3. **Locação de Espaços**

- a) Consiste em locação de dependências para a realização das atividades da ESMPU, conforme descrição do Anexo I deste Contrato;
- b) A definição do espaço a ser locado dependerá de prévia análise e aprovação pela CONTRATANTE e deverá comportar, confortavelmente, todos os participantes da atividade.

### 4. **Locação de Equipamentos**

- a) A CONTRATADA deverá providenciar a locação e instalação dos equipamentos demandados pela CONTRATANTE, para a realização das atividades, em conformidade com as especificações constantes do Anexo I deste Contrato. Os equipamentos solicitados devem estar instalados e em perfeito funcionamento, no prazo mínimo de **2 (duas) horas** antes do início da atividade;
- b) A prestação de serviços e a locação de equipamentos serão faturados apenas nos casos em que esses serviços e materiais não sejam fornecidos pelo estabelecimento escolhido para a realização da atividade;
- c) A CONTRATADA deverá testar todos os equipamentos antes do início da atividade acadêmica, providenciando a troca imediata de qualquer equipamento defeituoso. Ocorrendo qualquer tipo de avaria nos equipamentos no decorrer da atividade, cabe à CONTRATADA providenciar a substituição, no prazo máximo de **1 (uma) hora**;

- d) Caso haja necessidade de transportar qualquer equipamento, ficará a cargo da CONTRATADA toda a responsabilidade pelo transporte, carga, descarga, armazenagem e guarda dos equipamentos, ferramentas, materiais, componentes, produtos, aparelhos de medições e testes indispensáveis à execução dos serviços solicitados;
- e) Os equipamentos citados no item anterior deverão ser compatíveis com as instalações elétricas disponíveis nas dependências do local de realização da atividade e mantidos em perfeitas condições de funcionalidade, de modo a evitar acidentes e prejuízos às instalações físicas e/ou elétricas do local. Deverão, ainda, ser de reduzido consumo de energia e possuir fiação elétrica segura e em tamanho suficiente para seu uso adequado;
- f) Sempre que utilizar equipamentos próprios a CONTRATADA deverá apresentar à CONTRATANTE, no início da execução dos serviços, relação desses equipamentos, identificando-os de forma a não serem confundidos com os de propriedade da CONTRATANTE;
  - f1) Os preços desses equipamentos deverão ser apresentados por diária, já inclusos os suprimentos e os recursos humanos necessários à instalação e à execução dos serviços.

#### **5. Contratação de Prestadores de Serviços**

- a) A equipe de profissionais será solicitada pelo CONTRATANTE de acordo com as necessidades das atividades, conforme especificações constantes do Anexo I deste Contrato;
- b) O uniforme dos profissionais deverão ser previamente acordado com a CONTRATANTE e poderá compreender ternos, terninhos e gravatas em tons escuros, camisa social, meias pretas, *tailleur* escuro, dentre outros. Os trajes deverão guardar uniformidade entre si.
- c) No valor da diária/hora do prestador de serviço devem estar inclusas as despesas com uniformes, transporte e alimentação.
- d) A mensagem eletrônica (*e-mail*) é instrumento hábil para formalizar, no que couber, as rotinas aqui previstas, sem prejuízo de outros legalmente adotados.

- 6. **Agendamento e Cancelamento dos Serviços** - Todas as demandas da CONTRATANTE serão solicitadas à CONTRATADA por meio de Ordem de Serviço, na qual constarão as datas, horários, serviços e quantitativos necessários para a

realização da atividade. O cancelamento dos serviços deverá obedecer os prazos estabelecidos no Termo de Referência e neste Contrato.

7. **Local de Execução** - As atividades da CONTRATANTE são realizadas geralmente nas dependências de sua sede, localizada no SGAS Avenida L2 Sul – Quadra 604, Lote 23, podendo ser realizadas, também, em qualquer localidade do território nacional.

## 8. Prazos

- a) A CONTRATANTE deverá solicitar qualquer tipo de serviço, inclusive reservas de hospedagem avulsa em hotel, até **05 (cinco) dias** antes da realização da atividade. Poderão ocorrer ajustes (acréscimos ou supressões) de até 20% (vinte por cento) do quantitativo de hospedagem, salas, equipamentos e serviços, com antecedência mínima de **2 (dois) dias**, e de até 10% do quantitativo, até **1 (um) dia** antes da hospedagem, sem ônus para a CONTRATANTE;
- a1) Entende-se por hospedagem avulsa quando o número de hóspedes é igual ou inferior a 10 (dez), em um mesmo dia;
- b) No caso de não atendimento para qualquer solicitação de hospedagem, a CONTRATADA deverá comprovar a indisponibilidade do hotel;
- c) A CONTRATADA deverá, em até **02 (dois) dias**, após a solicitação da CONTRATANTE, fornecer o nome, telefone e/ou e-mail do(s) fornecedor(es), respeitando a preferência de hotéis, quando for o caso, bem como os espaços físicos indicados pela CONTRATANTE;
- d) A CONTRATANTE poderá cancelar as solicitações mediante comunicação à CONTRATADA, não cabendo qualquer ônus, caso o cancelamento seja efetuado com **antecedência mínima de 24 horas** da data prevista para a prestação do serviço;
- e) Em caso de pré-bloqueio de hospedagem/salas/equipamentos e serviços correlatos, a CONTRATANTE deverá solicitar no prazo de **15 (quinze) dias** antes da realização da atividade;
- e1) A CONTRATANTE poderá cancelar o pré-bloqueio da hospedagem/salas/equipamentos e serviços correlatos com **até 5 (cinco) dias** de antecedência;
- f) A CONTRATANTE deverá informar e solicitar à CONTRATADA da necessidade de *early check-in* e *late check-out* com o mínimo de **24 horas (vinte e quatro) horas** de antecedência;
- g) **Em casos excepcionais**, a CONTRATANTE poderá solicitar serviços, inclusive de alimentação e hospedagem, entre outros, com prazo de **24 horas de antecedência** da realização da atividade;

- h) Não respeitados os prazos acima descritos pela CONTRATANTE, esta responsabilizar-se-á apenas pelo pagamento da primeira diária dos serviços cancelados, caso esses sejam cobrados pelos prestadores de serviço. Neste caso, a cobrança deve ser comprovada por meio de fatura ou nota fiscal emitida pelos fornecedores da CONTRATADA.

#### **9. Condições de Recebimento**

- a) Os serviços poderão ser rejeitados, no todo ou em parte, quando em desacordo com as especificações do Termo de Referência e na proposta, devendo ser corrigidos/refeitos/substituídos no prazo fixado pela CONTRATANTE, às custas da CONTRATADA, sem prejuízo da aplicação das penalidades;
- b) O recebimento do objeto não exclui a responsabilidade da CONTRATADA pelos prejuízos resultantes da incorreta execução dos serviços.

#### **CLÁUSULA QUARTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE**

Por via deste instrumento contratual, a CONTRATANTE obriga-se a:

- a) exigir o cumprimento de todas as obrigações assumidas pela CONTRATADA, de acordo com as especificações constantes do Termo de Referência e deste instrumento contratual;
- b) prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- c) efetuar os pagamentos à CONTRATADA nas condições estabelecidas neste contrato;
- d) notificar a CONTRATADA por escrito da ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção;
- e) relacionar-se com a CONTRATADA, exclusivamente, por meio de pessoa por ela formalmente indicada;
- f) manifestar-se formalmente em todos os atos relativos à execução dos serviços;
- g) aplicar sanções administrativas quando se fizerem necessárias, após o direito da ampla defesa e do contraditório;
- h) assegurar o acesso dos empregados da CONTRATADA aos locais em que devam executar suas atividades, disponibilizando meios de identificação (crachá), e mantendo, por meio do setor de segurança da CONTRATANTE, ficha cadastral atualizada;
- i) efetuar as retenções tributárias devidas sobre o valor da Nota Fiscal/Fatura fornecida pela CONTRATADA;
- j) outras obrigações específicas ao objeto.

## CLÁUSULA QUINTA – OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA obriga-se a cumprir fielmente o estipulado neste instrumento e na sua proposta, e em especial:

- a) executar os serviços conforme especificações deste termo de referência, provendo pessoal adequadamente qualificado e capacitado para o perfeito cumprimento das obrigações, além de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, na qualidade e quantidade dos serviços solicitados;
- b) prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pela CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender prontamente;
- c) disponibilizar, nos serviços de *coffe-break*, coquetel e *brunch*, 1(um) garçom para cada solicitação de até 10 (dez) pessoas, bem como 1 (um) copeiro para cada 50 (cinquenta) pessoas;
- d) variar as opções de salgado, sucos, bolos e pães sugeridas para o *coffe-break*, ficando vetadas as repetições de cardápio durante o mesmo evento;
- e) entregar o local utilizado para o *coffe-break* em perfeitas condições de uso, obedecendo as normas da legislação sanitária;
- f) substituir imediatamente qualquer material ou alimento que não atenda ao disposto no contrato, inclusive às normas de qualidade, higiene e conservação, devendo ressarcir a CONTRATANTE nos casos em que esta venha a assumir, intempestivamente, a aquisição de qualquer material ou alimento;
- g) manter, durante toda a vigência do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação que ensejaram sua contratação;
- h) responsabilizar-se, independentemente de fiscalização ou acompanhamento pela Administração, pelos prejuízos de qualquer natureza causados ao patrimônio da CONTRATANTE ou de terceiros, originados direta ou indiretamente dos serviços, decorrentes de dolo ou culpa de seus empregados, prepostos ou representantes, ficando obrigada a promover o ressarcimento a preços atualizados dentro do prazo de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade; não o cumprindo, legitimará o desconto do valor respectivo dos créditos a que porventura faça jus;
- i) reparar, corrigir, remover ou substituir às suas expensas, no todo ou em parte, a execução de serviços em que forem constatadas imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções, no prazo estipulado pela CONTRATANTE;
- j) solicitar por escrito e devidamente fundamentado quaisquer modificações na execução dos serviços para análise e decisão da CONTRATANTE;
- k) comunicar imediatamente, de forma escrita e detalhada, à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a prestação dos serviços;

- l) disponibilizar endereço comercial, telefone e uma conta de e-mail para fins de comunicação entre as partes, mantendo-os atualizados;
- m) zelar para que seus empregados mantenham-se devidamente identificados por meio de crachás de identificação sempre que estiverem circulando nas dependências da CONTRATANTE, além de provê-los com os Equipamentos de Proteção Individual - EPI, quando for o caso;
- n) responsabilizar-se pelos vícios e danos decorrentes da execução do objeto, de acordo com os artigos 14 e 17 a 27, do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 1990), ficando a CONTRATANTE autorizada a descontar da garantia, caso exigida no edital, ou dos pagamentos devidos à CONTRATADA, o valor correspondente aos danos sofridos;
- o) não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento prévio e por escrito da CONTRATANTE;
- p) realizar os serviços por meio de pessoal habilitado, uniformizado, devidamente credenciado, portando crachá de identificação e em completas condições de higiene e segurança;
- q) responder por todos os ônus referentes aos serviços ora contratados, responsabilizando-se pelos salários e benefícios dos seus empregados alocados nas dependências da CONTRATANTE, por quaisquer acidentes de que venham a ser vítimas quando em serviço, por tudo quanto as leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e demais exigências legais para o exercício da atividade deste contrato;
- r) não permitir que seus funcionários executem quaisquer outras atividades durante o horário em que estiverem prestando serviço;
- s) atender as solicitações da CONTRATANTE quanto à substituição dos empregados alocados, no prazo fixado pela CONTRATANTE, nos casos em que ficar constatado descumprimento das obrigações relativas à execução do serviço, conforme descrito neste contrato;
- t) instruir seus empregados quanto à necessidade de acatar as normas internas da CONTRATANTE;
- u) não permitir a utilização de qualquer trabalho do menor de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz para os maiores de quatorze anos; nem permitir a utilização do trabalho do menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre;
- v) manter preposto no local da atividade;
- w) manter pelo menos dois números de telefones disponíveis em horário comercial e pelo menos um em disponibilidade 24 horas, para emergências.

## **CLÁUSULA SEXTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA**

As despesas com a execução deste contrato correrão à conta da Categoria Econômica 3.0.0.0.00 – Despesas Correntes; 3.3.0.0.00 – Outras Despesas Correntes; 3.3.90.00 – Aplicações Diretas; 3.3.90.39 – Outros Serviços Terceiros – Pessoa Jurídica, do Programa/Atividade xxxxxxxxxxxx constante do Orçamento Geral da União para este fim.

**PARÁGRAFO ÚNICO.** Para cobertura das despesas foi emitida Nota de Empenho nº xxxxxx, de xx/xx/xxxx, no valor de R\$ xxxxxxx (xxxxxxxxxx).

## **CLÁUSULA SÉTIMA – PREÇOS**

A CONTRATANTE pagará à CONTRATADA, pelos serviços efetivamente prestados, o valor unitário constante do ANEXO I deste contrato, perfazendo a importância total estimada de R\$ xxxxxxx (xxxxxxxxxx)

**PARÁGRAFO ÚNICO.** O valor acima definido corresponde ao máximo dispêndio neste contrato, e não obriga a contratante a executá-lo em sua totalidade.

## **CLÁUSULA OITAVA – CONDIÇÕES DE PAGAMENTO**

A CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA até o 10º (décimo) dia útil, contado do recebimento definitivo dos serviços efetivamente prestados, por meio de ordem bancária creditada em conta-corrente.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** A CONTRATADA deverá emitir nota fiscal/fatura em nome da Escola Superior do Ministério Público da União, CNPJ nº 03.920.829/0001-09, e discriminar os percentuais e os valores dos tributos a que estiver obrigada a recolher em razão de norma legal.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** O pagamento somente será autorizado depois de efetuado o “atesto” pelo setor competente, condicionado este ato à verificação da conformidade da Nota Fiscal/Fatura apresentada em relação aos serviços efetivamente prestados e aos materiais empregados.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Havendo erro na apresentação da Nota Fiscal/Fatura ou dos documentos pertinentes à contratação, ou, ainda, circunstância que impeça a liquidação da despesa, como por exemplo, obrigação financeira pendente, decorrente de penalidade imposta, ou inadimplência contratual, o pagamento ficará sobrestado até que a CONTRATADA providencie as medidas saneadoras. Nesta hipótese, o prazo para pagamento iniciar-se-á após

a comprovação da regularização da situação, não acarretando qualquer ônus para a CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO QUARTO.** Nos termos do artigo 36, § 6º, da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº 02/2008 e suas alterações, será efetuada a retenção ou glosa no pagamento, proporcional à irregularidade verificada, sem prejuízo das sanções cabíveis, caso se constate que a CONTRATADA:

- i. não produziu os resultados acordados;
- ii. deixou de executar as atividades contratadas, ou não as executou com a qualidade mínima exigida;
- iii. deixou de utilizar os materiais e recursos humanos exigidos para a execução do serviço, ou utilizou-os com qualidade ou quantidade inferior à demandada.

**PARÁGRAFO QUINTO.** Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem bancária para pagamento.

**PARÁGRAFO SEXTO.** Antes de cada pagamento à CONTRATADA, será realizada consulta ao SICAF para verificar a comprovação da regular situação da CONTRATADA perante o INSS, FGTS, Receita Federal (dívida ativa da união e tributos federais), Estadual ou Distrital e Municipal, bem como regularidade trabalhista (CNDT atualizada).

**PARÁGRAFO SÉTIMO.** Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua advertência, por escrito, para que, no prazo de 5 (cinco) dias, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO OITAVO.** Não havendo regularização ou sendo a defesa considerada improcedente, a CONTRATANTE deverá comunicar aos órgãos responsáveis pela fiscalização da regularidade quanto à inadimplência da CONTRATADA, bem como quanto à existência de pagamento a ser efetuado, para que sejam acionados os meios pertinentes e necessários para garantir o recebimento de seus créditos.

**PARÁGRAFO NONO.** Persistindo a irregularidade, a CONTRATANTE deverá adotar as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CONTRATADA a ampla defesa.

**PARÁGRAFO DÉCIMO.** Havendo a efetiva execução do objeto, os pagamentos serão realizados normalmente, até que se decida pela rescisão do contrato, caso a CONTRATADA não regularize sua situação junto ao SICAF.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO.** Somente por motivo de economicidade, segurança nacional ou outro interesse público de alta relevância, devidamente justificado, em qualquer caso, pela máxima autoridade da CONTRATANTE, não será rescindido o contrato em execução com a CONTRATADA inadimplente no SICAF.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO.** Do montante devido à CONTRATADA, poderão ser deduzidos os valores correspondentes a multas e/ou indenizações impostas pela CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO DÉCIMO TERCEIRO.** Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pela CONTRATANTE, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$$EM = I \times N \times VP$$

Em que:

**EM** = Encargos Moratórios;

**N** = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

**VP** = Valor da parcela pertinente a ser paga;

**TX** = Percentual da taxa anual = 6%

**I** = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{(6/100)}{365} \rightarrow I = 0,00016438$$

## **CLÁUSULA NONA – DA GARANTIA**

Consoante o disposto no art. 56 da Lei nº 8.666/93, para segurança do integral cumprimento do contrato, a CONTRATADA apresentará, no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura deste contrato, prorrogáveis por igual período, desde que a justificativa seja aceita pela CONTRATANTE, garantia no valor de **R\$ \_\_\_\_\_** (\_\_\_\_\_), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total deste contrato. O descumprimento do prazo estipulado para a apresentação da garantia poderá implicar em penalização conforme previsto neste Contrato.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Para o caso de fiança bancária, a CONTRATADA apresentará garantia na modalidade de fiança bancária, na qual consta do instrumento a expressa renúncia pelo fiador aos benefícios do art. 827 do Código Civil Brasileiro.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – Para o caso de caução em títulos da dívida pública, a CONTRATADA apresentará garantia na modalidade de caução em títulos da dívida pública, emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Para o caso de a CONTRATADA optar por dinheiro, efetuará depósito para fins de garantia contratual na Caixa Econômica Federal, à ordem da Secretaria de Administração e Tecnologia, conforme estabelecido no art. 82 do Decreto nº 93.872, de 23 de dezembro de 1986, que somente poderá ser liberado após autorizado pelo Secretário de Administração e Tecnologia.

**PARÁGRAFO QUARTO** – Para a opção do seguro-garantia, a CONTRATADA apresentará carta de seguro-garantia.

**PARÁGRAFO QUINTO** – Para corrigir eventuais imperfeições verificadas na execução do contrato ou no caso de sua rescisão por culpa exclusiva da CONTRATADA, a CONTRATANTE poderá utilizar-se da garantia, revertendo-a efetiva e definitivamente a seu favor, na sua totalidade ou pelo saldo que apresentar, sem prejuízo das perdas e danos apurados.

**PARÁGRAFO SEXTO** – A CONTRATADA se compromete a repor ou a completar a garantia na hipótese de utilização parcial ou total, inclusive na hipótese de utilização para indenização a terceiros, e, ainda, na alteração do valor contratado, para manter o percentual inicial, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a partir da data em que for notificada pela CONTRATANTE, mediante correspondência entregue contra recibo.

**PARÁGRAFO SÉTIMO** – A garantia prestada deverá vigorar por mais 90 (noventa) dias após o término da vigência contratual e será liberada ou restituída à CONTRATADA findo este prazo, desde que integralmente cumpridas todas as obrigações assumidas.

**PARÁGRAFO OITAVO** – A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à CONTRATANTE ou à terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) as multas moratórias e punitivas aplicas à CONTRATADA; e
- d) prejuízos diretos causados à CONTRATANTE decorrente de culpa ou dolo durante a execução do contrato.

**PARÁGRAFO NONO** – Não serão aceitas garantias na modalidade seguro-garantia em cujos termos não constem expressamente os eventos indicados nas alíneas “a” a “d” do parágrafo imediatamente anterior.

**PARÁGRAFO DÉCIMO** – A CONTRATANTE não executará a garantia na ocorrência de uma ou mais das seguintes hipóteses:

- a) caso fortuito ou força maior;
- b) alteração, sem prévio conhecimento da seguradora ou do fiador, das obrigações contratuais;
- c) descumprimento das obrigações pela CONTRATADA decorrentes de atos ou fatos praticados pela Administração;
- d) atos ilícitos dolosos praticados por servidores da Administração.

**PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO** – Caberá a própria Administração apurar a isenção da responsabilidade prevista nas alíneas “c” e “d” do parágrafo anterior, não sendo a entidade garantidora parte no processo instaurado pela CONTRATANTE.

**PARÁGRAFO DÉCIMO SEGUNDO** – Não serão aceitas garantias que incluam outras isenções de responsabilidade que não previstas no Parágrafo Décimo.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA – PENALIDADES**

Pela inexecução total ou parcial dos serviços, a CONTRATANTE poderá aplicar à CONTRATADA, garantida a defesa prévia, uma ou mais das penalidades constantes do artigo 87 da Lei n. 8666/93 e no artigo 7º da Lei nº 10.520/2002.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** Em conformidade com o artigo 86 da Lei n. 8.666/93, pelo atraso injustificado na execução dos serviços objeto deste termo de referência, a CONTRATANTE sujeitará a CONTRATADA à multa de até 0,5% (cinco décimos por cento) sobre o valor global atualizado dos serviços, por dia de atraso das obrigações, até o 15º (décimo quinto) dia.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** No caso de inexecução total ou parcial dos serviços, as seguintes sanções poderão ser aplicadas, sendo que as previstas nos incisos I, III, IV e V poderão ser aplicadas cumulativamente com a prevista no inciso II:

I – advertência.

II - multa:

**a)** de até 10% (dez por cento) sobre o valor total estimado deste contrato, pela inexecução parcial;

**b)** de até 20% (vinte por cento) sobre o valor total estimado deste contrato, pela inexecução total;

III - suspensão temporária de participar de licitação e/ou contratação promovida pela CONTRATANTE, por prazo não superior a 2 (dois) anos.

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

V - impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento do SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, da CONTRATADA que deixar de entregar documentação exigida, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto, não manter a proposta, falhar ou fraudar na execução do Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, conforme artigo 7º, da Lei nº 10.520/2002.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Poderão ser aplicadas as sanções previstas nos itens III, IV e V do item anterior à CONTRATADA ou aos profissionais que, em razão da execução dos serviços objeto deste termo de referência:

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

**b)** tenham praticado atos ilícitos visando frustrar os objetivos da contratação;  
e/ou

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

**PARÁGRAFO QUARTO.** Se o valor da multa não for depositado na conta do Tesouro Nacional, a CONTRATANTE poderá, a seu critério, descontar automaticamente da primeira parcela de crédito que a CONTRATADA vier a fazer jus, e se o valor for superior a esta, poderá ser abatido do valor da garantia de execução do contrato, se houver, ou cobrado judicialmente.

**PARÁGRAFO QUINTO.** Em todos os casos de aplicação de multa pecuniária, o valor será acrescido de juros moratórios de 1% (um por cento) ao mês.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

Da decisão de aplicação de uma ou mais penalidades previstas na cláusula anterior, caberá recurso administrativo, na forma prevista do art. 109 da Lei nº 8.666/1993.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Na hipótese de aplicação das penalidades de advertência, multa ou suspensão temporária, referidas na Cláusula anterior, caberá recurso dirigido ao Diretor-Geral da ESMPU, por intermédio do Secretário de Administração e Tecnologia, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato de aplicação da penalidade.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – O Secretário de Administração e Tecnologia poderá, respeitado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, reconsiderar sua decisão ou, no mesmo prazo, encaminhar o recurso, devidamente instruído, para apreciação e decisão do Diretor-Geral.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – Na hipótese de aplicação das penalidades previstas no item IV e V do parágrafo segundo da cláusula anterior, caberá pedido de reconsideração dirigido ao Diretor-Geral da ESMPU, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da intimação do ato de aplicação da penalidade.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES**

A CONTRATADA obriga-se a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos e as supressões que se fizerem necessários, em até 25% (vinte e cinco por cento)

do valor inicial atualizado do contrato, conforme disposto no artigo 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993.

**PARÁGRAFO ÚNICO** – As partes poderão celebrar acordo para supressão além do limite estabelecido no *caput* desta Cláusula, conforme estipulado no inciso II, do § 2º, do artigo 65, da Lei nº 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – RESCISÃO ADMINISTRATIVA**

Este contrato poderá ser rescindido, por sua inexecução total ou parcial, nas hipóteses e nas formas previstas nos arts. 77 a 80 da Lei n. 8.666/1993, desde que os motivos sejam formalmente fundamentados nos autos do processo e possibilite-se à CONTRATADA o direito ao contraditório e à ampla defesa.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO.** A rescisão poderá ser:

I – determinada por ato uniliteral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei 8.666/93, mediante notificação por meio de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo das penalidades previstas neste contrato.

II – amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para a Administração; e

III – judicial, nos termos da lei.

**PARÁGRAFO SEGUNDO.** A rescisão amigável ou administrativa deverá ser precedida de autorização escrita da autoridade competente.

**PARÁGRAFO TERCEIRO.** Na rescisão unilateral de que trata o inciso I do art. 79 da Lei 8.666/93, são assegurados à contratante os seguintes direitos, sem prejuízo de sanções aplicáveis ao Contratado:

I – assunção imediata do objeto contratado, no estado de local que se encontrar, por ato próprio da Contratante;

II – ocupação e utilização do local, instalações, equipamentos, material e pessoal empregados na execução do contrato, necessários à sua continuidade, na forma do inciso V da Lei 8.666/93;

III – execução da garantia contratual, para ressarcimento do Contratante, e dos valores das multas e indenizações e ela devidos;

IV – retenção dos créditos decorrente do contrato até o limite dos prejuízos causados à Contratante.

## **CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA – DA REPACTUAÇÃO**

O contrato poderá ser repactuado mediante prévia negociação entre as partes, observado os preços praticados no mercado, bem como a periodicidade mínima de 1 (um) ano contada da data de apresentação da proposta, tendo como limite máximo a variação do IGP/DI-FGV, ou em conformidade com outros dispositivos legais que venham a ser editados pelo Poder Público. Para a repactuação, a contratada deverá apresentar planilhas que evidenciem analiticamente a variação dos custos, devidamente comprovada e justificada. A comprovação poderá ser feita por meio de notas fiscais de aquisição de matérias-primas, peças e/ou equipamentos, ou outros documentos contemporâneos à época da elaboração da proposta e do momento do pedido de repactuação.

## **CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização e o acompanhamento dos serviços será exercida por representantes designados pela CONTRATANTE, de acordo com o art. 67, da Lei nº 8.666/93.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO** – Ao responsável pela fiscalização competirá dirimir dúvidas que surgirem na sua execução e anotar, em registro próprio, todas as ocorrências relacionadas com os serviços mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e sugerindo aplicação de penalidade, caso a CONTRATADA desobedeça a quaisquer condições estabelecidas na contratação.

**PARÁGRAFO SEGUNDO** – A fiscalização não exclui nem reduz a responsabilidade da CONTRATADA perante a CONTRATANTE e/ou terceiros.

**PARÁGRAFO TERCEIRO** – A CONTRATADA deverá indicar um preposto que representará a empresa, mantendo permanente contato com a CONTRATANTE, dirimindo os problemas que venham surgir no andamento dos serviços.

## **CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – PRAZO DE VIGÊNCIA**

O presente contrato terá vigência de xx meses contados da sua assinatura, podendo ser prorrogado por sucessivos períodos, a critério da CONTRATANTE e mediante termo aditivo, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses (inciso II do art. 57 da Lei 8.666/93).

### **CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO**

A CONTRATANTE publicará, à sua conta e no prazo estipulado no artigo 20, do Decreto n.º 3.555/2000, extrato deste Contrato e de seus termos aditivos no Diário Oficial da União.

### **CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA VALIDADE**

Este Contrato foi devidamente analisado pela assessoria jurídica competente, com parecer favorável, atendendo ao disposto no parágrafo único do art. 38 da Lei 8.666/93.

### **CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DOS CASOS OMISSOS**

Os casos omissos serão analisados pelos representantes legais das partes, com intuito de solucionar o impasse, sem que haja prejuízo para nenhuma delas, tendo por base o que dispõem as Leis n.º 10.520, de 17 de julho de 2002, e n.º 8.666, de 21 de junho de 1993; nos Decretos n.º 3.555, de 08 de agosto de 2000, n.º 7.892, de 23 de janeiro de 2013, e n.º 5.450, de 31 de maio de 2005, e demais normas atinentes à matéria.

### **CLÁUSULA VIGÉSIMA – FORO**

As partes, de comum acordo, elegem o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Distrito Federal, para dirimir as dúvidas originárias da execução dos serviços objeto deste instrumento contratual, renunciando a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por estarem assim justas e acordadas, firmam o presente em duas vias de igual teor e forma, na presença de duas testemunhas, comprometendo-se a cumprir e a fazer cumprir, por si e por seus sucessores, em juízo ou fora dele, tão fielmente como nele se contém.

Brasília-DF, de de

CONTRATANTE

CONTRATADA

**TESTEMUNHAS:**

## ANEXO I DA MINUTA DE CONTRATO

<b>ITEM</b>	<b>HOSPEDAGEM</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>TIPO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Preço Unitário R\$</b>	<b>Preço Total (R\$)</b>
1	Apartamento, muito confortável, com café da manhã.	A contratada deverá providenciar hospedagem em hotéis localizados nas proximidades da realização do evento, classificados em “quatro estrelas” ou “cinco estrelas”, de acordo com a Portaria/MTUR nº 100, publicada no D.O.U de 21/6/2011, ou se o estabelecimento não constar na classificação oficial do Ministério do Turismo, categoria “luxo” ou “luxo superior” de acordo com o Regulamento do Sistema Oficial de Classificação de Meios de Hospedagem, aprovado pela Deliberação Normativa nº 429, de 23 de abril de 2002, da Embratur; com as características previstas na cláusula 6	SINGLE	DIÁRIA	60		
			DUPLO	DIÁRIA	5		

ITEM	ALIMENTAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
2	Refeição, no hotel, com bebida não alcoólica	Composta de no mínimo: 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá	Pessoa	60		
3	Refeição, fora de hotel, com bebida não alcoólica	Composta de no mínimo: 2 opções de entrada empratada, 3 opções de prato principal: sendo 1 opção de carne, 1 opção de frango/peixe e 1 opção para restrições alimentares/massa; 2 opções de sobremesa empratada com respectivos molhos e/ou acompanhamentos, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de refrigerante (sendo 1 diet) e água mineral, com ou sem gás. Ao final, serviço de café e de chá.	Pessoa	60		
4	Café	Servido em garrafa térmica de até 2 litros e xícara em porcelana, renovado a cada 2 horas, ou sempre que acabar	Litro	80		
5	Água mineral garrafa	Garrafa de 500 ml, servido em copo de vidro tipo <i>long drink</i> para mesa diretora e em copos plásticos descartáveis, com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade, para demais participantes	Garrafa	80		
6	Petit Four e Pão de Queijo	composto de no mínimo: 3 tipos de biscoitos amanteigados (petit four) doces e pão de queijo assado no máximo 1 hora antes de servir. O pão de queijo deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade deverá atender a no mínimo 5 unidades de biscoito e 5 unidades de pão de queijo (tamanho coquetel) por pessoa.	Pessoa	300		
7	Água mineral garrafão	Garrafão de 20 litros, base refrigerada e 100 copos plásticos descartáveis com capacidade de 200ml e massa mínima de 2,20g por unidade	Garrafa	30		
8	Coffee break – Tipo I	(dentro e fora do ambiente hoteleiro) composto de no mínimo: água, café, chá, leite, 2 opções de suco natural, 2 opções de refrigerante diets e não diets, 2 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 1 opção de salgado quente, 1 opção de bolo, 2 opções de petit four, 3 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada);	Pessoa	4.000		

9	Coffee break - Tipo II	(dentro e fora do ambiente hoteleiro) - composto de no mínimo: água, café, chá, leite, chocolate quente e frio, 3 opções de suco natural, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, dentre outros e recheios diversos a combinar como pastas, frios e saladas), 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 4 opções de petit four, 2 opções de bolo (um com cobertura), 3 opções de salgados quentes e 4 opções de fruta da estação (fatiadas ou salada), 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas;	Pessoa	300		
10	Coquetel (sem bebida alcoólica)	Composto de no mínimo: água mineral, 2 opções de refrigerantes (diet e não diet), 2 opções de suco natural, 2 opções de coquetel de frutas sem álcool, 5 opções de salgados quentes, 5 opções de canapés, 3 opções de patês, pães variados, tábuas de frios, 3 opções de doces e café. O serviço deverá ter duração aproximada de 120 minutos, açucareiro permanentemente abastecido, adoçante (líquido ou em sachês), com serviço de louça e guardanapos de papel, incluso pessoal (maitre, garçons, copeiros), transporte e materiais (pratos, mesas p/ apoio com arranjo, copos, bandejas, travessas, rechauds) e tudo o que for necessário para o evento, com antecedência mínima de 1 (uma) hora do horário pré-definido pela contratante, responsabilizando-se inclusive pela arrumação(ilha) do espaço onde for servido.	Pessoa	100		
11	Brunch	<u>Brunch</u> , composto de no mínimo: 03 tipos de Pães: pão de queijo, croissant, minifrancês integral e opções com ervas, gergelim e parmesão, 04 opções de Frios: peito de peru, presunto, salame, copa e lombo defumado, 03 opções de queijos: requeijão, queijo branco, prato, emental, provolone e estepe, brie, gouda, 02 opções de saladas: folhas, salpicão, 02 petit fours, 02 opções de bolo, cereais, patês e geleias, frutas frescas da estações e/ou salada de frutas, Pratos quentes: 01 opção de torta salgadas e/ou quiche, 01 carne, 01 massa, 01 peixe, bebidas: 02 opções de sucos naturais, 02 opções de refrigerantes diet ou não diets, 02 sabores de iogurte, água, leite, café, chá e chocolate quente, 02 opções de sobremesa : mousse de chocolate ou limão, quindim e sorvetes, tortas, churros. 02 tipos de frutas secas e 02 tipos de castanhas.	Pessoa	100		

<b>ITEM</b>	<b>INFRAESTRUTURA</b>	<b>ESPECIFICAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>QUANTIDADE</b>	<b>Preço Unitário (R\$)</b>	<b>Preço Total (R\$)</b>
12	Serviço de transporte em Van	Serviço de transporte de passageiros em van, com ar-condicionado, no mínimo 12 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, com motorista, receptivo, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	30		
13	Serviço de transporte em Ônibus Executivo	Serviço de transporte de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	5		
14	Serviço de transporte intermunicipal em Ônibus Executivo	Serviço de transporte intermunicipal de passageiros em ônibus, com ar-condicionado, no mínimo 40 lugares, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, banheiro, com motorista, rodomoça/recepcionista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	6		
15	Veículo de passeio	Serviço de transporte de passageiros em veículo de passeio executivo, em excelente estado de conservação, limpo e higienizado, muito confortável, com ar condicionado e motorista, para traslados diversos de participantes e docentes, podendo ser solicitado em qualquer dia da semana (dia útil, feriado, fim de semana) e em qualquer horário, com quilometragem livre.	diária de 10 horas	5		
16	Serviço de Fotocópias I	Fotocópias de material impresso, em preto e branco, a serem tiradas fora e no local da atividade	Lauda impressa	100		

17	Serviço de tradução simultânea em idiomas básicos – I	Serviço de tradução em idiomas básicos (espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, <b>para até 50 pessoas</b> , com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço. Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	diária de 6 horas	16		
18	Serviço de tradução simultânea em idiomas especiais - I	Serviço de tradução em idiomas especiais (alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano, e outros não considerados como idioma básico), a ser definido pelo contratante, conforme o caso, <b>para até 50 pessoas</b> , com equipamentos instalados (cabine, mesas, transmissor/receptor, fones e receptores auriculares, etc), pessoal (no mínimo dois intérpretes, um operador e uma recepcionista). Todos os serviços, mão-de-obra, equipamentos e materiais de apoio deverão estar inclusos no preço do serviço; Disponibilidade do serviço de gravação do áudio do idioma original e do idioma traduzido, quando determinado pela contratante na Ordem de Serviço.	diária de 6 horas	6		
19	Serviço de tradução de texto/documentos	Serviço de tradução de texto/documentos nos idiomas: espanhol/português – português/espanhol; inglês/português – português/inglês; francês/português – português/francês; alemão/português – português/alemão; italiano/português – português/italiano ou outro idioma a ser definido pela contratante, conforme o caso. O prazo de entrega e a necessidade de tradutor juramentado será determinado pela contratante por meio da Ordem de Serviço, caso a caso. A Unidade 'lauda gerada', refere-se a lauda produzida em editor de texto com pelo menos 2100 caracteres, com espaços.	Lauda gerada	200		
20	Serviço de Mestre de Cerimônia	Executado por profissional capacitado e com prática comprovada, boa postura, desenvoltura, adequada presença de palco, boa dicção, voz adequada à apresentação de cerimonial, articulação e interpretação de possíveis improvisos no Cerimonial.	diária de 8 horas	9		

21	Serviço de recepcionista	Profissional com experiência comprovada, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	diária de 8 horas	84		
22	Serviço de recepcionista bilíngue	Profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social	diária de 8 horas	5		
23	Serviço de intérprete de libras	Executado por profissional qualificado, e com domínio da etiqueta apropriado ao tipo de evento	diária de 8 horas	10		
24	Kit de régua para energia elétrica composta de 5 réguas	A régua deverá ser composta de 4 entradas e no mínimo 10 metros de extensão	diária de 24 horas	30		
25	Sistema de som/sonorização para eventos de até 50 pessoas, em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores –	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 2 microfones com fio, 2 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	60		
26	Sistema de som/sonorização para eventos de 51 a 100 pessoas em local aberto e/ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 4 microfones com fio, 4 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	10		

27	Sistema de som/sonorização para eventos de 101 a 300 pessoas em local aberto ou fechado, incluindo operadores	Mesa de som com, no mínimo, 8 canais, 6 microfones com fio, 6 microfones sem fio, mixer, kit de receptores de radiofrequência, caixas de som (em quantidade suficiente para o local), cabos e demais equipamentos que se façam necessários para atender adequadamente o número previsto de participantes do evento, bem como os operadores suficientes e necessários. O fornecedor responsabilizar-se-á pelo transporte dos equipamentos e pessoal, pela instalação e operacionalização dos equipamentos em tempo hábil, garantindo o pleno funcionamento do início ao término da atividade.	diária de 24 horas	6		
28	Serviço de operador e técnico de som e projeção.	Executado por profissional devidamente capacitado para realizar montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos nestes instalados, e demais aparelhos eletrônicos, a serem utilizados durante o evento. Este serviço não inclui o aluguel dos equipamentos.	diária de 8 horas	300		

ITEM	EQUIPAMENTOS	ESPECIFICAÇÃO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
29	Notebook pentium ou similar	Windows 7 - com processador dual core 2.0 Ghz ou superior, placa de som e placa de vídeo compatíveis com os principais softwares do mercado. Leitora DVD e CD. Deverá estar instalado no computador os principais softwares de edição de texto, planilha de dados, apresentação gráfica, áudio e vídeo atualizados com a ultima versão do mercado. Memória Ram de 4GB ou superior.	diária de 24 horas	18		
30	Projektor Multimídia (data show)	- Com luminosidade mínima de 3000 ANSI Lumens - Deverá possuir painel de controle com ajustes na tela através de painel no corpo do projetor e controle remoto; - Controle remoto com funções mínimas: power, ajustes, congelar, zoom digital, pg up/down, - Conexão com computadores (PC e Mac); - Auto-falante de mínimo 8W; - Entradas (mínimo) 1 interface VGA, 1 interface RGB, 1 interface de composite vídeo RCA, 1 interface S-Vídeo, 1 interface Microfone, 1 interface HDMI, 1 interface RS-232c; - Conexão USB; - Saídas: VGA-Retorno para monitor (não serão aceitos adaptadores), saída de áudio; - Rede: 1 Interface RJ45.	diária de 24 horas	27		
31	Passador de slide digital com caneta laser	Alcance de até 15 metros por wireless RF 2,4 Ghz com microrreceptor, controle de mouse, controles de multimídia e laser pointer integrado	diária de 24 horas	27		
32	Flip Chart	Cavalete, com bloco de 50 folhas (medidas: 655 x 955 mm) e 4 pincéis (azul, preto, vermelho e verde).	diária de 24 horas	15		
33	Microfone	Microfone auricular (madona) sem fio (bateria inclusa)	diária de 24 horas	6		
34	Microfone -	Microfone de lapela sem fio UHF profissional (bateria inclusa)	diária de 24 horas	6		
35	Microfone -	Microfone de mesa com fio tipo <i>gooseneck</i>	diária de 24 horas	6		

36	Microfone -	Microfone de mão sem fio (bateria inclusa)	diária de 24 horas	12		
37	Pedestal para microfone -	Pedestal de pódio para microfone	diária de 24 horas	6		
38	Pedestal para microfone -	Pedestal de apoio para microfone de mesa	diária de 24 horas	6		
39	Tela para projeção com tripé/suporte -	120" (2,40 x 1,80m)	diária de 24 horas	27		
40	Quadro Branco com cavalete móvel -	Quadro branco com cavalete móvel de 100 x 120 cm, desenvolvido para <i>escrever</i> com <i>marcadores</i> (canetas) de <i>giz líquido</i> de secagem ultra-rápida e <i>apagar</i> a seco. Acompanhado de pelo menos 3 marcadores (canetas) de giz líquido nas cores vermelho, azul e preto e 1 apagador. Suporte em forma de "T" com rodas (sendo 2 com travão)	diária de 24 horas	12		
41	Porta Banner -	Tripé para banner articulado com altura regulável, que possua engate rápido e base retrátil, chegando até 2,10m de altura máxima.	diária de 24 horas	12		

ITEM	SERVIÇO DE LOCAÇÃO	ESPECIFICAÇÃO	PERÍODO	UNIDADE	QUANTIDADE	Preço Unitário (R\$)	Preço Total (R\$)
42	Sala	Com capacidade para até 50 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e <i>lay-out</i> a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m <sup>2</sup> por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de <i>coffee-break</i> e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.		diária de 24 horas	45		
43	Sala ou Auditório – II	Com capacidade para até 150 pessoas, equipada com cadeiras universitárias ou carteiras tipo auditório e <i>lay-out</i> a serem especificados pelo contratante em cada caso, em local de fácil acesso, inclusive para portadores de necessidades especiais, possuir banheiros higienizados de acordo com a legislação sanitária e de fácil acesso para todos os participantes, espaço físico com, no mínimo, 1,50m <sup>2</sup> por participante, iluminação e ventilação adequada e ar condicionado silencioso, infraestrutura para instalação dos equipamentos eletrônicos e similares, pontos de internet ou link de acesso, com espaço disponível para atender aos serviços de <i>coffee-break</i> e local apropriado para utilização como sala de apoio, com fornecimento de água e café.		diária de 24 horas	6		

**ANEXO II DA MINUTA DE CONTRATO – LOCAIS DE REALIZAÇÕES**

<b>CIDADE</b>	<b>UF</b>
ARACAJÚ	SE
BELÉM	PA
BELO HORIZONTE	MG
BOA VISTA	RR
BRASÍLIA	DF
CAMPO GRANDE	MS
CUIABÁ	MT
CURITIBA	PR
FLORIANÓPOLIS	SC
FORTALEZA	CE
GOIÂNIA	GO
JOÃO PESSOA	PB
MACEIÓ	AL
MANAUS	AM
NATAL	RN
PALMAS	TO
PORTO ALEGRE	RS
PORTO VELHO	RO
RECIFE	PE
MACAPÁ	AP
RIO BRANCO	AC
RIO DE JANEIRO	RJ
SALVADOR	BA
SÃO LUÍS	MA
SÃO PAULO	SP
TERESINA	PI
VITÓRIA	ES

**ANEXO IV**

**DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE – RESOLUÇÕES CNMP Nº 01/2005 (ART. 4º)  
E Nº 07/2006 (ART. 1º)**

**PREGÃO ELETRÔNICO Nº /2014**

<b>DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE – RESOLUÇÃO CNMP 01/2005 - ATUALIZADA</b>	
<b>IDENTIFICAÇÃO</b>	
NOME DA EMPRESA:	
CNPJ:	
NOME DECLARANTE:	CPF
CARGO:	
<p><b>DECLARO</b>, nos termos da Resolução nº 01/2005 - Atualizada, do Conselho Nacional do Ministério Público, para fins de contratação de prestação de serviços junto à ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO, que:</p> <p><input type="checkbox"/> Os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores <b>não são</b> cônjuges, companheiros(as) ou parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros do Ministério Público da União e dos Estados, ou ainda, de servidor ocupante de cargos de direção, chefia ou assessoramento, no âmbito do Ministério Público da União, bem como da ESMPU; compreendido, em todos os casos, o ajuste mediante designações ou cessões recíprocas em qualquer órgão da Administração Pública direta e indireta dos Poderes da União, dos Estados, do Distrito Federal e dos Municípios, consoante Resolução nº 37/2009 do Conselho Nacional do Ministério Público.</p> <p><input type="checkbox"/> Os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores <b>são</b> cônjuges, companheiros (as) ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de Membros e servidores ocupantes de cargo de direção dos órgãos do Ministério Público da União, abaixo identificado(s):</p> <p><b>Nome do Membro ou servidor:</b> _____</p> <p><b>Cargo:</b> _____</p> <p><b>Órgão de Lotação:</b> _____</p> <p><b>Grau de Parentesco:</b> _____</p>	
Por ser verdade, firmo a presente, sob as penas da lei.	
<b>LOCAL E DATA</b>	<b>ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL/CARIMBO</b>