



MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO
CENTRAL DE LICITAÇÕES E COTAÇÕES ELETRÔNICAS

EDITAL DE LICITAÇÃO Nº 02/2022

Processo 0.01.000.1.000026/2020-14	PREGÃO ELETRÔNICO – ESMPU Nº 02/2022	
SRP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	Exclusiva ME/EPP? <input checked="" type="checkbox"/> Sim <input type="checkbox"/> Não	Reserva de quota ME/EPP? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não
Vistoria? <input type="checkbox"/> Obrigatória <input checked="" type="checkbox"/> Facultativa <input type="checkbox"/> Não se aplica.	Amostra? <input type="checkbox"/> Sim <input checked="" type="checkbox"/> Não	O critério de julgamento? MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO
OBJETO	Cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, com fornecimento de refeições, de acordo com as especificações deste Edital.	
DATA E HORÁRIO	24 de janeiro de 2022 às 14 horas (horário de Brasília)	
SITE DE REALIZAÇÃO	Portal de Compras do Governo Federal – https://www.gov.br/compras/pt-br/	
CÓD. UASG	200234	
RETIRADA DO EDITAL	https://www.gov.br/compras/pt-br/ e http://escola.mpu.mp.br/transparencia/licitacoes/pregao-eletronico	
Escola Superior do Ministério Público da União CLCE - Central de Licitações e Cotações Eletrônicas Sede: SGAS 603, lote 22 CEP 70200-630 Brasília - DF Telefone: (61) 3553-5441		

CONSTITUEM ANEXOS DESTES EDITAIS, DELE FAZENDO PARTE INTEGRANTE.	
ANEXO – I	Termo de Referência Anexo I - TABELAS DE MULTAS Anexo II - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA Anexo III - DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO LOCAL Anexo IV - CRITÉRIOS PARA DESCONTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO Anexo V - BENS DISPONIBILIZADOS PELA CEDENTE
ANEXO – II	Planilha de Preços
ANEXO - III	Modelo de Minuta de Contrato Anexo I - TABELAS DE MULTAS Anexo II - CRITÉRIOS PARA DESCONTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO Anexo III - BENS DISPONIBILIZADOS PELA CEDENTE
ANEXO - IV	Modelo de declaração de ausência de parentesco - Resolução n. 37/2009 - CNMP
ANEXO - V	Modelo de Declaração de Concordância - Portaria ESMPU n. 21/2017
ANEXO - VI	Modelo de Declaração de existência e compromisso de manutenção de Escritório/Estúdio ou instalação, conforme disposto no item 10.6, 'a', do anexo VII da IN SLTI/MP nº 05/2017.

A ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO – ESMPU, UASG 200234, sediada no SGAS, Avenida L2 Sul, Quadra 603, Lote 22, Brasília-DF, por meio do Ordenador de Despesas e Secretário de Administração, torna público para ciência dos interessados, que na data e

horários estabelecidos na folha de rosto, por meio do endereço eletrônico <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, realizará licitação na modalidade de **PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO**, utilizando os recursos de tecnologia da informação – Internet, sob a forma de execução indireta e regime de empreitada por preço global.

O procedimento licitatório será regido pelas seguintes normas: Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002; Decreto nº 10.024, de 20 de setembro de 2019; Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006; Instruções Normativas SEGES/MPDG nº 05, de 26 de maio de 2017, nº 02, de 11 de outubro de 2010 e nº 01, de 19 de janeiro de 2010; subsidiariamente a Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993; e demais normas pertinentes, subordinado às condições e exigências estabelecidas neste Edital.

CAPÍTULO I - DO OBJETO

1. A presente licitação tem por objeto a cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, com fornecimento de refeições, de acordo com as especificações deste Edital.

2. A licitação é formada por **um único item**, conforme planilhas constantes do Termo de Referência – Anexo I do Edital, sagrando-se vencedor o licitante que ofertar a **MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO**, considerando o valor da taxa da cessão de uso, devendo-se observar o valor mínimo de **R\$ 1.260,46** (hum mil duzentos e sessenta reais e quarenta e seis centavos).

3. O critério de julgamento adotado será o **MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO**, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto

4. As especificações técnicas do objeto estão disciplinadas no Anexo I do Edital (Termo de Referência).

5. Em caso de discordância entre as especificações do objeto contidas no Comprasnet e as constantes neste edital, prevalecerão as constantes neste edital.

CAPÍTULO II – DO CREDENCIAMENTO

1. O Credenciamento é o nível básico do registro cadastral no SICAF, que permite a participação dos interessados na modalidade licitatória Pregão, em sua forma eletrônica.

2. O cadastro no SICAF deverá ser feito no Portal de Compras do Governo Federal, no sítio <https://www.gov.br/compras/pt-br/>, por meio de certificado digital conferido pela Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira – ICP - Brasil.

4. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes a este Pregão.

5. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

6. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais no SICAF e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente,

à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

7. A não observância do disposto no subitem anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

CAPÍTULO III – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

1. Poderão participar deste Pregão interessados cujo ramo de atividade seja compatível com o objeto desta licitação, e que estejam com Credenciamento regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF, conforme disposto no art. 9º da IN SEGES/MP nº 3, de 2018.

2. Não poderão participar desta licitação:

- a) empresas **impedidas de licitar** ou contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei 10.520/02;
- b) empresas **suspensas de participar** de licitação ou impedida de contratar com a ESMPU, nos termos do art. 87, III, da Lei 8.666/93;
- c) empresas **declaradas inidôneas** para licitar ou contratar com a Administração Pública (nos termos do art. 87, IV, da Lei 8.666/93);
- d) empresas **declaradas inidôneas** para licitar com a Administração Pública Federal, nos termos do art. 46 da Lei 8.443/92;
- e) empresas proibidas de contratar com o Poder Público, na forma da Lei 8429/1992;
- f) empresas que estejam constituídas sob a **forma de consórcio**;
- g) 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;
- h) empresas ou **sociedades estrangeiras** que não funcionem no país;
- i) empresas cujo estatuto ou contrato social **não inclua ramo** de atividade compatível com o objeto desta licitação;
- j) empresas prestadoras de serviços que tenham como sócios, gerentes ou diretores, membro ou servidor (este quando ocupante de cargo de direção) da ESMPU, cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau, inclusive, conforme a Resolução 37/2009 - CNMP;
Considera-se participação indireta, a existência de qualquer vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira ou trabalhista entre o autor do projeto, pessoa física ou jurídica, e o licitante ou responsável pelos serviços, fornecimentos e obras, incluindo-se os fornecimentos de bens e serviços a estes necessários. O disposto no neste item aplica-se aos membros da comissão de licitação, conforme disposições previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93. e
- D) quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93.

CAPÍTULO IV – DA IMPUGNAÇÃO E DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

1. Até 3 (três) 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 2 (dois) dias úteis, contados do recebimento da impugnação 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 ao Pregoeiro até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública, exclusivamente por meio eletrônico via Internet, no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br ou cpl@escola.mpu.mp.br.

2.1. O Pregoeiro responderá aos pedidos de esclarecimentos no prazo de 2 (dois) dias úteis, contado da data de recebimento do pedido, e poderá requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e outros instrumentos auxiliares à licitação.

3. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.

3.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo pregoeiro, nos autos do processo de licitação.

4. As respostas aos pedidos de esclarecimentos serão divulgadas pelo sistema e vincularão os participantes e a Administração.

CAPÍTULO V – DA PROPOSTA DE PREÇOS

1. O licitante deverá enviar sua proposta mediante o preenchimento, no sistema eletrônico, dos seguintes campos:

1.1. Valor unitário e total do ITEM;

1.2. Descrição do objeto, contendo as informações referente à especificação do Termo de Referência.

2. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

3. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços tarifas, além de quaisquer despesas diretas ou indiretas não explicitadas, mas decorrentes de obrigação contratual das empresas, conforme estabelecido no Edital;

4. A Contratada deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos, devendo complementá-los, caso o previsto inicialmente em sua proposta não seja satisfatório para o atendimento do objeto da licitação, exceto quando ocorrer algum dos eventos arrolados nos incisos do §1º do artigo 57 da Lei nº 8.666, de 1993.

5. Caso o eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos se revele superior às necessidades da contratante, a Administração deverá efetuar o pagamento seguindo estritamente as regras contratuais de faturamento dos serviços demandados e executados, concomitantemente com a realização, se necessário e cabível, de adequação contratual do quantitativo necessário, com base na alínea "b" do inciso I do art. 65 da Lei n. 8.666/93 e nos termos do art. 63, §2º da IN SEGES/MPDG n.5/2017.

6. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários. Em caso de erro ou cotação incompatível com o regime tributário a que se submete, serão adotadas as orientações a seguir:

6.1. cotação de percentual menor que o adequado: o percentual será mantido durante toda a execução contratual;

6.2. cotação de percentual maior que o adequado: o excesso será suprimido, unilateralmente, da planilha e haverá glosa, quando do pagamento, e/ou redução, quando da repactuação, para fins de total ressarcimento do débito.

7. Se o regime tributário da empresa implicar o recolhimento de tributos em percentuais variáveis, a cotação adequada será a que corresponde à média dos efetivos recolhimentos da empresa nos últimos doze meses, devendo o licitante ou contratada apresentar ao pregoeiro ou à fiscalização, a qualquer tempo, comprovação da adequação dos recolhimentos, para os fins do previsto no subitem anterior.

8. Independentemente do percentual de tributo inserido, no pagamento dos serviços, serão retidos na fonte os percentuais estabelecidos na legislação vigente.

9. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

10. Os preços ofertados, tanto na proposta inicial, quanto na etapa de lances, serão de exclusiva responsabilidade do licitante, não lhe assistindo o direito de pleitear qualquer alteração, sob alegação de erro, omissão ou qualquer outro pretexto.

11. O prazo de validade da proposta não será inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de sua apresentação.

12. Os licitantes devem respeitar os preços máximos estabelecidos nas normas de regência de contratações públicas federais, quando participarem de licitações públicas.

13. O descumprimento das regras supramencionadas por parte dos contratados pode ensejar a responsabilização pelo Tribunal de Contas da União e, após o devido processo legal, gerar as seguintes consequências: assinatura de prazo para a adoção das medidas necessárias ao exato cumprimento da lei, nos termos do art. 71, inciso IX, da Constituição; ou condenação dos agentes públicos responsáveis e da empresa contratada ao pagamento dos prejuízos ao erário, caso verificada a ocorrência de superfaturamento por sobrepreço na execução do contrato.

14. No caso do prazo de validade da proposta ser omitido na proposta, o Pregoeiro entenderá como sendo igual ao previsto no item 11.

15. O valor mensal a ser pago pela cessionária à cedente refere-se única e exclusivamente à **taxa de utilização da área cedida**, cabendo à cessionária **recolher**, mensalmente, em favor da **CEDENTE**, os percentuais constantes da tabela abaixo, referentes **às despesas com serviços comuns no edifício-sede da ESMPU**.

Serviço	Percentual proporcional	Base de cálculo	* Valor estimado a ser pago em R\$
Vigilância	0,39% (38 m ²)	9.600 m ² Área aproximada do edifício	283,51
Brigada de incêndio			121,06
Manutenção Predial			226,20
Limpeza e conservação			217,58
Água/Esgoto			55,34
Energia Elétrica			146,25
Total estimado a ser pago em R\$			1.049,94

*O índice corresponde à porcentagem aproximada da área cedida para a lanchonete (38 m²) em relação à área total do edifício-sede da ESMPU.

*Os valores representam uma estimativa mensal dos contratos, podendo haver alteração para mais ou para menos.

16. A CESSIONÁRIA ainda deverá **recolher** mensalmente, em favor da **CEDENTE**, o valor referente ao reembolso pelos serviços de telefonia.

CAPÍTULO VI – DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

1. Os licitantes encaminharão, **exclusivamente por meio do sistema, concomitantemente com os documentos de habilitação exigidos no edital**, proposta com a descrição do objeto ofertado e o preço, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública, quando, então, encerrar-se-á automaticamente a etapa de envio dessa documentação.

2. O envio da proposta, acompanhada dos documentos de habilitação exigidos neste Edital, ocorrerá por meio de chave de acesso e senha.

3. Os licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que constem do SICAF, assegurado aos demais licitantes o direito de acesso aos dados constantes dos sistemas.

4. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte deverão encaminhar a documentação de habilitação, ainda que haja alguma restrição de regularidade fiscal e trabalhista, nos termos do art. 43, § 1º da LC nº 123, de 2006.

5. Incumbirá ao licitante 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.

6. Até a abertura da sessão pública, os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema

7. Não será estabelecida, nessa etapa do certame, ordem de classificação entre as propostas apresentadas, o que somente ocorrerá após a realização dos procedimentos de negociação e julgamento da proposta.

8. Os documentos que compõem a proposta e a habilitação do licitante melhor classificado somente serão disponibilizados para avaliação do pregoeiro e para acesso público após o encerramento do envio de lances.

9. Como condição para participação no Pregão, o licitante assinalará “sim” ou “não” em campo próprio do sistema eletrônico, relativo às seguintes declarações:

9.1 que cumpre os requisitos estabelecidos no artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006, estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus arts. 42 a 49.

9.2 . que está ciente e **concorda com as condições** contidas no Edital e seus anexos;

9.3. que **cumpra os requisitos** para a habilitação definidos no Edital e que a proposta apresentada está em conformidade com as exigências editalícias;

9.4. que **inexistem fatos impeditivos** para sua habilitação no certame, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;

9.5. que **não emprega menor de 18 anos** em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do artigo 7º, XXXIII, da Constituição;

9.6. que a **proposta foi elaborada de forma independente**, nos termos da Instrução Normativa SLTI/MP nº 2, de 16 de setembro de 2009.

9.7. que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando **trabalho degradante** ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal;

9.8. que os serviços são prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei **para pessoa com deficiência** ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

10. A declaração falsa relativa ao cumprimento de qualquer condição sujeitará o licitante às sanções previstas em lei e neste Edital

Obs.: As declarações retrocitadas serão impressas pelo Pregoeiro. Na impossibilidade de tal procedimento por falha na inserção ou problema no sistema, a licitante deverá apresentá-las, quando solicitadas pelo Pregoeiro.

CAPÍTULO VII – DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

1. A abertura da presente licitação dar-se-á em sessão pública, por meio de sistema eletrônico na internet (<https://www.gov.br/compras/pt-br/>), na data, horário e local indicados neste Edital.

2. O Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando desde logo aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos neste Edital ou que contenham vícios insanáveis, ilegalidades ou não apresentem especificações técnicas contidas no Termo de Referência

2.1. A desclassificação será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

2.2. A não desclassificação da proposta não impede o seu julgamento definitivo em sentido contrário, levado a efeito na fase de aceitação.

3. O sistema ordenará automaticamente as propostas classificadas, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

4. A comunicação entre o pregoeiro e as licitantes ocorrerá mediante troca de mensagens, em campo próprio do sistema eletrônico.

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

CAPÍTULO VIII – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

1. Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, momento em que as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

1.1. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR UNITÁRIO E TOTAL DO ITEM - (MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO).

2. A licitante será imediatamente informada do recebimento do lance e do respectivo horário e valor consignado no registro.
3. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas neste Edital.
4. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ou percentual de desconto superior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.
5. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que **cobrir a melhor oferta deverá ser de R\$ 0,10 (dez) centavos.**
6. O intervalo entre os lances enviados pelo mesmo licitante não poderá ser inferior a vinte (20) segundos e o intervalo entre lances não poderá ser inferior a três (3) segundos, sob pena de serem automaticamente descartados pelo sistema os respectivos lances.
7. **Será adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, em que os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.**
8. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.
9. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o item anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.
10. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente.
11. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.
12. Em caso de falha no sistema, os lances em desacordo com os subitens anteriores deverão ser desconsiderados pelo pregoeiro, devendo a ocorrência ser comunicada imediatamente à Secretaria de Gestão do Ministério da Economia;
- 12.1 Na hipótese do subitem anterior, a ocorrência será registrada em campo próprio do sistema.
13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.
14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.
15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.
16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.
17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

18. Em relação a itens não exclusivos para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, uma vez encerrada a etapa de lances, será efetivada a verificação automática, junto à Receita Federal, do porte da entidade empresarial. O sistema identificará em coluna própria as microempresas e empresas de pequeno porte participantes, procedendo à comparação com os valores da primeira colocada, se esta for empresa de maior porte, assim como das demais classificadas, para o fim de aplicar-se o disposto nos arts. 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8.538, de 2015.

19. Nessas condições, as propostas de microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem na faixa de até 5% (cinco por cento) acima da melhor proposta ou melhor lance serão consideradas empatadas com a primeira colocada.

20. A melhor classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

21. Caso a microempresa ou a empresa de pequeno porte melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, serão convocadas as demais licitantes microempresa e empresa de pequeno porte que se encontrem naquele intervalo de 5% (cinco por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, no prazo estabelecido no subitem anterior.

22. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nos subitens anteriores, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta.

23. A ordem de apresentação pelos licitantes é utilizada como um dos critérios de classificação, de maneira que só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

24. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no art. 3º, § 2º, da Lei nº 8.666, de 1993, assegurando-se a preferência, sucessivamente, aos serviços:

24.1. prestados por empresas brasileiras;

24.2. prestados por empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;

24.3. prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação.

25. Persistindo o empate, a proposta vencedora será sorteada pelo sistema eletrônico dentre as propostas empatadas.

CAPÍTULO IX – DA NEGOCIAÇÃO

1. Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro poderá encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado o lance mais vantajoso, para que seja obtida melhor proposta, observado o critério de julgamento e o valor estimado para a contratação, não se admitindo negociar condições diferentes das previstas neste Edital.

2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelas demais licitantes.

3. Ficará facultado ao pregoeiro estabelecer um prazo máximo de tempo para que a licitante manifeste-se no chat do sistema Comprasnet, quando convocada à negociação ou ao esclarecimento de dúvidas.

4. A ausência de manifestação por parte da licitante, relativamente ao subitem anterior, poderá ocasionar a desclassificação da licitante do certame.

CAPÍTULO X – DA ACEITABILIDADE DA PROPOSTA

1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no parágrafo único do art. 7º e no § 9º do art. 26 do Decreto n.º 10.024/2019.

1.1. Será adotado o critério de julgamento do tipo MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO.

2. O Pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do TCU ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão.

2.1. Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista neste Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido.

2.2. Não se admitirá proposta que apresente valores exorbitantes incompatíveis com os preços de mercado, exceto quando se referirem a materiais e instalações de propriedade da licitante, para os quais ela renuncie à parcela ou à totalidade de remuneração, devendo ser demonstrada a viabilidade da proposta caso solicitado pelo Pregoeiro.

2.3. Não serão aceitas propostas com valor inferior a R\$ 1.260,46 (mil e duzentos e sessenta reais e quarenta e seis centavos), mínimo estabelecido pela Administração a título de taxa de ocupação mensal, conforme memória de cálculo constante no Termo de Referência, item 6.4, ou com preços manifestamente inexequíveis.

2.4. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

3. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, na forma do § 3º do artigo 43 da Lei nº 8.666, de 1993 e a exemplo das enumeradas no item 9.4 do Anexo VII-A da IN SEGES/MP N. 5, de 2017, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.

4. Qualquer interessado poderá requerer que se realizem diligências para aferir a exequibilidade e a legalidade das propostas, devendo apresentar as provas ou os indícios que fundamentam a suspeita.

5. Na hipótese de necessidade de suspensão da sessão pública para a realização de diligências, com vistas ao saneamento das propostas, a sessão pública somente poderá ser reiniciada mediante aviso prévio no sistema com, no mínimo, vinte e quatro horas de antecedência, e a ocorrência será registrada em ata.

6. O Pregoeiro poderá convocar o licitante para enviar documento digital complementar, por meio de funcionalidade disponível no sistema, no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de não aceitação da proposta.

7. O prazo estabelecido poderá ser prorrogado pelo Pregoeiro por solicitação escrita e justificada do licitante, formulada antes de findo o prazo, e formalmente aceita pelo Pregoeiro

8. Em nenhuma hipótese poderá ser alterado o teor da proposta apresentada, seja quanto ao preço ou quaisquer outras condições que importem em modificações de seus termos originais, ressalvadas apenas as alterações absolutamente formais, destinadas a sanar evidentes erros materiais, sem nenhuma alteração do conteúdo e das condições referidas, desde que não venham a causar prejuízos aos demais licitantes;

9. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

10. Se a proposta ou lance vencedor for desclassificado, o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, e, assim sucessivamente, na ordem de classificação.

11. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

12. Se for o caso, nos itens não exclusivos para a participação de microempresas e empresas de pequeno porte, sempre que a proposta não for aceita, e antes de o Pregoeiro passar à subsequente, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida, se for o caso.

13. Encerrada a análise quanto à aceitação da proposta, o pregoeiro verificará a habilitação do licitante, observado o disposto neste Edital

CAPÍTULO XI – DA HABILITAÇÃO

1. Como condição prévia ao exame da documentação de habilitação do licitante detentor da proposta classificada em primeiro lugar, o Pregoeiro verificará o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

1. SICAF;
2. Consulta Consolidada de Pessoa Jurídica do Tribunal de Contas da União (<https://certidoes-apf.apps.tcu.gov.br/>): Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS; Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça;) Lista de Inidôneos e o Cadastro Integrado de Condenações por Ilícitos Administrativos - CADICON, mantidos pelo Tribunal de Contas da União - TCU

1.1. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

1.2. Caso conste na Consulta de Situação do Fornecedor a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o gestor diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas.

1.3. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros.

1.4. O licitante será convocado para manifestação previamente à sua desclassificação.

2. Constatada a existência de sanção, o Pregoeiro reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

3. Caso atendidas as condições de participação, a habilitação do licitantes será verificada por meio do SICAF, nos documentos por ele abrangidos, em relação à habilitação jurídica, à regularidade fiscal, à qualificação econômica financeira e habilitação técnica, conforme o disposto na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de 2018.

3.1. O interessado, para efeitos de habilitação prevista na Instrução Normativa SEGES/MP nº 03, de

2018, mediante utilização do sistema, deverá atender às condições exigidas no cadastramento no SICAF até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas;

3.2. É dever do licitante atualizar previamente as comprovações constantes do SICAF para que estejam vigentes na data da abertura da sessão pública, ou encaminhar, em conjunto com a apresentação da proposta, a respectiva documentação atualizada.

3.3. O descumprimento do subitem acima implicará a inabilitação do licitante, exceto se a consulta aos sítios eletrônicos oficiais emissores de certidões feita pelo Pregoeiro lograr êxito em encontrar a(s) certidão(ões) válida(s), conforme art. 43, §3º, do Decreto 10.024, de 2019.

4. Havendo a necessidade de envio de documentos de habilitação complementares, necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados, o licitante será convocado a encaminhá-los, em formato digital, via sistema, **no prazo de 2 (duas) horas, sob pena de inabilitação.**

5. Os documentos complementares a serem requisitados e apresentados não poderão ser os já exigidos para fins de habilitação no instrumento convocatório. Em outras palavras, não se trata de uma segunda oportunidade para envio de documentos de habilitação. A diligência em questão permite, apenas, a solicitação de documentos outros para confirmação dos já apresentados, sendo exemplo a requisição de cópia de contrato de prestação de serviços que tenha embasado a emissão de atestado de capacidade técnica já apresentado.

6. Somente haverá a necessidade de comprovação do preenchimento de requisitos mediante apresentação dos documentos originais não-digitais quando houver dúvida em relação à integridade do documento digital.

7. Não serão aceitos documentos de habilitação com indicação de CNPJ/CPF diferentes, salvo aqueles legalmente permitidos.

8. Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.1. Serão aceitos registros de CNPJ de licitante matriz e filial com diferenças de números de documentos pertinentes ao CND e ao CRF/FGTS, quando for comprovada a centralização do recolhimento dessas contribuições.

9. A comprovação da regularidade fiscal e trabalhista, da qualificação econômico-financeira e da habilitação jurídica, conforme o caso, poderá ser substituída pela consulta ao SICAF, nos casos em que a empresa estiver habilitada no referido sistema.

10. Os licitantes que não estiverem cadastrados no SICAF, deverão apresentar a seguinte documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista:

I – Habilitação Jurídica:

a) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, no caso de empresário individual;

b) ato constitutivo em vigor (estatuto ou contrato social), devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais ou empresa individual (EIRELI) de responsabilidade limitada;

c) inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores, no caso de sociedade simples;

d) ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971, no caso de cooperativa;

OBSERVAÇÃO: Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

II – Regularidade fiscal e trabalhista:

- a) prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;
- b) prova de regularidade com a Fazenda Nacional;
- c) prova de regularidade com a Fazenda Municipal/Distrital do domicílio ou sede do licitante;
- d) prova de regularidade com a Seguridade Social (INSS);
- e) prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);
- f) prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa;

OBSERVAÇÃO: Caso o licitante seja considerado isento dos tributos municipais relacionados ao objeto licitatório, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda Municipal do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei;

11. As empresas, cadastradas ou não no SICAF, deverão apresentar, ainda, a seguinte documentação:

III - Qualificação Técnica

- a) **Atestado(s) de Capacidade Técnica**, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços compatíveis com o objeto deste instrumento;
- b) Declaração de que possui ou possuirá, no ato da assinatura do Contrato, em seu quadro, **Nutricionista, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas;**
- c) Declaração de que possui ou de que instalará **escritório no Distrito Federal**, no prazo máximo de 60(sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato, conforme **ANEXO IV**, do Edital;
- d) Fazer prova de regularidade perante o órgão responsável pela **Vigilância Sanitária** do Município onde o licitante tem domicílio ou ponto comercial.
- e) Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou **vistoria** no local do evento, conforme modelos dos **ANEXOS II e III**, do Termo de Referência;

IV – Qualificação Econômico-Financeira:

- a) certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica;
- b) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta;

1) no caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço patrimonial e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade;

2) é admissível o balanço intermediário, se decorrer de lei ou contrato/estatuto social.

c) comprovação da boa situação financeira da empresa mediante obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

LG =	Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
SG =	Ativo Total
	Passivo Circulante + Passivo Não Circulante
LC =	Ativo Circulante
	Passivo Circulante

d) As empresas que apresentarem resultado inferior ou igual a 1(um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), deverão comprovar patrimônio líquido de 10% (dez por cento) do valor total estimado da contratação ou do item pertinente.

12. O licitante enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado (a) da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal e (b) da apresentação do balanço patrimonial e das demonstrações contábeis do último exercício.

13. A existência de restrição relativamente à regularidade fiscal e trabalhista não impede que a licitante qualificada como microempresa ou empresa de pequeno porte seja declarada vencedora, uma vez que atenda a todas as demais exigências do edital.

14. A declaração do vencedor acontecerá no momento imediatamente posterior à fase de habilitação.

15. Caso a proposta mais vantajosa seja ofertada por microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa equiparada, e uma vez constatada a existência de alguma restrição no que tange à regularidade fiscal e trabalhista, a mesma será convocada para, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, após a declaração do vencedor, comprovar a regularização. O prazo poderá ser prorrogado por igual período, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa.

16. A não-regularização fiscal e trabalhista no prazo previsto no subitem anterior acarretará a inabilitação do licitante, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital, sendo facultada a convocação dos licitantes remanescentes, na ordem de classificação. Se, na ordem de classificação, seguir-se outra microempresa, empresa de pequeno porte ou sociedade cooperativa com alguma restrição na documentação fiscal e trabalhista, será concedido o mesmo prazo para regularização.

17. Havendo necessidade de analisar minuciosamente os documentos exigidos, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no “chat” a nova data e horário para a continuidade da mesma.

18. Será inabilitado o licitante que não comprovar sua habilitação, seja por não apresentar quaisquer dos documentos exigidos, ou apresentá-los em desacordo com o estabelecido neste Edital.

19. Nos itens não exclusivos a microempresas e empresas de pequeno porte, quando houver, ocorrendo inabilitação, haverá nova verificação, pelo sistema, da eventual ocorrência do empate ficto, previsto nos artigos 44 e 45 da LC nº 123, de 2006, seguindo-se a disciplina antes estabelecida para aceitação da proposta subsequente.

20. O licitante provisoriamente vencedor em um item, que estiver concorrendo em outro item, ficará obrigado a comprovar os requisitos de habilitação cumulativamente, isto é, somando as exigências do item em que venceu às do item em que estiver concorrendo, e assim sucessivamente, sob pena de inabilitação, além da aplicação das sanções cabíveis.

21. Não havendo a comprovação cumulativa dos requisitos de habilitação, a inabilitação recairá sobre o(s) item(ns) de menor(es) valor(es), cuja retirada(s) seja(m) suficiente(s) para a habilitação do licitante nos remanescentes.

22. Constatado o atendimento às exigências de habilitação fixadas no Edital, o licitante será declarado vencedor.

CAPÍTULO XII – DO ENCAMINHAMENTO DA PROPOSTA DE PREÇOS VENCEDORA

1. A proposta final do licitante declarado vencedor deverá ser encaminhada no prazo de 2 (duas) horas, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico e deverá:

1.1. ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, em uma via, sem emendas, rasuras, entrelinhas ou ressalvas, devendo a última folha ser assinada e as demais rubricadas pelo licitante ou seu representante legal.

1.2. estar devidamente ajustada ao lance vencedor ou valor negociado;

1.3. conter a indicação do banco, número da conta e agência do licitante vencedor, para fins de pagamento.

1.4. conter os valores dos preços que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos, devendo ser respeitados os valores máximos da tabela prevista no item 6.1.10 do Termo de Referência.

2. A proposta final deverá ser documentada nos autos e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Contratada, se for o caso.

3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Contratada.

4. Os preços deverão ser expressos em moeda corrente nacional, o valor unitário em algarismos e o valor global em algarismos e por extenso (art. 5º da Lei nº 8.666/93).

5. Ocorrendo divergência entre os preços unitários e o preço global, prevalecerão os primeiros; no caso de divergência entre os valores numéricos e os valores expressos por extenso, prevalecerão estes últimos.

6. A oferta deverá ser firme e precisa, limitada, rigorosamente, ao objeto deste Edital, sem conter alternativas de preço ou de qualquer outra condição que induza o julgamento a mais de um resultado, sob pena de desclassificação.

7. A proposta deverá obedecer aos termos deste Edital e seus Anexos, não sendo considerada aquela que não corresponda às especificações ali contidas ou que estabeleça vínculo à proposta de outro licitante.

8. Os originais ou cópias autenticadas, **caso sejam solicitados**, deverão ser entregues na Comissão Permanente de Licitação da ESMPU, no endereço: SGAS, Av. L2 Sul, Quadra 603, Lote 22, Brasília/DF- CEP: 70.200-640.

9. As propostas que contenham a descrição do objeto, o valor e os documentos complementares estarão disponíveis na internet, após a homologação.

CAPÍTULO XIII – DA DECLARAÇÃO DE VENCEDOR

1. Constatado o atendimento às exigências fixadas neste Edital, a licitante classificada em primeiro lugar e devidamente habilitada será declarada vencedora pelo Pregoeiro.

CAPÍTULO XIV – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

1. O Pregoeiro declarará o vencedor e, depois de decorrida a fase de regularização fiscal e trabalhista de microempresa ou empresa de pequeno porte, se for o caso, concederá o prazo de no mínimo trinta minutos, para que qualquer licitante manifeste a intenção de recorrer, de forma motivada, isto é, indicando contra quais decisões pretende recorrer e por quais motivos, em campo próprio do sistema.

2. Havendo quem se manifeste, caberá ao Pregoeiro verificar a tempestividade e a existência de motivação da intenção de recorrer, para decidir se admite ou não o recurso, fundamentadamente.

3. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso.

4. A falta de manifestação motivada do licitante quanto à intenção de recorrer importará a decadência desse direito.

5. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo sistema eletrônico, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo sistema eletrônico, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

6. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

7. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados, no endereço constante neste Edital.

CAPÍTULO XV – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

1. Decididos os recursos porventura interpostos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto da licitação à licitante vencedora e homologará o procedimento licitatório.

CAPÍTULO XVI - DAS OBRIGAÇÕES DA LICITANTE VENCEDORA E DO TERMO DE CONTRATO

1. ATENÇÃO: A ESMPU solicitará que a Licitante Vencedora se credencie como “usuário externo” no **Sistema Eletrônico de Informações (SEI)**, para fins de assinatura eletrônica dos documentos inerentes à contratação, de acordo com o disposto no art. 16, Seção II, Portaria ESMPU n. 21/2017.

2. Para o cadastro como usuário externo no SEI é necessário o preenchimento de formulário próprio que deverá ser entregue pessoalmente ou pela via postal ao Núcleo de Protocolo, Expedição e Arquivo da ESMPU contendo a seguinte documentação:

I – Pessoa Física:

- a) Declaração de concordância;
- b) Documento de identidade;
- c) Cadastro de Pessoa Física – CPF.

II – Pessoa Jurídica:

- a) Declaração de concordância;
- b) Documento de identidade e Cadastro de Pessoa Física (CPF) do representante legal;
- c) Ato constitutivo e suas alterações, devidamente registrados;
- d) Ato de nomeação ou eleição de dirigentes ou procuração, quando for o caso, devidamente registrados;
- e) Cadastro nacional de pessoa jurídica - CNPJ.

3. Serão aceitos como documento de identidade: cédula de identidade expedida por Secretaria de Segurança Pública (RG); Carteira Nacional de Habilitação (CNH); carteira de trabalho e previdência social – CTPS; passaporte; carteira funcional expedida por órgão público, reconhecida por lei federal como documento de identidade válido em todo território nacional; carteira de identidade expedida por órgão fiscalizador do exercício de profissão regulamentada por lei;

4. No caso de entrega presencial, a autenticação dos documentos relacionados no item 2 poderá ser efetuada por servidor da ESMPU, mediante apresentação do respectivo original; alternativamente, poderão ser enviadas cópias via postal desde que autenticadas em cartório;

5. A declaração de concordância poderá ser assinada eletronicamente com emprego de certificado digital emitido no âmbito da Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira (ICP-Brasil) ou pessoalmente no local, sem necessidade de reconhecimento de firma; ou, alternativamente, poderá ser enviada via postal, desde que com firma reconhecida em cartório;

6. A ESMPU poderá solicitar, a qualquer tempo, a apresentação dos documentos originais, fixando prazo para cumprimento.

7. O credenciamento está condicionado à aceitação das regras do SEI pelo usuário externo que se responsabilizará pelo uso indevido do sistema nas esferas administrativa, civil e penal.

8. Após a homologação da licitação e verificada a pertinência dos dados cadastrados com a respectiva documentação de credenciamento do usuário externo, **a Licitante Vencedora será convocada, por ofício enviado eletronicamente, para assinatura digital do termo contratual ou instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital.**

9. Se a Licitante Vencedora não assinar o termo de contrato ou instrumento equivalente sem justificativa por escrito e aceita pelo Secretário de Administração/ESMPU, restará caduco o seu direito de vencedora, sujeitando-se às sanções previstas neste Edital.

10. Ocorrendo a hipótese prevista no item acima, o objeto da presente licitação poderá ser adjudicado às licitantes remanescentes, na ordem de classificação, e de acordo com as propostas apresentadas.

11. Previamente à formalização da 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.

12. Constatada a irregularidade no SICAF, a ESMPU poderá convocar o licitante subsequente na ordem de classificação, para assinar o contrato.

13. As obrigações da contratante e da contratada referentes ao objeto licitado bem como o prazo para execução do contrato e para entrega do objeto da licitação estão estabelecidos na Minuta de Contrato (Anexo IV deste Edital).

14. Na assinatura **termo contratual ou instrumento equivalente**, será exigida a comprovação das condições de habilitação consignadas no edital, que deverão ser mantidas pelo licitante durante a vigência da contratação.

15. Na hipótese de o vencedor da licitação **não comprovar as condições de habilitação** consignadas no edital ou se recusar a assinar **termo contratual ou instrumento equivalente**, a Administração, sem prejuízo da aplicação das sanções das demais cominações legais cabíveis a esse licitante, poderá convocar outro licitante, respeitada a ordem de classificação, para, após a comprovação dos requisitos para habilitação, analisada a proposta e eventuais documentos complementares e, feita a negociação, assinar o contrato ou a ata de registro de preços.

CAPÍTULO XVII – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

1. Comete infração administrativa, nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

1.1 não assinar o termo de contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;

1.2. apresentar documentação falsa;

1.3. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;

1.4 ensejar o retardamento da execução do objeto;

1.5. não manter a proposta;

1.6. cometer fraude fiscal;

1.7 comportar-se de modo inidôneo;

2. Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

3. O licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas nos subitens anteriores

ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes sanções:

3.1. Advertência por faltas leves, assim entendidas como aquelas que não acarretarem prejuízos significativos ao objeto da contratação;

3.2. Multa de 10% (dez por cento) sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante;

3.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos;

3.4. Impedimento de licitar e de contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos;

3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados;

4. A penalidade de multa pode ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

5. Se, durante o processo de aplicação de penalidade, se houver indícios de prática de infração administrativa tipificada pela Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, como ato lesivo à administração pública nacional ou estrangeira, cópias do processo administrativo necessárias à apuração da responsabilidade da empresa deverão ser remetidas à autoridade competente, com despacho fundamentado, para ciência e decisão sobre a eventual instauração de **investigação preliminar ou Processo Administrativo de Responsabilização – PAR**.

6. A apuração e o julgamento das demais infrações administrativas não consideradas como ato lesivo à Administração Pública nacional ou estrangeira nos termos da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013, seguirão seu rito normal na unidade administrativa.

7. O processamento do PAR não interfere no seguimento regular dos processos administrativos específicos para apuração da ocorrência de danos e prejuízos à Administração Pública Federal resultantes de ato lesivo cometido por pessoa jurídica, com ou sem a participação de agente público.

8. Caso o valor da multa não seja suficiente para cobrir os prejuízos causados pela conduta do licitante, a União ou Entidade poderá cobrar o valor remanescente judicialmente, conforme artigo 419 do Código Civil.

9. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa ao licitante/adjudicatário, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente na Lei nº 9.784, de 1999.

10. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade, bem como as porcentagens e prazos estipulados na tabela a seguir:

OCORRÊNCIA		SANÇÃO	
		MULTA	IMPEDIMENTO SUSPENSÃO
I	Deixar de entregar documentação exigida para o certame	2% sobre o valor proposta	4 (quatro) meses
II	Fazer declaração falsa ou apresentar documentação falsa Declaração falsa quanto às condições de participação; Declaração falsa quanto ao enquadramento como ME/EPP; Conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances; Atos como os descritos nos artigos 90, 92, 93, 94, 95 e 97 da Lei n.º	10% do valor da proposta	24 (vinte e quatro) meses

	8.666/93.		
III	Ensejar o retardamento da execução do certame Ação ou omissão do licitante que prejudique o bom andamento do certame, evidencie tentativa de indução a erro no julgamento, ou ainda que atrase a assinatura do contrato ou ata de registro de preços	10% do valor da proposta	6 (seis) meses
IV	Não manter a proposta Ausência do envio ou envio fora do prazo; Recusa do envio do seu detalhamento, quando exigível; Pedido de desclassificação da proposta, quando não for fundamentada a demonstração de vício ou falha na sua elaboração que evidencie a impossibilidade de seu cumprimento.	10% do valor da proposta	4 (quatro) meses
V	Comporta-se de modo inidôneo A prática de atos direcionados a prejudicar o bom andamento do certame ou do contrato, tais como: frustrar ou fraudar o caráter competitivo do procedimento licitatório, agir em conluio ou em desconformidade com a lei, induzir deliberadamente a erro no julgamento, prestar informações falsas, apresentar documentação com informações inverídicas, ou que contenha emenda ou rasura, destinados a prejudicar a veracidade de suas informações;	15% do valor da proposta	24 (vinte e quatro) meses
VI	Cometer fraude fiscal Prática de qualquer ato destinado a obtenção de vantagem ilícita, induzindo ou mantendo em erro a Administração Pública.	20% do valor da proposta/contrato	40 (quarenta) meses
VII	Não regularizar a documentação relativa a regularidade fiscal, trabalhista e/ou previdenciária, no prazo determinado.	1% sobre o valor da proposta	2 (dois) meses
VIII	Não assinar o contrato ou a ata de registro de preços ou instrumento equivalente, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta	10% do valor proposta	6 (seis) meses

11. As penas previstas serão agravadas em 50% (cinquenta por cento) de sua pena-base, para cada **agravante**, até o limite de 60 (sessenta) meses, em decorrência do seguinte:

I - quando restar comprovado que o licitante ou contratado tenha sofrido registro de 3 (três) ou mais penalidades no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF em decorrência da prática de qualquer das condutas tipificadas no presente Edital nos 12 (doze) meses que antecederam o fato em decorrência do qual será aplicada a penalidade;

II - quando restar comprovado que o licitante tenha sido desclassificado, tenha sua proposta recusada ou seja inabilitado em razão de sua notória impossibilidade de atendimento ao estabelecido no edital de licitação;

III - quando o licitante, deliberadamente, não responder às diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo; ou

IV - quando restar comprovado que o licitante tenha prestado declaração falsa de que é beneficiário do tratamento diferenciado concedido em legislação específica.

12. As penas previstas nos subitens 1.1., 1.3., 1.4., 1.5., do item 1, poderão ser reduzidas em 50% (cinquenta por cento), uma única vez, após a incidência do previsto no **item 11**, quando não tenha havido nenhum dano à Administração, em decorrência de qualquer das seguintes **atenuantes**:

I - a conduta praticada tenha sido, desde que devidamente comprovada, decorrente de falha escusável do licitante ou contratado;

II - a conduta praticada seja decorrente da apresentação de documentação que contenha vícios ou omissões para os quais não tenha contribuído, ou que não sejam de fácil identificação, desde que devidamente comprovado; ou

III - a conduta praticada seja decorrente da apresentação de documentação que não atendeu às exigências do edital, desde que reste evidenciado equívoco em seu encaminhamento e a ausência de dolo;

13. A penalidade prevista no subitem 1.3, do item 1, deste Capítulo, poderá ser afastada quando tenha ocorrido a entrega da documentação fora dos prazos estabelecidos, desde que não tenha acarretado prejuízos à Administração, observando-se ainda, cumulativamente:

I - a ausência de dolo na conduta;

II - que a documentação entregue esteja correta e adequada ao que foi solicitado;

III - que o eventual atraso no cumprimento dos prazos não seja superior à sua quarta parte;

IV - não tenha ocorrido nenhuma solicitação de prorrogação dos prazos;
V - que a penalidade esteja estabelecida em prazo não superior a 2 (dois) meses; e
VI - que o licitante faltoso não tenha sofrido registro de penalidade no SICAF em decorrência da prática de qualquer das condutas tipificadas na presente norma em procedimentos licitatórios ou contratações ocorridos nos 12 (doze) meses que antecederam o fato em razão do qual será aplicada a penalidade.

14. Quando a ação ou omissão do licitante ou contratante ensejar o enquadramento da conduta em tipos distintos, prevalecerá aquele que comina a sanção mais grave.

15. Na apuração dos fatos, a Administração atuará com base no princípio da boa-fé objetiva, assegurando ao licitante a ampla defesa e o contraditório, o direito de juntar todo e qualquer meio de prova necessário à sua defesa, podendo, inclusive, requerer diligências.

16. A Administração formará sua convicção com base na demonstração dos fatos e condutas praticadas, devendo, quando necessário, promover diligências para a apuração da veracidade dos documentos e informações apresentadas na defesa.

17. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

18. As sanções por atos praticados no decorrer da contratação estão previstas no Termo de Referência.

19. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas neste Capítulo, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

20. A aplicação das sanções previstas no art. 7º da Lei n. 10.520/2002 é de competência do Secretário de Administração da ESMPU, conforme o art. 72, inciso XIV do Regimento Interno, aprovado pela Resolução CONAD nº 05, de 22 de junho de 2020 e a sanção prevista no inciso IV do art. 87 da Lei n. 8.666/93 é de competência do Diretor-Geral da ESMPU.

CAPÍTULO XVIII - DO PAGAMENTO

1. O pagamento ocorrerá na forma disciplinada no Termo de Referência, constante do Anexo I deste Edital.

CAPÍTULO XIX – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

1. As obrigações da Contratante e da Contratada são as estabelecidas no Termo de Referência, constante do Anexo I deste Edital.

CAPÍTULO XX – DO RECEBIMENTO DO OBJETO

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

CAPÍTULO XXI - 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 ele 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 assinatura do termo de contrato ou aceitação do instrumento equivalente, 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.
10. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
11. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
12. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília – DF.

ANEXO I **TERMO DE REFERÊNCIA**

1. DO OBJETO

1.1 Cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, com fornecimento de refeições, de acordo com as especificações deste instrumento.

2. DA JUSTIFICATIVA

1.2 Da Cessão

1.2.1. A presente cessão visa a permitir a exploração do espaço destinado a lanchonete, localizado no

edifício-sede da Escola Superior do Ministério Público da União, para atender ao público interno e externo, nos dias de expediente. Visa, ainda, oferecer aos membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas autorizadas pela ESMPU, opções de alimentação saudável – lanche e almoço –, a preço razoável e de fácil acesso, sem a necessidade de sair do edifício-sede.

1.2.2. Identificam-se os seguintes benefícios, diretos e indiretos, advindos desta cessão: (i) melhoria do ambiente organizacional e a ocupação legal de espaço público disponível para a realização de serviços de lanchonete; (ii) acesso a uma alimentação de qualidade, o que constitui parte relevante das ações da comissão de Qualidade de Vida no Trabalho – QVT [1]; (iii) contribuição para a saúde dos frequentadores do órgão, uma vez que, segundo estudos especializados, a alimentação fracionada em intervalos regulares pode minimizar eventuais distúrbios metabólicos; (iv) maior rapidez no retorno às atividades dos colaboradores do órgão, (v) disponibilização de um ponto de encontro para tratativas em ambiente descontraído, o que fomenta o surgimento de novas ideias, tendo, ainda, como vantagens, a redução do estresse e a possibilidade de estabelecer conexões entre as pessoas da equipe e com parceiros internos, segundo artigo da revista Forbes [2].

2.2. Da modalidade de licitação / Do critério de julgamento

2.2.1 A modalidade de licitação será o Pregão, na forma eletrônica;

2.2.2. O critério de julgamento será o de **MAIOR OFERTA DA TAXA DE OCUPAÇÃO**.

3. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

3.1. A cessão de uso oneroso, a título precário, para exercício das atividades de lanchonete tem como fundamento o art. 12, inc. III, do Decreto n. 3.725/2001, cabendo licitação na modalidade Pregão, observado o disposto na Lei n. 10.520/2002, aplicando-se subsidiariamente, no que couber, a Lei n. 8.666 de 21 de junho de 1993;

4. DA VISTORIA

4.1. Para o correto dimensionamento e elaboração de sua proposta, o licitante poderá realizar vistoria nas instalações do local de execução dos serviços, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda à sexta-feira, das 8 horas às 17 horas, devendo o agendamento ser efetuado previamente pelo telefone (61) 3313-5330, podendo sua realização ser comprovada por:

4.1.1. Declaração emitida pelo licitante de que conhece as condições locais para execução do objeto ou que realizou vistoria no local do evento, conforme modelos dos ANEXOS II e III, deste instrumento;

4.2. O prazo para vistoria iniciar-se-á no dia útil seguinte ao da publicação do Edital, estendendo-se até o dia útil anterior à data prevista para a abertura da sessão pública.

4.3. Para a vistoria, o licitante, ou o seu representante, deverá estar devidamente identificado.

4.4. A vistoria técnica constitui condição para auxílio na confirmação do quantitativo de materiais de consumo, equipamentos e utensílios que serão utilizados durante a execução do contrato, bem como para avaliação das áreas, visto que não serão aceitas quaisquer alegações posteriores de desconhecimento das condições do local em que serão prestados os serviços para omissão de obrigações contratuais ou das exigências contidas neste Termo de Referência.

4.5. A realização da vistoria não será obrigatória, entretanto, não serão aceitas alegações posteriores quanto a desconhecimento de qualquer detalhe, incompreensão, dúvidas ou esquecimento que possam provocar empecilhos, atrasos na realização dos serviços ou paralisações, arcando a empresa com quaisquer ônus decorrentes destes fatos.

5. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL

5.1. A licitante interessada deverá apresentar a seguinte documentação:

5.1.1. Atestado(s) de Capacidade Técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços compatíveis com o objeto deste instrumento;

5.1.2. Declaração de que possui ou possuirá, no ato da assinatura do Contrato, em seu quadro, Nutricionista, devidamente registrada no Conselho Regional de Nutricionistas;

5.1.3. Declaração de que possui ou de que instalará escritório no Distrito Federal, no prazo máximo de 60(sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato.

5.1.4. A licitante deverá fazer prova de regularidade perante o órgão responsável pela **Vigilância Sanitária** do Município onde o licitante tem domicílio ou ponto comercial.

6. DAS ESPECIFICAÇÕES

6.1. Do Espaço

6.1.1. O espaço cedido está localizado no Edifício-Sede da ESMPU, no SGAS, Avenida L2 Sul, Quadra 603, Lote 22, Brasília-DF, sendo de, aproximadamente, 38 m² (áreas de produção e atendimento).

6.1.2. Poderá, a critério da **CEDENTE**, ser utilizado espaço adicional de aproximadamente, 90 m², para disposição de mesas. Esse espaço terá sua utilização regulada exclusivamente pela Administração.

6.1.3. A clientela diária (população fixa) constitui-se de membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas autorizadas pela ESMPU. A população fixa da ESMPU, é de aproximadamente, 230 (duzentos e trinta) pessoas.

6.1.4. Por ocasião de cursos e outras atividades acadêmicas a população fixa poderá ter um acréscimo (população flutuante) de aproximadamente 150(cento e cinquenta) pessoas. Esses quantitativos não constituem qualquer compromisso por parte da ESMPU, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches e refeições a serem disponibilizados pela **CESSIONÁRIA**

6.1.5. A lanchonete deverá funcionar de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na ESMPU, entre 8h00min e 19h00min, podendo esse horário ser modificado, a critério da **CEDENTE**, com prévio aviso à **CESSIONÁRIA**;

6.1.6. Os horários de entrada e saída da lanchonete pelos empregados da **CESSIONÁRIA** poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos no horário de funcionamento da **CEDENTE**, com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços;

6.1.6. Os serviços compreendem o fornecimento de lanches (a quilo e/ou unidade) e o fornecimento de refeição a quilo, modelo self service;

6.1.7. Os alimentos serão servidos na lanchonete ou fornecidos por meio do disque-lanche;

6.1.8. A **CESSIONÁRIA** será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de lanches e refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato, devendo buscar informações acerca da realização de eventos na ESMPU e se planejar para manter o padrão de atendimento;

6.1.9 A **CESSIONÁRIA** deverá manter um cardápio mínimo obrigatório na lanchonete, composto de:

6.1.9.1. Bebidas não alcoólicas:

1. Suco natural de laranja e limão;
2. Suco de frutas (polpa congelada) com água;
3. Suco de frutas (polpa congelada) com leite;
4. Suco em caixa (200 ml);
5. Refrigerantes (latas e PET diversas), normal e sem açúcar;
6. Vitaminas de fruta com leite integral e desnatado;
7. Açaí na tigela, com acompanhamentos;
8. Chás gelados e quentes;
9. Chocolate quente;
10. Leites quentes;
11. Café;
12. Água gaseificada com sabor;
13. Água mineral com e sem gás

6.1.9.2. Comidas:

1. Sanduíches naturais com pão integral e recheios leves (frios e quentes);
2. Sanduíches tradicionais (frios e quentes):
 1. Misto quente
 2. Queijo quente
 3. Pão com ovo
 4. Pão com manteiga
 5. Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)
 6. Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)
 7. Sanduíche de carne de frango e queijo (com e sem salada)
 8. Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada)
- c. Salada de frutas (em porções individuais);

4. Salgados (assados e fritos);
5. Croissants;
6. Pães de queijo;
7. Tortas doces e salgadas;
8. Cuscuz e tapiocas (simples e recheadas);
9. Bolos simples e confeitados;
10. O cardápio do self-service deverá, diariamente, ser composto, minimamente, pelos itens do quadro a seguir:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
Saladas - Mínimo de dois tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; - Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia	Alface e tomate
	1 Vegetal folhoso
	3 Tipos de vegetais crus
	2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)
Acompanhamentos quentes	2 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, kani kama, etc.) e temperadas com molhos
	Arroz branco
	Arroz integral
	Feijão colorido e preto
	Preparação à base de soja
Pratos Principais quentes O restaurante deverá oferecer 2 opções de pratos quentes diariamente	Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque, etc.)
	1ª opção – preparações com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.
	2ª opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossada.
	3ª opção – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congro rosa e robalo, que deverão ser servidos alternadamente.
Prato vegetariano A lanchonete deverá oferecer 1 opção de prato feito com proteína vegetal	4ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada.
	Um tipos de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc..) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.
Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, especificada na composição mínima.	1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo)
	2ª opção - Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc..)
	3ª opção - Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras etc.
Sobremesas	Frutas – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais.
	Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã, laranja e etc..
	Doces elaborados – 2 variedades (pavês, tortas, pudins etc.)
	Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.). Sobremesas dietéticas – 1 variedades.

6.1.10. Os preços máximos que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos serão os constantes da tabela abaixo:

Estimativa de Preços que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos

ITEM	TIPO	UNID	PREÇO (R\$)
Refeições (self-service)	Almoço	Kg	39,50
Sobremesa (self-service)	Sobremesas diversas	Kg	39,50
	Água gaseificada com sabor	500 ml	5,50
Bebidas	Água mineral sem gás	500 ml	2,50
	Água mineral com gás	500 ml	3,00
	Cafê	50 ml	1,00
	Chá Gelado	340 ml	5,00
	Chá quente (sachê)	180 ml	2,50
	Chocolate quente	200 ml	3,00
	Leite integral ou desnatado	300 ml	2,80
	Leite sem lactose	300 ml	3,00
	Suco natural de laranja	300 ml	5,00
	Suco natural de limão	300 ml	5,00
	Suco de polpa c/ água	300 ml	5,00
	Suco de polpa c/ leite	300 ml	5,80
	Suco em caixa	200 ml	3,00
	Refrigerante em lata	350 ml	4,80
	Refrigerante PET	600 ml	7,00
Vitamina de fruta com leite	300 ml	6,00	

Sanduíches	Bauru	Un	5,00
	Hambúrguer de carne bovina e queijo	Un	5,30
	Hambúrguer de carne bovina, queijo e salada(alfáce e tomate)	Un	5,80
	Hambúrguer de carne de frango e queijo	Un	5,30
	Hambúrguer de carne de frango, queijo e salada(alfáce e tomate)	Un	5,80
	Misto quente	Un	4,50
	Natural(com pão integral e recheios leves)	Un	7,00
	Queijo quente	Un	4,30
Salgados	Assado	Un/100g	4,00
	Frito	Un/100g	4,00
	Pão de queijo	Un/80g	3,00
	Torta	Fatia/100g	4,50
Diversos	Açaí na tigela, com acompanhamentos	300 ml	7,00
	Açaí na tigela, com acompanhamentos	500 ml	9,00
	Bolo simples(sem recheio e/ou cobertura)	Fatia/100g	4,00
	Bolo confeitado(com recheio e/ou cobertura)	Fatia/100g	5,00
	Croissant	Un/50g	4,50
	Cuzcuz de milho	200 g	4,50
	Pão com ovo	Un/50g	3,00
	Pão com manteiga	Un/50g	2,00
	Salada de frutas	250g	6,00
	Tapioca simples	Un/100g	4,00

Tapioca recheada	Un/100g	6,50
Torta doce	Fatia/100g	6,00
Ovo frito(adicional)	Un	2,00

6.1.11. Poderão ser incluídos itens referentes a sobremesas, salgados, sanduíches, bebidas e demais itens, diversos dos descritos acima, bem como sorvetes, picolés e itens de bomboniere, desde que prévia e expressamente autorizados pela Administração do **CEDENTE** e observados os preços de mercado devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica;

6.1.12. Na ocorrência de produtos constantes do **Subitem 10.1.10** serem disponibilizados no mercado em apresentações e volumes diversos daqueles previstos, a **CESSIONÁRIA** poderá cobrar conforme os preços de mercado, devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica;

6.1.13. A **CESSIONÁRIA** deverá oferecer produtos e serviços de alto padrão, de acordo com a natureza da instituição onde se localiza, podendo a administração pública exercer a necessária fiscalização, inclusive solicitando alterações nos produtos e serviços que estão sendo prestados;

6.1.14. O Cardápio poderá ser analisado pela administração, quanto à adequação aos preços praticados no mercado;

6.1.14.1. Os preços de mercado poderão ser aferidos pela administração a qualquer tempo por meio de pesquisa de mercado, pesquisa de contratos administrativos ou atas de registro de preço de outros órgãos e ainda por outros meios julgados convenientes e oportunos, tais como a utilização de índices oficiais de preços;

6.1.15. Os produtos comercializados serão relacionados pela **CESSIONÁRIA**, com os respectivos preços, de modo o mais discriminado possível, em tabela que deverá ser afixada ao público, com o prévio conhecimento e permissão da administração da ESMPU;

6.1.16. O serviço de disque-lanche compreende a entrega de qualquer produto ofertado na lanchonete, sem acréscimo no preço desses produtos, em quaisquer setores/seções da ESMPU e deverá ser disponibilizado aos clientes durante todo o horário de funcionamento da lanchonete;

6.1.16.1. Todos os itens solicitados pelo disque-lanche deverão ser entregues em embalagens descartáveis;

6.1.16.2. A **CESSIONÁRIA** deverá responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no trajeto da lanchonete até o setor/sala de entrega do lanche;

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

6.1.17. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos vigentes, que dispõem sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no campo de competência do Distrito Federal;

6.1.18. O almoço, do tipo "self-service" deverá ser preparado no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência;

6.1.19. Os produtos quentes não preparados no momento de serem servidos na lanchonete, a exemplo de salgados fritos ou assados, devem ser dispostos em baldes térmicos e aquecidos em forno micro-ondas ou forno elétrico, sempre que solicitado pelos clientes;

6.1.20. **Não será permitido**, nas dependências da **CEDENTE**, o preparo de refeições quentes, tais como: arroz, feijão, macarrão, frango, carne, peixe, legumes e outros. Caberá à **CESSIONÁRIA** produzir os alimentos em local próprio, externo às dependências da **CEDENTE**, bem como realizar o devido transporte. Somente será permitido o preparo de alimentos em equipamentos elétricos, quais sejam: chapa, sanduicheira, torradeira, forno e fritadeira **sem óleo** (*air fryer*);

6.1.21. **Não será permitido**, sob qualquer hipótese, efetuar frituras em óleo nas dependências da **CEDENTE**;

6.1.22. **É expressamente proibida** a venda de cigarros, bebidas alcoólicas e produtos semelhantes nas dependências da **CEDENTE**;

6.1.23. O valor do lanche, do almoço e demais produtos oferecidos pela lanchonete será pago diretamente pelo usuário à **CESSIONÁRIA**, não tendo a **CEDENTE** qualquer participação ou responsabilidade na transação;

6.1.24. A **CESSIONÁRIA** deverá dispor, às suas expensas, de todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato. A **CEDENTE** disponibilizará parte do mobiliário para uso da lanchonete, conforme **ANEXO V**, o qual ficará sob a responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, que deverá devolvê-lo ao final do contrato, considerando o desgaste natural, pelo uso.

6.1.25. Fica a **CEDENTE** isenta de qualquer responsabilidade por eventuais danos causados ao patrimônio da **CESSIONÁRIA** por terceiros;

6.1.26. Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela **CESSIONÁRIA** deverá ser de reduzido consumo de energia, atendendo às normas do INMETRO e da legislação vigente. Entende-se como reduzido consumo de energia os equipamentos classificados na categoria A ou B da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE do INMETRO;

6.1.27. A **CEDENTE** poderá solicitar à **CESSIONÁRIA** a substituição de qualquer equipamento, utensílio ou produto, cujo uso seja considerado prejudicial a suas instalações, ou que não atendam às necessidades ou que ofereçam, comprovadamente, riscos à segurança do ambiente e das pessoas que circulem ou trabalhem na lanchonete ou, ainda, que de alguma forma não atendam às especificações deste instrumento;

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

6.1.29. A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar a opção de pagamento via cartão de débito e cartão de crédito, sem acréscimo ao valor cobrado;

6.1.30. Os lanches e as refeições vendidos no peso, tipo "self-service", serão submetidos à pesagem em balança eletrônica de propriedade da **CESSIONÁRIA**, descontando-se o peso do recipiente ou do prato que serão previamente pesados e ajustados na balança e informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago;

6.1.31. Os pratos e as xícaras deverão ser de louça e os talheres, em aço inoxidável. Os copos, deverão ser de vidro, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente, ou quando do atendimento pelo disque-lanche;

6.1.32. A **CESSIONÁRIA** deverá disponibilizar de equipamento para emissão de nota fiscal ou documento equivalente.

6.1.33. Os alimentos contidos nos itens 6.1.9 e 6.1.10 representam apenas o mínimo exigido pela **CEDENTE**. Dessa forma, A **CESSIONÁRIA** poderá implementar o cardápio mínimo, desde que respeitados os valores de mercado e aprovado pela **CEDENTE**

6.2. Da equipe para execução dos serviços

Os serviços deverão ser realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais:

6.2.1. **Nutricionista** - deve possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e permanecer nas dependências da lanchonete por pelo menos 2h (duas horas) por semana, podendo estas serem distribuídas em uma ou mais vezes na semana, e registrando sua presença junto ao fiscal do contrato, designado pela **CEDENTE**;

6.2.2. **Atendentes** - Deverão ser em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da lanchonete, inclusive para o atendimento do serviço disque lanche. Os serviços deverão ser prestados com todos os recursos humanos necessários para garantir excelência na qualidade na dos alimentos e no atendimento aos usuários. A **CESSIONÁRIA** poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.

6.2.3. **Operador de Caixa** - será responsável pelas operações no caixa e não poderá manipular alimentos.

6.3. Do uniforme

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

I. Calça comprida e camisa ou blusa de cor clara (poderão ser substituídos por vestido ou outro tipo de vestimenta adequada, desde que previamente aprovada pela Administração);

II. Avental longo;

III. Calçados fechados com saltos baixos e solado anti-derrapante.

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

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

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

6.4. Da Taxa de Ocupação

6.4.1. O valor mínimo estimado da taxa de ocupação é de **R\$ 1.260,46** (hum mil duzentos e sessenta reais e quarenta e seis centavos);

6.4.2. O valor mínimo estimado corresponde à multiplicação do valor mediano, por metro quadrado, do aluguel de imóveis comerciais na Asa Sul/Brasília-DF, segundo o Boletim da Conjuntura Imobiliária (fevereiro de 2020) do SECOVI-DF, que é de R\$ 33,17 (trinta e sete reais e onze centavos), pela área objeto da concessão, que corresponde a 38,00 m².

6.5. Do reembolso pelos serviços de telefonia

6.5.1. A **CESSIONÁRIA** deverá recolher mensalmente, o valor da conta telefônica, relativa a utilização do ramal disponibilizado pela **CEDENTE**.

6.5.2. A **CESSIONÁRIA** receberá da **CEDENTE** senha de acesso para a realização de ligações locais ou para telefones móveis, sendo o uso de sua inteira responsabilidade a partir da data de liberação.

6.6. Do rateio das despesas do edifício

6.6.1. A **CESSIONÁRIA** deverá recolher, mensalmente, em favor da **CEDENTE**, os percentuais constantes da tabela abaixo, referentes às despesas com serviços comuns no edifício-sede da ESMPU. Tal índice corresponde à porcentagem aproximada da área cedida para a lanchonete (38 m²) em relação à área total do edifício-sede da ESMPU.

Serviço	Percentual proporcional	Base de cálculo	* Valor estimado a ser pago em R\$
Vigilância	0,39% (38 m ²)	9.600 m ² Área aproximada do edifício	283,51
Brigada de incêndio			121,06
Manutenção Predial			226,20
Limpeza e conservação			217,58
Água/Esgoto			55,34
Energia Elétrica			146,25
Total estimado a ser pago em R\$			1.049,94

***Os valores representam uma estimativa mensal dos contratos, podendo haver alteração para mais ou para menos.**

6.7. Do Recolhimento da taxa de ocupação, do rateio das despesas e do reembolso pelos serviços de telefonia

6.7.1. A **CESSIONÁRIA** deverá recolher mensalmente em favor da **CEDENTE** a taxa de ocupação das dependências (área ocupada pela lanchonete de acordo com a proposta vencedora da licitação), o valor do rateio das despesas do edifício e o valor referente ao reembolso pelos serviços de telefonia.

6.7.2. O recolhimento mensal da taxa de ocupação, do rateio das despesas e do reembolso pelos serviços de telefonia em favor da **CEDENTE** deverá ser efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

6.7.3. O recolhimento deverá ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao mês de competência, e o original do comprovante de pagamento enviado, via e-mail, até o dia 15 (quinze) de cada mês ao setor responsável pela fiscalização do contrato da **CEDENTE** nuserv@escola.mpu.mp.br;

6.7.3.1. O valor mensal da taxa de ocupação poderá sofrer desconto de até 90% (noventa por cento) sobre o valor da proposta vencedora, conforme o desempenho da **CESSIONÁRIA**, quanto à qualidade dos serviços prestados, apurada na forma estabelecida no Anexo IV deste Termo de Referência.

7. DO DESCONTO SOBRE A TAXA DE OCUPAÇÃO

A **CESSIONÁRIA** poderá obter desconto no valor da taxa mensal de ocupação do espaço cedido nos termos e condições abaixo:

7.1. Do desempenho da **CESSIONÁRIA**

7.1.1 O desempenho da **CESSIONÁRIA** será avaliado mensalmente quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da avaliação técnica dos serviços:

7.1.1.1. A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo fiscal do contrato, conforme **Anexo IV** deste instrumento;

7.1.1.2. A Avaliação Técnica será realizada mensalmente, em data não conhecida previamente pela **CESSIONÁRIA**. Poderá ser realizada pelo fiscal do contrato ou por usuário dos serviços, desde que acompanhado pelo fiscal;

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

7.1.1.4. A Nota de Desempenho (ND) será obtida da seguinte forma: **ND = 100 - Σ pd**

onde: **Σ pd** = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme modelo de avaliação técnica.

7.2. Da concessão de desconto

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

Nota de Desempenho	Desconto (%)
90 a 100	90
80 a 89	80
70 a 79	70
60 a 69	60
50 a 59	50
0 a 49	0

7.2.2. A taxa mensal de ocupação correspondente ao mês avaliado será obtida de acordo com a seguinte fórmula: **TM = VP - VP x D** onde:

TM = taxa mensal de ocupação;

VP = valor da proposta vencedora

D = taxa de desconto (em %)

7.2.3. Caso o desempenho da **CESSIONÁRIA** em um determinado mês acarrete a aplicação de desconto, o fiscal do contrato informará até o 5º dia útil do mês subsequente à realização da pesquisa o valor a ser recolhido pela **CESSIONÁRIA**;

7.2.4. O desconto não será cumulativo e só valerá para o mês avaliado;

7.2.5. A critério da **CEDENTE**, após ciência da **CESSIONÁRIA**, poderão ser alteradas as bases que formam a Avaliação Técnica.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

8.1. Ceder à **CESSIONÁRIA** o espaço destinado à exploração dos serviços de lanchonete, em perfeitas condições de funcionamento;

8.2. Determinar que sejam tomadas as providências necessárias ao exato cumprimento do contrato, podendo, inclusive, suspender sua execução total ou parcial quando verificar o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, sem nenhum ônus para a **CEDENTE**;

8.3. Assegurar o acesso dos empregados da **CESSIONÁRIA**, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;

8.4. Relacionar-se com a **CESSIONÁRIA** exclusivamente por meio de pessoa por ela credenciada;

8.5. Disponibilizar água encanada, energia elétrica, e ramal telefônico habilitado para efetuar e receber ligações locais e de longa distância, observado o disposto no item 6.4 deste instrumento;

8.6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela **CESSIONÁRIA** no âmbito do Contrato;

8.7. Aprovar os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, mobiliário e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da lanchonete, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação.

8.8. Aprovar o cardápio semanal, que deverá ser apresentado pela **CESSIONÁRIA**, até a quinta-feira da semana anterior a que se refere.

8.9. Aferir os preços praticados pela **CESSIONÁRIA**, quando houver indícios de preços em desacordo com o mercado. A **CEDENTE** poderá utilizar-se de pesquisa de mercado, pesquisa de contratos administrativos ou atas de registro de preço de outros órgãos ou outros meios julgados convenientes e oportunos, tais como a utilização de índices oficiais de preços;

9. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

9.1. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao patrimônio da **CEDENTE** ou a terceiros decorrente de dolo ou culpa em virtude das atividades da lanchonete;

9.2. Providenciar, sem quaisquer ônus para a **CEDENTE**, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários, junto às autoridades competentes, para o funcionamento da lanchonete;

9.3. Dispor de todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando responsável pela manutenção e/ou substituição, sem qualquer ônus para a **CEDENTE**;

9.4. Dispor as mesas e cadeiras conforme espaço delimitado pela **CEDENTE**;

9.5. Manter as instalações da **CEDENTE** destinadas ao uso da **CESSIONÁRIA** em perfeito estado de conservação;

9.6. Assumir toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos seus equipamentos e utensílios;

9.7. Manter os colaboradores devidamente identificados, portando crachá, enquanto permanecerem nas dependências da **CEDENTE**, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

9.8. Respeitar as normas e os procedimentos da **CEDENTE** quanto à segurança interna, principalmente as que envolvam entrada, saída e acesso de pessoas, bens móveis e materiais às diversas áreas da **CEDENTE**;

9.9. Não utilizar água dos bebedouros da **CEDENTE** para as atividades fins da lanchonete, tais como lavagem de produtos, produção de alimentos, etc. Os bebedouros são de uso comum e imediato, podendo ser utilizado pelos funcionários da **CESSIONÁRIA** para consumo próprio;

9.10. Utilizar, em eventuais preparos de alimentos, apenas equipamentos elétricos e isentos de GLP;

9.11. Gerar Guia de Recolhimento da União (GRU) para o pagamento das despesas relativas à taxa mensal de ocupação, conta telefônica e rateio das despesas do edifício, conforme item 6.7;

9.12. Iniciar as atividades a que se destina esta cessão em até 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato, podendo esse prazo ser prorrogado a critério exclusivo da **CEDENTE** desde que devidamente justificado.

9.13. Manter às suas expensas os materiais e equipamentos de sua propriedade e aqueles disponibilizados pela **CEDENTE**, sendo vedada a utilização de mão de obra contratada pela **CEDENTE**.

9.14. Manter limpo, por seus próprios meios, as dependências e instalações da lanchonete, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação com o fornecimento de todos os materiais de limpeza, higienização e conservação, bem como os equipamentos necessários para sua execução. Deverão ser executadas as seguintes tarefas:

9.14.1. Disponibilizar, na sua área de atuação, coletores para acondicionamento de lixo providos de pedal e tampa específicos para cada tipo: lixo orgânico e reciclável;

9.14.2. Recolher o lixo para os contêineres, devidamente acondicionado em sacos plásticos próprios, quantas vezes se fizer necessário, objetivando evitar a proliferação de vetores e pragas urbanas e a propagação de odores desagradáveis. Os pratos e copos com restos de alimentos devem ser recolhidos, levados para locais adequados e os restos colocados em sacos de lixo apropriados e resistentes, de forma a evitar vazamentos quando depositados nos contêineres;

9.14.3. Disponibilizar, no ambiente de preparo dos alimentos, coletores para acondicionamento de lixo providos de pedal e tampa específicos para cada tipo: lixo orgânico, metal, plástico e seco;

9.14.4. Adotar procedimentos de coleta seletiva de materiais na lanchonete, de acordo com as normas da **CEDENTE** e legislação vigente;

9.14.5. Usar papel toalha branco, de primeiro uso, descartável, no interior da cozinha e em outros locais em que ocorra a manipulação e preparo de alimentos;

9.14.6. Manter devidamente higienizados, com produtos clorados, os panos utilizados para higiene de piso, lavando-os em baldes apropriados. Fica proibida a lavagem de tais panos nas dependências da lanchonete.

9.14.7. Efetuar a substituição, sempre que necessário, das toalhas de mesa da lanchonete. A lavagem das toalhas ocorrerá por conta da **CESSIONÁRIA** e não poderá ser realizada nas dependências da **CEDENTE**.

9.14.8. Observar, durante o horário das refeições, os aspectos de higiene, cuidando para que não haja resíduos de alimentos ou gorduras;

9.14.9. Realizar limpeza geral de todas as dependências internas da lanchonete, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

9.14.10. Realizar limpeza geral de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos apropriados para cada tipo;

9.14.11. Realizar limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, cubas, e os utensílios e eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;

9.14.12. Realizar lavagem geral e completa dos equipamentos, utensílios e dos pisos internos, evitando que o lixo venha a se acumular nos ralos;

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

9.15. Substituir, por solicitação do **CEDENTE**, qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de suas instalações, equipamentos ou pertences ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários da lanchonete;

9.16. Servir as refeições em pratos apropriados(louça);

9.17. Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso de forma visível nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade;

9.17.1. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste instrumento.

9.18. Manter os estoques de gêneros alimentícios e de outros materiais necessários à execução dos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente;

9.19. Manter as mesas e cadeiras da área de consumação padronizadas e compatíveis com o ambiente do **CEDENTE**, sendo vedada a utilização de modelos de plástico e tipos dobráveis, seja de madeira, metal ou de qualquer material. Os modelos das mesas e cadeiras, assim como o layout do espaço, deverão ser previamente aprovados pela Administração. As mesas deverão ser mantidas sempre limpas, higienizadas e frradas adequadamente, com toalhas em tecido;

9.20. Realizar demonstração prévia do mobiliário a ser utilizado, para que seja objeto de autorização por parte da **CEDENTE**;

9.21. Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando a **CESSIONÁRIA** responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário;

9.21.1. A **CESSIONÁRIA** deverá providenciar, a suas expensas, a aquisição e instalação de equipamento exaustor, conforme modelo a ser aprovado pela Divisão de Engenharia da **CEDENTE** e que esteja adequado às instalações prediais.

9.22. Manter sob sua inteira responsabilidade e sempre em perfeito estado de conservação, todos os equipamentos, materiais e instalações de propriedade do **CEDENTE** que sejam disponibilizados à **CESSIONÁRIA**;

9.23. Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches e almoço;

9.24. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por

motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo acatar parecer da ESMPU quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços.

9.25. Substituir sempre que exigido pela ESMPU, qualquer colaborador cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao ambiente da **CEDENTE**.

9.26. Não permitir que seus colaboradores realizem atividades comerciais não previstas neste instrumento, nas dependências da **CEDENTE**;

9.27. Orientar seus colaboradores a não participarem, no âmbito da **CEDENTE**, de grupos de manifestações ou reivindicações, evitando espalhar boatos ou tecer comentários desairosos ou desrespeitosos relativos a outras pessoas.

9.28. Exigir que seus colaboradores guardem sigilo de assuntos dos quais venham a ter conhecimento em virtude do serviço;

9.29. Disponibilizar o almoço a partir das 11h15min, na modalidade self service e fazer a reposição dos alimentos até, no máximo, 13h, devendo manter disponível até, pelo menos, 14h15min. Disponibilizar, também, opção de marmítex;

9.30. Oferecer em seu cardápio alimentos tradicionais e/ou contemporâneos, em alto padrão de qualidade, com pratos quentes, variedades de legumes e verduras, saladas, opções vegetarianas e veganas, etc. Deverá oferecer, ainda, opções sem glúten e/ou lactose, devidamente identificados.

9.31. Indicar preposto, ficando responsável pela fiscalização do funcionamento da lanchonete e pelo tratamento com o **CEDENTE** de assuntos referentes ao contrato

9.32. Submeter-se às recomendações da **CEDENTE** quando ficar comprovado que há prática de preços abusivos, constatada na forma do item 8.9.

9.33. Apresentar ao fiscal/gestor do contrato, quando solicitados, comprovantes do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados, no prazo de até 5(cinco) dias corridos.

10. DO REAJUSTE DE PREÇOS

10.1. O reajuste dos preços das refeições e dos lanches dependerá de autorização da **CEDENTE** e será limitado à variação do **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA)** – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela **CESSIONÁRIA** e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste.

10.2. A **CESSIONÁRIA** poderá exercer, perante a **CEDENTE**, seu direito ao reajuste dos preços até a data da prorrogação contratual subsequente ou do encerramento do contrato vigente.

10.3. Caso a **CESSIONÁRIA** não solicite de forma tempestiva o reajuste e prorogue ou deixe encerrar o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

10.4. O valor da taxa de ocupação sofrerá reajuste anual, de ofício, pela **CEDENTE** de acordo com o IGP-M/FGV.

10.4.1. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou, de qualquer forma, não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

11. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

11.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a **CESSIONÁRIA** que:

11.1.1 Inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

11.1.2. Ensejar o retardamento da execução do objeto;

11.1.3. Falhar ou fraudar na execução do contrato;

11.1.4. Comportar-se de modo inidôneo;

11.1.5. Cometer fraude fiscal; e

11.1.6. Não mantiver a proposta.

11.2. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à **CESSIONÁRIA** as seguintes sanções:

11.2.1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

11.2.2. Multa, de acordo com a tabela do **ANEXO I**;

11.2.3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

11.2.4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.

11.2.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a Contratada ressarcir a Contratante pelos prejuízos causados.

11.3. As sanções previstas nos subitens 11.2.1, 11.2.3, 11.2.4 e 11.2.5 poderão ser aplicadas à **CESSIONÁRIA** juntamente com às de multa;

11.4. Será configurada a inexecução total do objeto, quando:

11.4.1. A **CESSIONÁRIA** deixar de implementar em, no máximo, 10 (dez) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, ou outro prazo estipulado pela **CEDENTE** a prestação dos serviços;

11.4.2. Todos os serviços executados não forem aceitos pela fiscalização por não atenderem às especificações, nos primeiros 30 (trinta) dias corridos da prestação dos serviços;

11.4.3. Houver paralisação injustificada dos serviços por mais de 10 dias corridos.

11.4.4. No caso de inexecução total do objeto, a **CESSIONÁRIA** estará sujeita à multa correspondente a 2(duas) vezes o valor da taxa de ocupação, sem prejuízo das demais sanções administrativas previstas neste instrumento.

11.5. Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

11.5.1. Tenham sofrido condenação definitiva por praticar, por meio dolosos, fraude fiscal no recolhimento de quaisquer tributos;

11.5.2. Tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;

11.5.3. Demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

11.6. A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à **CESSIONÁRIA**, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

11.7 A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

11.8. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

11.9. Se o valor da multa não for depositado na conta do Tesouro Nacional, a **CEDENTE** poderá, a seu critério, descontar automaticamente da primeira parcela de crédito que a **CESSIONÁRIA** 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.

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

12. DA VIGÊNCIA

12.1. O Contrato terá vigência de 60 (sessenta) meses, nos termos do §3º do art. 57 da Lei nº 8666/93.

13. DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

13.1. É admissível a fusão, cisão ou incorporação da **CESSIONÁRIA** com ou em outra pessoa jurídica, desde que:

13.1.1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original.

13.1.2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;

13.1.3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado;

13.1.4. Haja a anuência expressa da **CEDENTE** à continuidade do contrato.

14. DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

14.1 O Acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, e serão exercidos por representantes designados pela **CEDENTE**, de acordo com o Art. 67, da Lei nº 8.666/93.

14.2. 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 **CESSIONÁRIA** desobedeça a quaisquer condições estabelecidas na contratação.

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

14.4. A fiscalização avaliará a execução do objeto, conforme ANEXO IV deste instrumento;

14.5. Durante a execução do objeto, o fiscal/gestor do contrato deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à **CESSIONÁRIA** a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

14.6. Em hipótese alguma, será admitido que a própria **CESSIONÁRIA** materialize a avaliação da qualidade da prestação dos serviços realizados.

14.7. A **CESSIONÁRIA** poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com nível insatisfatório, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

14.8. A conformidade de materiais e equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada pelo fiscal/gestor do contrato antes do início da execução do objeto.

14.9. O representante da **CEDENTE** deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.10. O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela **CESSIONÁRIA** ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste Termo de Referência e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

14.11. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da **CESSIONÁRIA**, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da **CEDENTE** ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

15. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

15.1. A **CESSIONÁRIA** deverá, em atendimento à IN/SLTI/MP nº 01/2010:

15.1.1. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de redução de consumo de água e redução da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;

15.1.2. Prever e executar a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis utilizadas por seus empregados nas dependências da ESMPU, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;

15.1.3. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;

15.1.4. Orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos

coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências da ESMPU, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a ESMPU;

15.1.5. Acondicionar os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Administração;

16. DA CLASSIFICAÇÃO DO OBJETO

16.1. 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.

ANEXO I DO TR **TABELAS DE MULTAS**

Para efeito de aplicação de multas, será considerado como base de cálculo o valor mensal da taxa de ocupação das dependências, reajustável anualmente de acordo com o IGP-M/FGV, conforme estabelece o item 10.4 deste Termo de Referência. Para cada infração será atribuído um grau e seu correspondente percentual, conforme tabela:

Grau 1 = 2,0% (dois por cento)

Grau 2 = 4,0% (quatro por cento)

Grau 3 = 6,0% (seis por cento)

Grau 4 = 8,0% (oito por cento)

Grau 5 = 10,0% (dez por cento)

INFRAÇÃO	GRAU
1. Utilizar as dependências do CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato. Por ocorrência.	4
2. Servir bebida alcoólica, cigarros ou derivados nas dependências da ESMPU. Por ocorrência.	5
3. Deixar de:	
3.1. Manter empregado qualificado para responder perante a CEDENTE. Por ocorrência.	1
3.2. Enviar comprovante de pagamento para o setor indicado. Por ocorrência	1
3.3. Remover o lixo. Por dia.	2
3.4. Manter documentação legal. Por ocorrência.	3
3.5. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão .	4

3.6. Recolher a importância mensal correspondente ao rateio das despesas com serviços comuns no edifício, assim como o valor integral das ligações efetuadas por meio do ramal cedido e o valor da taxa de ocupação. Por dia de atraso.	4
3.7. Apresentar ao fiscal/gestor do contrato, quando solicitados, comprovantes do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados. Por ocorrência	4
4. Permitir:	
4.1. Presença de empregado sem crachá da CEDENTE. Por empregado.	1

ANEXO II DO TR
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

A Escola Superior do Ministério Público da União declara que o licitante (nome da empresa), CNPJ nº _____, através do seu Representante Legal, _____, RG _____ /UF, compareceu nessa unidade e verificou o objeto do Pregão nº _____ / _____, tomando conhecimento das características e condições do objeto a ser entregue.

Brasília, ____ de _____ de 2020.

Assinatura do Representante da ESMPU

Declaro ter realizado a vistoria, para participação no certame licitatório, ocasião em que me foram prestadas todas as informações solicitadas, estando ciente das condições e características do objeto a ser entregue, conforme especificações constantes no Edital de Licitação.

Representante Legal da Empresa

ANEXO III DO TR
DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DO LOCAL

A empresa: _____ inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu Representante legal ou preposto, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da identidade nº _____, DECLARA, sob as penas da lei, para todos os fins, estar familiarizado com a natureza e vulto dos serviços especificados, bem como as técnicas necessárias ao perfeito desenvolvimento da execução do objeto. Declara ainda que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos, assumindo total responsabilidade por esse fato e informando que não o utilizará para quaisquer questionamentos futuros.

(Nome Completo do Responsável ou preposto)

Assinatura

ANEXO IV DO TR
CRITÉRIOS PARA DESCONTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO

GRAU	<u>IRREGULARIDADES</u>	Pontos a serem descontados
LEVE	Presença de ornamentos e plantas na área de consumo ou refeitório que contaminem os alimentos	5
	Funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro e cartão manipulam alimentos	5
	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	5
	Falta de alimentos/produtos do cardápio básico	5
	Descumprimento do cardápio sem prévia comunicação	5
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete	5
	Presença de lixeiras sem tampas e/ou acionamento manual	5
	Falta de coleta de lixo	5
MÉDIA	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	5
	Os produtos submetidos a refrigeração ou congelamento NÃO são etiquetados com, no mínimo, designação do produto, data da preparação e prazo de validade	10
	Transporte inadequado dos alimentos	10
	Ineficiência na reposição de lanches	10
	Uso de substâncias odorizantes ou desodorizantes nas áreas de preparação dos alimentos	10
	Uso de uniformes sujos ou higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Falta de uso de máscaras e/ou toucas pelos manipuladores	10
	Limpeza inadequada de balcões, armários e utensílios	10
Ausência do profissional nutricionista da CESSIONÁRIA durante o expediente	10	
GRAVE	Utilização de gelo fabricado a partir de água não potável	15
	Falta de higienização correta das hortaliças e frutas a serem servidas cruas	
	Presença de alimentos destampados	15
	Contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo	15
GRAVÍSSIMA	Presença de insetos, roedores e/ou animais em qualquer área, equipamento ou utensílio	20
	Temperaturas inadequadas dos alimentos expostos no balcão de distribuição	20
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	20
	Armazenamento inadequado de alimentos	20
	Não utilização ou utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	20

ANEXO V DO TR
BENS DISPONIBILIZADOS PELA CEDENTE

Item	Descrição	Quantidade
01	Mesa com tampo redondo em mármore carrara, contra tampo em MDF. Base em alumínio de liga especial com pintura automotiva branca. Medidas: altura 75 cm, diâmetro do tampo 107 cm, diâmetro da base 50 cm, diâmetro contra tampo 68 cm.	12

02	Mesa bistrô com tampo redondo em mármore carrara. Base em alumínio de liga especial com pintura automotiva branca. Medidas: altura 105 cm, diâmetro do tampo 60 cm, diâmetro da base 50 cm	03
03	Mesa com tampo redondo em polipropileno, na cor branca. Base em alumínio. Medidas: altura 70 cm, diâmetro do tampo 70 cm, diâmetro da base 50 cm	04
04	Cadeira em polipropileno injetado, com estrutura de tubo circular em aço carbono , na cor branca. Medidas: altura total 80 cm, altura do assento 46 cm, largura 41 cm, profundidade 38 cm.	16
05	Cadeira Cavaletti fixa, linha Stay. Assento e encosto em polipropileno, base fixa cromada , pé arcado, braços integrados, na cor bordô. Medidas 510 cm x 600 cm x 780 cm.	16
06	Cadeira Cavaletti fixa, linha Stay. Assento e encosto em polipropileno, base fixa cromada , pé arcado, braços integrados, na cor cinza claro. Medidas 510 cm x 600 cm x 780 cm	32
07	Banqueta Cavaletti, linha Stay. Assento e encosto em polipropileno, base fixa cromada de 04 apoios , braços integrados, na cor bordô. Medidas 510 cm x 600 cm x 1000 cm	06
08	Armário modular em MDF, branco, 10 portas, medida aproximada 480 cm x 58 cm x 58 cm	01
09	Armário modular em MDF, branco, 06 portas, medida aproximada 320 cm x 58 cm x 58 cm	02
10	Armário modular em MDF, branco, 06 portas, medida aproximada 208 cm x 58 cm x 58 cm	01
11	Bancada em granito medindo aproximadamente 480 cm x 58 cm	01
12	Bancada em granito medindo aproximadamente 320 cm x 58 cm	02
13	Bancada em granito medindo aproximadamente 208 cm x 58 cm	01

[1] A comissão Qualidade de Vida no Trabalho – QVT consiste num conjunto de ações institucionais desenvolvidas com objetivo de implantar melhorias e inovações gerenciais e tecnológicas no ambiente de trabalho, sendo associada também ao bem-estar, à saúde, à segurança, ao desenvolvimento de competências e ao equilíbrio entre o trabalho e as demais esferas da vida dos trabalhadores.

[2] Forbes é uma revista estadunidense de negócios e economia. Propriedade de Forbes, Inc. e de publicação quinzenal, a revista apresenta artigos e reportagens originais sobre finanças, indústria, investimento e marketing.

ANEXO II

PLANILHA DE PREÇOS - MODELO DE PROPOSTA COMERCIAL

TAXA DE OCUPAÇÃO		
Item	Objeto	Valor mínimo da Taxa de Ocupação (R\$)
1	Cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, com fornecimento de refeições, de acordo com as especificações do Edital.	R\$ 1.260,46

Estimativa de Preços que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos			
ITEM	TIPO	UNID	PREÇO (R\$)
Refeições (self-service)	Almoço	Kg	39,50
Sobremesa (self-service)	Sobremesas diversas	Kg	39,50
Bebidas	Água gasificada com sabor	500 ml	5,50
	Água mineral sem gás	500 ml	2,50
	Água mineral com gás	500 ml	3,00
	Café	50 ml	1,00
	Chá Gelado	340 ml	5,00
	Chá quente (sachê)	180 ml	2,50
	Chocolate quente	200 ml	3,00
	Leite integral ou desnatado	300 ml	2,80
	Leite sem lactose	300 ml	3,00
	Suco natural de laranja	300 ml	5,00
	Suco natural de limão	300 ml	5,00
	Suco de polpa c/ água	300 ml	5,00
	Suco de polpa c/ leite	300 ml	5,80
	Suco em caixa	200 ml	3,00
	Refrigerante em lata	350 ml	4,80
	Refrigerante PET	600 ml	7,00
	Vitamina de fruta com leite	300 ml	6,00
	Sanduíches	Bauru	Un
Hambúrguer de carne bovina e queijo		Un	5,30
Hambúrguer de carne bovina, queijo e salada(alface e tomate)		Un	5,80
Hambúrguer de carne de frango e queijo		Un	5,30
Hambúrguer de carne de frango, queijo e salada(alface e tomate)		Un	5,80
Misto quente		Un	4,50
Natural(com pão integral e recheios leves)		Un	7,00
Salgados	Queijo quente	Un	4,30
	Assado	Un/100g	4,00
	Frito	Un/100g	4,00
	Pão de queijo	Un/80g	3,00
Diversos	Torta	Fatia/100g	4,50
	Açaí na tigela, com acompanhamentos	300 ml	7,00
	Açaí na tigela, com acompanhamentos	500 ml	9,00
	Bolo simples(sem recheio e/ou cobertura)	Fatia/100g	4,00
	Bolo confeitado(com recheio e/ou cobertura)	Fatia/100g	5,00
	Croissant	Un/50g	4,50
	Cuzcuz de milho	200 g	4,50
	Pão com ovo	Un/50g	3,00
	Pão com manteiga	Un/50g	2,00
	Salada de frutas	250g	6,00

Tapioca simples	Un/100g	4,00
Tapioca recheada	Un/100g	6,50
Torta doce	Fatia/100g	6,00
Ovo frito(adicional)	Un	2,00

***A empresa observar os preços máximos que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos constantes da tabela inserida no item 6.1.10, do Termo de Referência, anexo I do Edital.**

ANEXO III MODELO DE MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO

Nº _____ / _____ **QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO,** E A EMPRESA _____.

CEDENTE: A UNIÃO, por intermédio da **ESCOLA SUPERIOR DO MINISTÉRIO PÚBLICO DA UNIÃO – ESMPU**, inscrita no CNPJ sob o n. 03.920.829/0001-09, situada na Avenida L-2 Sul Quadra 603, Lote 22, nesta Capital, representada neste ato pelo(a) Secretário(a) de Administração, _____, _____ (nacionalidade), portador(a) da Carteira de Identidade n. _____ – _____ (órgão expedidor), e do CPF n. _____, residente e domiciliado (a) _____, **OU, em seus impedimentos e ausências,** pelo(a) Secretário(a) de Administração Substituto _____, _____ (nacionalidade), portador da Carteira de Identidade n. _____ - _____ (órgão expedidor), e do CPF n. _____, residente e domiciliado (a) _____, no uso da competência que lhes foi atribuída nos termos da Portaria PGR/MPU n.º 69, de 08 de agosto de 2019, publicada no Boletim de Serviço de agosto de 2019 e do Regimento Interno da ESMPU, aprovado pela Resolução CONAD nº 09, de 11 de outubro de 2019, doravante denominada simplesmente **CEDENTE**;

CESSIONÁRIA: _____, pessoa jurídica de direito privado, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, com sede _____ (endereço), que apresentou os documentos exigidos por lei, neste ato representada pelo Senhor (a) _____, residente e domiciliado _____, portador da Carteira de Identidade n. _____ – _____ (órgão expedidor), inscrito no CPF/MF sob o n. _____, conforme _____ (documento apresentado, ex. contrato social, procuração), que confere ao qualificado poderes para representá-la na assinatura do contrato, doravante denominada simplesmente **CESSIONÁRIA**.

As partes acima identificadas têm entre si justo e avençado e por este instrumento celebram o presente contrato, na forma de execução indireta, sob regime de empreitada por preço global, em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 3.725, de 10 de janeiro de 2001, do edital do Pregão Eletrônico nº ____/____ e dos autos do Processo ESMPU nº 0.01.000.1.000026/2020-14, mediante as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O objeto do presente instrumento é a cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, com fornecimento de refeições, conforme condições estabelecidas no Termo de Referência, anexo do Edital.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA DOCUMENTAÇÃO COMPLEMENTAR

A prestação dos serviços obedecerá ao estipulado neste contrato; às disposições do Edital do Pregão Eletrônico nº ____/____/____; às obrigações assumidas na proposta firmada pela CESSIONÁRIA, datada de ____/____/____, e dirigidas à CEDENTE; ao Termo de Referência nº 27/2020; bem como aos demais documentos constantes do Processo ESMPU nº 0.01.000.1.000026/2020-14 que, independentemente de transcrição, passam a integrar e complementar este contrato naquilo que não o contrariem.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

Os serviços serão executados conforme especificação constantes do Anexo I deste contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO RECOLHIMENTO MENSAL DA TAXA DE OCUPAÇÃO E DEMAIS ENCARGOS

A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente em favor da CEDENTE a taxa de ocupação das dependências (área ocupada pela lanchonete de acordo com a proposta vencedora da licitação), o valor do rateio das despesas do edifício e o valor referente ao reembolso pelos serviços de telefonia.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Do reembolso pelos serviços de telefonia:

1. A CESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, o valor da conta telefônica, relativa a utilização do ramal disponibilizado pela CEDENTE.
2. A CESSIONÁRIA receberá da CEDENTE senha de acesso para a realização de ligações locais ou para telefones móveis, sendo o uso de sua inteira responsabilidade a partir da data de liberação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Do rateio das despesas do edifício

1. A CESSIONÁRIA deverá recolher, mensalmente, em favor da CEDENTE, os percentuais constantes da tabela abaixo, referentes às despesas com serviços comuns no edifício-sede da ESMPU. Tal índice corresponde à porcentagem aproximada da área cedida para a lanchonete (38 m²) em relação à área total do edifício-sede da ESMPU.

Serviço	Percentual proporcional	Base de cálculo	*Valor estimado a ser pago em R\$
Vigilância			283,51
Brigada de incêndio			121,06
Manutenção Predial	0,39%	9.600 m ²	226,20
Limpeza conservação	e(38 m ²)	Área aproximada do edifício	217,58

Água/Esgoto		55,34
Energia Elétrica		146,25
Total estimado a ser pago em R\$		1.049,94

***Os valores representam uma estimativa mensal dos contratos, podendo haver alteração para mais ou para menos.**

PARÁGRAFO TERCEIRO – O recolhimento mensal da taxa de ocupação, do rateio das despesas e do reembolso pelos serviços de telefonia em favor da CEDENTE deverá ser efetuado por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

PARÁGRAFO QUARTO – O recolhimento deverá ser realizado até o dia 10 (dez) do mês subsequente ao mês de competência, e o original do comprovante de pagamento enviado, via e-mail, até o dia 15 (quinze) de cada mês ao setor responsável pela fiscalização do contrato da CEDENTE nuserv@escola.mpu.mp.br.

PARÁGRAFO QUINTO – O valor mensal da taxa de ocupação poderá sofrer desconto de até 90% (noventa por cento) sobre o valor da proposta vencedora, conforme o desempenho da CESSIONÁRIA, quanto à qualidade dos serviços prestados, apurada na forma estabelecida no Anexo II deste Contrato.

PARÁGRAFO SEXTO – Do desconto da taxa de ocupação: A CESSIONÁRIA poderá obter desconto no valor da taxa mensal de ocupação do espaço cedido nos termos e condições abaixo:

PARÁGRAFO SÉTIMO – Do desconto da taxa de ocupação: A CESSIONÁRIA poderá obter desconto no valor da taxa mensal de ocupação do espaço cedido nos termos e condições abaixo:

1. O desempenho da CESSIONÁRIA será avaliado mensalmente quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio da avaliação técnica dos serviços.
 - a. A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados pelo fiscal do contrato, conforme Anexo II deste Contrato;
 - b. A Avaliação Técnica será realizada mensalmente, em data não conhecida previamente pela CESSIONÁRIA. Poderá ser realizada pelos fiscais do contrato ou por usuário dos serviços, desde que acompanhado pelos fiscais;
 - c. Para fins de pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima;
 - d. A Nota de Desempenho (ND) será obtida da seguinte forma: **ND = 100 - Σ pd**. Onde: **Σ pd** = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme modelo de avaliação técnica.
2. O desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação das dependências será concedido de acordo com o resultado da avaliação de desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, referente ao mês em que foi realizada a pesquisa e de acordo com a seguinte tabela:

Nota de Desempenho	Desconto (%)
90 a 100	90

80 a 89	80
70 a 79	70
60 a 69	60
50 a 59	50
0 a 49	0

3. A taxa mensal de ocupação correspondente ao mês avaliado será obtida de acordo com a seguinte fórmula: $TM = VP - VP \times D$ onde: **TM** = taxa mensal de ocupação; **VP** = valor da proposta vencedora; **D** = taxa de desconto (em %).
4. Caso o desempenho da CESSIONÁRIA em um determinado mês acarrete a aplicação de desconto, o fiscal do contrato informará até o 5º dia útil do mês subsequente à realização da pesquisa o valor a ser recolhido pela CESSIONÁRIA.
5. O desconto não será cumulativo e só valerá para o mês avaliado.
6. A critério da CEDENTE, após ciência da CESSIONÁRIA, poderão ser alteradas as bases que formam a Avaliação Técnica.

CLÁUSULA QUINTA – DOS ACRÉSCIMOS E SUPRESSÕES

A CESSIONÁRIA 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 SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

Por via deste instrumento contratual, a CEDENTE se obriga a:

1. Ceder à CESSIONÁRIA o espaço destinado à exploração dos serviços de lanchonete, em perfeitas condições de funcionamento;
2. Determinar que sejam tomadas as providências necessárias ao exato cumprimento do contrato, podendo, inclusive, suspender sua execução total ou parcial quando verificar o descumprimento de quaisquer cláusulas contratuais, sem nenhum ônus para a CEDENTE;
3. Assegurar o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, quando devidamente identificados, aos locais em que devam executar suas tarefas;

4. Relacionar-se com a CESSIONÁRIA exclusivamente por meio de pessoa por ela credenciada;
5. Disponibilizar água encanada, energia elétrica, e ramal telefônico habilitado para efetuar e receber ligações locais e de longa distância, observado o disposto no parágrafo primeiro da cláusula quarta deste instrumento;
6. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CESSIONÁRIA no âmbito do Contrato;
7. Aprovar os equipamentos e utensílios de copa e cozinha, mobiliário e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento da lanchonete, todos sempre de primeira qualidade e em bom estado de conservação;
8. Aprovar o cardápio semanal, que deverá ser apresentado pela CESSIONÁRIA, até a quinta-feira da semana anterior a que se refere;
9. Aferir os preços praticados pela CESSIONÁRIA, quando houver indícios de preços em desacordo com o mercado. A CEDENTE poderá utilizar-se de pesquisa de mercado, pesquisa de contratos administrativos ou atas de registro de preço de outros órgãos ou outros meios julgados convenientes e oportunos, tais como a utilização de índices oficiais de preços.

CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

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

1. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados ao patrimônio da CEDENTE ou a terceiros decorrente de dolo ou culpa em virtude das atividades da lanchonete;
2. Providenciar, sem quaisquer ônus para a CEDENTE, a obtenção de licenças, alvarás, autorizações, e outros que se fizerem necessários, junto às autoridades competentes, para o funcionamento da lanchonete;
3. Dispor de todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando responsável pela manutenção e/ou substituição, sem qualquer ônus para a CEDENTE;
4. Dispor as mesas e cadeiras conforme espaço delimitado pela CEDENTE;
5. Manter as instalações da CEDENTE destinadas ao uso da CESSIONÁRIA em perfeito estado de conservação;
6. Assumir toda a responsabilidade pelo transporte, carga e descarga e respectiva perda, se houver, dos seus equipamentos e utensílios;
7. Manter os colaboradores devidamente identificados, portando crachá, enquanto permanecerem nas dependências da CEDENTE, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
8. Respeitar as normas e os procedimentos da CEDENTE quanto à segurança interna, principalmente as que envolvam entrada, saída e acesso de pessoas, bens móveis e materiais às diversas áreas da CEDENTE;
9. Não utilizar água dos bebedouros da CEDENTE para as atividades fins da lanchonete, tais como lavagem de produtos, produção de alimentos, etc. Os bebedouros são de uso comum e imediato,

podendo ser utilizado pelos funcionários da CESSIONÁRIA para consumo próprio;

10. Utilizar, em eventuais preparos de alimentos, apenas equipamentos elétricos e isentos de GLP;
11. Gerar Guia de Recolhimento da União (GRU) para o pagamento das despesas relativas à taxa mensal de ocupação, conta telefônica e rateio das despesas do edifício, conforme cláusula quarta deste contrato;
12. Iniciar as atividades a que se destina esta cessão em até 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato, podendo esse prazo ser prorrogado a critério exclusivo da CEDENTE desde que devidamente justificado;
13. Manter às suas expensas os equipamentos de sua propriedade, sendo vedada a utilização de mão de obra contratada pela CEDENTE;
14. Manter limpo, por seus próprios meios, as dependências e instalações da lanchonete, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação com o fornecimento de todos os materiais de limpeza, higienização e conservação, bem como os equipamentos necessários para sua execução. Deverão ser executadas as seguintes tarefas:
 - a. Disponibilizar, na sua área de atuação, coletores para acondicionamento de lixo providos de pedal e tampa específicos para cada tipo: lixo orgânico e reciclável;
 - b. Recolher o lixo para os contêineres, devidamente acondicionado em sacos plásticos próprios, quantas vezes se fizer necessário, objetivando evitar a proliferação de vetores e pragas urbanas e a propagação de odores desagradáveis. Os pratos e copos com restos de alimentos devem ser recolhidos, levados para locais adequados e os restos colocados em sacos de lixo apropriados e resistentes, de forma a evitar vazamentos quando depositados nos contêineres;
 - c. Disponibilizar, no ambiente de preparo dos alimentos, coletores para acondicionamento de lixo providos de pedal e tampa específicos para cada tipo: lixo orgânico, metal, plástico e seco;
 - d. Adotar procedimentos de coleta seletiva de materiais na lanchonete, de acordo com as normas da CEDENTE e legislação vigente;
 - e. Usar papel toalha branco, de primeiro uso, descartável, no interior da cozinha e em outros locais em que ocorra a manipulação e preparo de alimentos;
 - f. Manter devidamente higienizados, com produtos clorados, os panos utilizados para higiene de piso, lavando-os em baldes apropriados. Fica proibida a lavagem de tais panos nas dependências da lanchonete;
 - g. Efetuar a substituição, sempre que necessário, das toalhas de mesa da lanchonete. A lavagem das toalhas ocorrerá por conta da CESSIONÁRIA e não poderá ser realizada nas dependências da CEDENTE;
 - h. Observar, durante o horário das refeições, os aspectos de higiene, cuidando para que não haja resíduos de alimentos ou gorduras;
 - i. Realizar limpeza geral de todas as dependências internas da lanchonete, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;
 - j. Realizar limpeza geral de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, cromados, utilizando produtos apropriados para cada tipo;

- k. Realizar limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, cubas, e os utensílios e eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados;
 - l. Realizar lavagem geral e completa dos equipamentos, utensílios e dos pisos internos, evitando que o lixo venha a se acumular nos ralos;
 - m. Realizar a lavagem e limpeza completa, com produtos adequados, das paredes, teto, portas e rodapés;
15. Substituir, por solicitação do CEDENTE, qualquer produto cujo uso seja considerado prejudicial à boa conservação de suas instalações, equipamentos ou pertences ou, ainda, que não atendam às necessidades dos usuários da lanchonete;
 16. Servir as refeições em pratos apropriados;
 17. Efetuar o controle de qualidade dos alimentos e serviços, incluindo o prazo de validade dos mesmos, que deverá estar impresso de forma visível nas embalagens, sob sua inteira responsabilidade;
 18. Não reaproveitar, em hipótese alguma, qualquer componente de refeição preparada e não servida no dia, bem como as sobras para confecção de produtos a serem comercializados em pratos futuros, sob pena de responder às penalidades constantes deste instrumento;
 19. Manter os estoques de gêneros alimentícios e de outros materiais necessários à execução dos serviços, em conformidade com a legislação sanitária vigente;
 20. Manter as mesas e cadeiras da área de consumação padronizadas e compatíveis com o ambiente do CEDENTE, sendo vedada a utilização de modelos de plástico e tipos dobráveis, seja de madeira, metal ou de qualquer material. Os modelos das mesas e cadeiras, assim como o layout do espaço, deverão ser previamente aprovados pela Administração. As mesas deverão ser mantidas sempre limpas, higienizadas e forradas adequadamente, com toalhas em tecido;
 21. Realizar demonstração prévia do mobiliário a ser utilizado, para que seja objeto de autorização por parte da CEDENTE;
 22. Fornecer todos os equipamentos/eletrodomésticos, móveis e utensílios necessários ao regular funcionamento da lanchonete, sem prejuízo de outros, ficando a CESSIONÁRIA responsável pela manutenção e/ou substituição, sempre que necessário;
 23. Providenciar, a suas expensas, a aquisição e instalação de equipamento exaustor, conforme modelo a ser aprovado pela Divisão de Engenharia da CEDENTE e que esteja adequado às instalações prediais.
 24. Manter sob sua inteira responsabilidade e sempre em perfeito estado de conservação, todos os equipamentos e instalações de propriedade do CEDENTE que sejam disponibilizados à CESSIONÁRIA;
 25. Manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de lanches e almoço;
 26. Manter pessoal em quantidade suficiente para executar os serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregados ou por qualquer outra razão, devendo acatar parecer da ESMPU quando esta constatar que o número de empregados é insuficiente para o bom andamento dos serviços;
 27. Substituir sempre que exigido pela ESMPU, qualquer colaborador cuja atuação, permanência ou comportamento sejam julgados prejudiciais ou inconvenientes ao ambiente da CEDENTE;

28. Não permitir que seus colaboradores realizem atividades comerciais não previstas neste instrumento, nas dependências da CEDENTE;
29. Orientar seus colaboradores a não participarem, no âmbito da CEDENTE, de grupos de manifestações ou reivindicações, evitando espalhar boatos ou tecer comentários desairosos ou desrespeitosos relativos a outras pessoas;
30. Exigir que seus colaboradores guardem sigilo de assuntos dos quais venham a ter conhecimento em virtude do serviço;
31. Disponibilizar o almoço a partir das 11h15min, na modalidade self service e fazer a reposição dos alimentos até, no máximo, 13h, devendo manter disponível até, pelo menos, 14h15min. Disponibilizar, também, opção de marmitex;
32. Oferecer em seu cardápio alimentos tradicionais e/ou contemporâneos, em alto padrão de qualidade, com pratos quentes, variedades de legumes e verduras, saladas, opções vegetarianas e veganas, etc. Deverá oferecer, ainda, opções sem glúten e/ou lactose, devidamente identificados;
33. Indicar preposto, ficando responsável pela fiscalização do funcionamento da lanchonete e pelo tratamento com o CEDENTE de assuntos referentes ao contrato;
34. Submeter-se às recomendações da CEDENTE quando ficar comprovado que há prática de preços abusivos, constatada na forma do item 9 da cláusula sexta;
35. Apresentar ao fiscal/gestor do contrato, quando solicitados, comprovantes do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados, no prazo de até 5(cinco) dias corridos;
36. Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
37. Não permitir que seus empregados tratem de assuntos pessoais ou de serviço com autoridades ou pessoas não relacionadas à área gestora;
38. Não caucionar nem utilizar o contrato para qualquer operação financeira, sem prévia e expressa anuência da CEDENTE;
39. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a execução do objeto deste instrumento, bem como qualquer de suas obrigações sem prévia e expressa anuência da CEDENTE;
40. Manter sigilo, não reproduzindo, divulgando ou utilizando em benefício próprio, ou de terceiros, sob pena de responsabilidade, todo e qualquer assunto de interesse do CEDENTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão de execução do objeto contratual;
41. 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;
42. Não ter no seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação na CEDENTE, sob pena de rescisão contratual, conforme Resolução CNMP nº 37/2009.
43. Arcar com todos os custos relacionados ao exercício das suas atividades, sobretudo no que diz respeito aos empregados da CESSIONÁRIA, inexistindo qualquer ônus para a CEDENTE.

CLÁUSULA OITAVA - DO VALOR

Para os efeitos legais e contratuais pertinentes ao cálculo de multas, o valor anual da cessão de uso, objeto deste contrato, é de R\$ __ (___), cuja parcela mensal de utilização da área cedida corresponde a R\$ __ (___). Estes valores se referem ao valor total da taxa de ocupação.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DE PREÇOS

O reajuste dos preços das refeições e dos lanches dependerá de autorização da CEDENTE e será limitado à variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA) – Grupo Alimentação e Bebidas – Item Alimentação Fora do Domicílio no Brasil – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE), desde que solicitado pela CESSIONÁRIA e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para a apresentação da proposta ou do último reajuste.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A CESSIONÁRIA poderá exercer, perante a CEDENTE, seu direito ao reajuste dos preços até a data da prorrogação contratual subsequente ou do encerramento do contrato vigente.

PARÁGRAFO SEGUNDO – Caso a CESSIONÁRIA não solicite de forma tempestiva o reajuste e prorrogue ou deixe encerrar o contrato sem pleiteá-lo, ocorrerá a preclusão do direito de reajustar.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O valor da taxa de ocupação sofrerá reajuste anual, de ofício, pela CEDENTE de acordo com o IGP-M/FGV.

PARÁGRAFO QUARTO – Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou, de qualquer forma, não possa mais ser utilizado, será adotado, em substituição, o índice que vier a ser determinado pela legislação então em vigor.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS PENALIDADES

Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 8.666, de 1993 e da Lei nº 10.520, de 2002, a CESSIONÁRIA que:

1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;
2. ensejar o retardamento da execução do objeto;
3. falhar ou fraudar na execução do contrato;
4. comportar-se de modo inidôneo;
5. cometer fraude fiscal; e
6. não mantiver a proposta.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração pode aplicar à CESSIONÁRIA as seguintes sanções:

1. Advertência por escrito, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;
2. Multa de acordo com o Anexo III deste contrato;
3. Suspensão de licitar e impedimento de contratar com a CEDENTE, pelo prazo de até dois anos.
4. Sanção de impedimento de licitar e contratar com órgãos e entidades da União, com o consequente descredenciamento no SICAF pelo prazo de até cinco anos.
5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos causados.

PARÁGRAFO SEGUNDO – As sanções previstas nos itens 1, 3, 4 e 5 do Parágrafo Primeiro desta Cláusula poderão ser aplicadas à CESSIONÁRIA juntamente com as de multa..

PARÁGRAFO TERCEIRO – Será configurada a inexecução total do objeto, quando:

1. A CESSIONÁRIA deixar de implementar em, no máximo, 10 (dez) dias corridos, contados a partir da assinatura do contrato, ou outro prazo estipulado pela CEDENTE a prestação dos serviços;
2. Todos os serviços executados não forem aceitos pela fiscalização por não atenderem às especificações, nos primeiros 30 (trinta) dias corridos da prestação dos serviços;
3. Houver paralisação injustificada dos serviços por mais de 10 dias corridos.
4. No caso de inexecução total do objeto, a CESSIONÁRIA estará sujeita à multa correspondente a 2 (duas) vezes o valor da taxa de ocupação, sem prejuízo das demais sanções administrativas previstas neste instrumento.

PARÁGRAFO QUARTO – Também ficam sujeitas às penalidades do art. 87, III e IV da Lei nº 8.666, de 1993, as empresas ou profissionais que:

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

PARÁGRAFO QUINTO – A aplicação de qualquer das penalidades previstas realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à CESSIONÁRIA, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666, de 1993, e subsidiariamente a Lei nº 9.784, de 1999.

PARÁGRAFO SEXTO – A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

PARÁGRAFO SÉTIMO – As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

PARÁGRAFO OITAVO – Se o valor da multa não for depositado na conta do Tesouro Nacional, a CEDENTE poderá, a seu critério, descontar automaticamente da primeira parcela de crédito que a CESSIONÁRIA 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 NONO – 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 – DOS 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, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato de aplicação da penalidade.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O Secretário de Administração 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 artigo 87, IV, da Lei 8666/93 e no artigo 7º da Lei 10.520/2002, 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 – DA RESCISÃO ADMINISTRATIVA

Este contrato poderá ser rescindido, por sua inexecução total ou parcial, nas hipóteses e nas formas previstas nos arts. 78 e 79 da Lei n. 8.666/1993, desde que os motivos sejam formalmente fundamentados nos autos do processo e possibilite-se à CESSIONÁRIA o direito ao contraditório e à ampla defesa.

PARÁGRAFO ÚNICO – Poderá o presente contrato ser rescindido por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para a Administração, consoante o disposto no inc. II do art. 79 da Lei n. 8666/93, sem prejuízo do estabelecido no parágrafo segundo do mesmo artigo.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A cessão poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse do serviço público, independentemente de indenização, consoante o disposto no inc. VI do art. 13 do Decreto 3.2725/2001.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA FISCALIZAÇÃO

O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, e serão exercidos por representantes designados pela CEDENTE, 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 a execução dos serviços mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados e sugerindo aplicação de penalidade, caso a CESSIONÁRIA desobedeça a quaisquer condições estabelecidas na contratação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A CESSIONÁRIA deverá indicar um preposto que representará a empresa, mantendo permanente contato com a CEDENTE, dirimindo os problemas que venham surgir no andamento dos serviços.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A fiscalização avaliará a execução do objeto, conforme Anexo II deste contrato.

PARÁGRAFO QUARTO – Durante a execução do objeto, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CESSIONÁRIA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

PARÁGRAFO QUINTO – Em hipótese alguma, será admitido que a própria CESSIONÁRIA materialize a avaliação de desempenho e qualidade da prestação dos serviços realizada.

PARÁGRAFO SEXTO – A CESSIONÁRIA poderá apresentar justificativa para a prestação do serviço com menor nível de conformidade, que poderá ser aceita pelo fiscal, desde que comprovada a excepcionalidade da ocorrência, resultante exclusivamente de fatores imprevisíveis e alheios ao controle do prestador.

PARÁGRAFO SÉTIMO – Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, bem como quando esta ultrapassar os níveis mínimos toleráveis previstos nos indicadores, além dos fatores redutores, devem ser aplicadas as sanções à CESSIONÁRIA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

PARÁGRAFO OITAVO – A conformidade de materiais e equipamentos a serem utilizados na execução dos serviços deverá ser verificada pelo fiscal/gestor do contrato antes do início da execução do objeto.

PARÁGRAFO NONO – O representante da CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº 8.666, de 1993.

PARÁGRAFO DÉCIMO – O descumprimento total ou parcial das demais obrigações e responsabilidades assumidas pela Contratada ensejará a aplicação de sanções administrativas, previstas neste contrato e na legislação vigente, podendo culminar em rescisão contratual, conforme disposto nos artigos 77 e 80 da Lei nº 8.666, de 1993.

PARÁGRAFO DÉCIMO PRIMEIRO – A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, ou emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA VIGÊNCIA

O presente contrato terá vigência de 60 (sessenta) meses, a contar da data da última assinatura eletrônica, não podendo ser prorrogado, nos termos do §3º do art. 57 da Lei nº 8666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO - A CESSIONÁRIA deverá iniciar a plena e total execução da atividades a que se destina esta cessão em até 10 (dez) dias corridos após a assinatura do contrato, podendo esse prazo ser prorrogado a critério exclusivo da CEDENTE desde que devidamente justificado.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA ALTERAÇÃO SUBJETIVA

É admissível a fusão, cisão ou incorporação da CESSIONÁRIA com ou em outra pessoa jurídica, desde que:

1. Sejam observados pela nova pessoa jurídica todos os requisitos de habilitação exigidos na licitação original.
2. Sejam mantidas as demais cláusulas e condições do contrato;
3. Não haja prejuízo à execução do objeto pactuado;
4. Haja a anuência expressa da CEDENTE à continuidade do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DA PUBLICAÇÃO

A CEDENTE publicará, à sua conta e no prazo estipulado no artigo 20 do Decreto nº 3.555/2000, extrato deste contrato no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DA VALIDADE

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

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – 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 nº 10.520, de 17 de julho de 2002, e nº 8.666, de 21 de junho de 1993; nos Decretos nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, e nº 10.024, de 20 de setembro de 2019; e demais normas atinentes à matéria.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – DO 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, 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.

ANEXO I DO CONTRATO

DA ESPECIFICAÇÃO DO OBJETO

A - DO ESPAÇO

1. O espaço cedido está localizado no Edifício-Sede da ESMPU, no SGAS, Avenida L2 Sul, Quadra 603, Lote 22, Brasília-DF, sendo de, aproximadamente, 38 m² (áreas de produção e atendimento).
2. Poderá, a critério da CEDENTE, ser utilizado espaço adicional de aproximadamente, 90 m², para disposição de mesas. Esse espaço terá sua utilização regulada exclusivamente pela Administração.
3. A clientela diária (população fixa) constitui-se de membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços e pessoas autorizadas pela ESMPU. A população fixa da ESMPU, é de aproximadamente, 230 (duzentos e trinta) pessoas.
4. Por ocasião de cursos e outras atividades acadêmicas a população fixa poderá ter um acréscimo (população flutuante) de aproximadamente 150 (cento e cinquenta) pessoas. Esses quantitativos não constituem qualquer compromisso por parte da ESMPU, que não poderá ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches e refeições a serem disponibilizados pela CESSIONÁRIA.
5. A lanchonete deverá funcionar de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na ESMPU, entre 8h00min e 19h00min, podendo esse horário ser modificado, a critério da CEDENTE, com prévio aviso à CESSIONÁRIA.
6. Os horários de entrada e saída da lanchonete pelos empregados da CESSIONÁRIA poderão ser diferentes dos previstos para o atendimento aos clientes, desde que estejam compreendidos no horário de funcionamento da CEDENTE, com a finalidade de realizar atividades estritamente relacionadas à prestação dos serviços.
7. Os serviços compreendem o fornecimento de lanches (a quilo e/ou unidade) e o fornecimento de refeição a quilo, modelo self service.
8. Os alimentos serão servidos na lanchonete ou fornecidos por meio do disque-lanche.
9. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de lanches e refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato, devendo buscar informações acerca da realização de eventos na ESMPU e se planejar para manter o padrão de atendimento.
10. A CESSIONÁRIA deverá manter um cardápio mínimo obrigatório na lanchonete, composto de:
11. **Bebidas não alcoólicas**
 - a. Suco natural de laranja e limão;
 - b. Suco de frutas (polpa congelada) com água;
 - c. Suco de frutas (polpa congelada) com leite;
 - d. Suco em caixa (200ml);
 - e. Refrigerantes (latas e PET diversas), normal e sem açúcar;

- f. Vitaminas de fruta com leite integral e desnatado;
- g. Açai na tigela, com acompanhamentos;
- h. Chás gelados ou quentes;
- i. Chocolate quente;
- j. Leite quente;
- k. Café;
- l. Água gaseificada com sabor;
- m. Água mineral com e sem gás.

12. **Comidas:**

- a. Sanduíches naturais com pão integral e recheios leves (frios e quentes);
- b. Sanduíches tradicionais (frios e quentes):
 - 1. Misto quente
 - 2. Queijo quente
 - 3. Pão com ovo
 - 4. Pão com manteiga
 - 5. Sanduíche de carne de hambúrguer e queijo (com e sem salada)
 - 6. Sanduíche de carne de hambúrguer, ovo e queijo (com e sem salada)
 - 7. Sanduíche de carne de frango e queijo (com e sem salada)
 - 8. Sanduíche de carne de frango, ovo e queijo (com e sem salada)
- c. Salada de frutas (em porções individuais);
- d. Salgados (assados e fritos);
- e. Croissants;
- f. Pães de queijo;
- g. Tortas doces e salgadas;
- h. Cuscuz e tapiocas (simples e recheadas);
- i. Bolos simples e confeitados.

- j. O cardápio do self-service deverá, diariamente, ser composto, minimamente, pelos itens do quadro a seguir:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
<p>Saladas</p> <p>- Mínimo de dois tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas;</p> <p>- Sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia</p>	<p>Alface e tomate</p> <p>1 Vegetal folhoso</p> <p>3 Tipos de vegetais crus</p>
	<p>2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo)</p> <p>2 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, kani kama, etc.) e temperadas com molhos</p>
<p>Acompanhamentos quentes</p>	<p>Arroz branco</p> <p>Arroz integral</p> <p>Feijão colorido e preto</p> <p>Preparação à base de soja</p> <p>Podendo ser acrescentado ao cardápio do dia: feijão tropeiro, tutu de feijão ou ainda feijão com proteína animal (linguiça, bacon, charque, etc.)</p>
<p>Pratos Principais quentes</p> <p>O restaurante deverá oferecer 2 opções de pratos quentes diariamente</p>	<p>1ª opção – preparações com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</p> <p>2ª opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão:</p> <p>peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa desossada.</p> <p>3ª opção – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, pescada amarela, surubim, salmão, bacalhau, congro rosa e robalo, que deverão ser servidos alternadamente.</p> <p>4ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoadas.</p>

<p>Prato vegetariano</p> <p>A lanchonete deverá oferecer 1 opção de prato feito com proteína vegetal</p>	<p>Um tipos de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc..) e vísceras não façam parte. Deverão ser utilizadas proteínas provenientes de leite e derivados, ovos, soja e glúten.</p>
<p>Guarnições – As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais e obedecer, em relação à composição, especificada na composição mínima.</p>	<p>1ª opção - Vegetal refogado (não tubérculo)</p> <p>2ª opção - Massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc..)</p> <p>3ª opção - Guarnição à base de farinhas, tubérculos, frituras etc.</p>
<p>Sobremesas</p>	<p>Frutas – pelo menos 2 variedades, em porções embaladas individuais.</p> <p>Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã, laranja e etc..</p> <p>Doces elaborados – 2 variedades (pavês, tortas, pudins etc.)</p> <p>Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc.). Sobremesas dietéticas – 1 variedades.</p>

13. Os preços máximos que deverão ser cobrados na comercialização das refeições e demais produtos serão os constantes da tabela abaixo:

ITEM	TIPO	UNID	PREÇO (R\$)
Refeições (self-service)	Almoço	Kg	
Sobremesa (self-service)	Sobremesas diversas	Kg	
	Água gaseificada com sabor	500 ml	
	Água mineral sem gás	500 ml	
	Água mineral com gás	500 ml	
	Cafê	50 ml	
	Chá Gelado	340 ml	
	Chá quente (sachê)	180 ml	
	Chocolate quente	200 ml	

Bebidas	Leite integral ou desnatado	300 ml	
	Leite sem lactose	300 ml	
	Suco natural de laranja	300 ml	
	Suco natural de limão	300 ml	
	Suco de polpa c/ água	300 ml	
	Suco de polpa c/ leite	300 ml	
	Suco em caixa	200 ml	
	Refrigerante em lata	350 ml	
	Refrigerante PET	600 ml	
	Vitamina de fruta com leite	300 ml	
Sanduíches	Bauru	Un	
	Hambúrguer de carne bovina e queijo	Un	
	Hambúrguer de carne bovina, queijo e salada(alfaca e tomate)	Un	
	Hambúrguer de carne de frango e queijo	Un	
	Hambúrguer de carne de frango, queijo e salada(alfaca e tomate)	Un	
	Misto quente	Un	
	Natural(com pão integral e recheios leves)	Un	
	Queijo quente	Un	
Salgados	Assado	Un/100g	
	Frito	Un/100g	
	Pão de queijo	Un/80g	
	Torta	Fatia/100g	

Diversos	Açaí na tigela, com acompanhamentos	300 ml	
	Açaí na tigela, com acompanhamentos	500 ml	
	Bolo simples(sem recheio e/ou cobertura)	Fatia/100g	
	Bolo confeitado(com recheio e/ou cobertura)	Fatia/100g	
	Croissant	Un/50g	
	Cuzcuz de milho	200 g	
	Pão com ovo	Un/50g	
	Pão com manteiga	Un/50g	
	Salada de frutas	250g	
	Tapioca simples	Un/100g	
	Tapioca recheada	Un/100g	
	Torta doce	Fatia/100g	
Ovo frito(adicional)	Un		

14. Poderão ser incluídos itens referentes a sobremesas, salgados, sanduíches, bebidas e demais itens, diversos dos descritos acima, bem como sorvetes, picolés e itens de bomboniere, desde que prévia e expressamente autorizados pela Administração do CEDENTE e observados os preços de mercado devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.
15. Na ocorrência de produtos constantes do tem 13 serem disponibilizados no mercado em apresentações e volumes diversos daqueles previstos, a CESSIONÁRIA poderá cobrar conforme os preços de mercado, devidamente comprovados mediante pesquisa mercadológica.
16. A CESSIONÁRIA deverá oferecer produtos e serviços de alto padrão, de acordo com a natureza da instituição onde se localiza, podendo a administração pública exercer a necessária fiscalização, inclusive solicitando alterações nos produtos e serviços que estão sendo prestado.
17. O Cardápio poderá ser analisado pela CEDENTE, quanto à adequação aos preços praticados no mercado.
18. Os preços de mercado poderão ser aferidos pela CEDENTE a qualquer tempo por meio de pesquisa de mercado, pesquisa de contratos administrativos ou atas de registro de preço de outros órgãos e ainda por outros meios julgados convenientes e oportunos, tais como a utilização de índices oficiais de preços.
19. Os produtos comercializados serão relacionados pela CESSIONÁRIA, com os respectivos

preços, de modo o mais discriminado possível, em tabela que deverá ser afixada ao público, com o prévio conhecimento e permissão da CEDENTE.

20. O serviço de disque-lanche compreende a entrega de qualquer produto ofertado na lanchonete, sem acréscimo no preço desses produtos, em quaisquer setores/seções da CEDENTE e deverá ser disponibilizado aos clientes durante todo o horário de funcionamento da lanchonete.
21. Todos os itens solicitados pelo disque-lanche deverão ser entregues em embalagens descartáveis.
22. A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se por todo e qualquer incidente que porventura ocorra no trajeto da lanchonete até o setor/sala de entrega do lanche.
23. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar e instalar aparelho telefônico para ser utilizado no serviço de disque-lanche, cabendo à CEDENTE somente fornecer um ramal para a sua utilização interna. Será vedada a liberação do ramal da lanchonete para a realização de ligações externas aos ramais da CEDENTE.
24. Os alimentos deverão ser preparados dentro de padrões higiênico-sanitários adequados, de acordo com as normas de manipulação e preparação de alimentos vigentes, que dispõem sobre regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação e o Regulamento da Promoção, Preservação e Recuperação da Saúde no campo de competência do Distrito Federal.
25. O almoço, do tipo "self-service" deverá ser preparado no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.
26. Os produtos quentes não preparados no momento de serem servidos na lanchonete, a exemplo de salgados fritos ou assados, devem ser dispostos em balcões térmicos e aquecidos em forno micro-ondas ou forno elétrico, sempre que solicitado pelos clientes.
27. **Não será permitido**, nas dependências da CEDENTE, o preparo de refeições quentes, tais como: arroz, feijão, macarrão, frango, carne, peixe, legumes e outros. Caberá à CESSIONÁRIA produzir os alimentos em local próprio, externo às dependências da CEDENTE, bem como realizar o devido transporte. Somente será permitido o preparo de alimentos em equipamentos elétricos, quais sejam: chapa, sanduicheira, torradeira, forno e fritadeira **sem óleo** (*air fryer*).
28. **Não será permitido**, sob qualquer hipótese, efetuar frituras em óleo nas dependências da CEDENTE.
29. **É expressamente proibida** a venda de cigarros, bebidas alcoólicas e produtos semelhantes nas dependências da CEDENTE.
30. O valor do lanche, do almoço e demais produtos oferecidos pela lanchonete será pago diretamente pelo usuário à CESSIONÁRIA, não tendo a CEDENTE qualquer participação ou responsabilidade na transação.
31. A CESSIONÁRIA deverá dispor, às suas expensas, de todos os materiais, móveis, equipamentos e utensílios, incluindo acessórios e componentes, necessários à perfeita execução dos serviços, os quais deverão estar disponíveis na data prevista para o início do contrato. A CEDENTE disponibilizará parte do mobiliário para uso da lanchonete, conforme Anexo IV deste contrato, o qual ficará sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA, que deverá devolvê-lo ao final do contrato, considerando o desgaste natural, pelo uso.
32. Fica a CEDENTE isenta de qualquer responsabilidade por eventuais danos causados ao patrimônio da CESSIONÁRIA por terceiros.
33. Todo equipamento elétrico que venha a ser utilizado pela CESSIONÁRIA deverá ser de reduzido

consumo de energia, atendendo às normas do INMETRO e da legislação vigente. Entende-se como reduzido consumo de energia os equipamentos classificados na categoria A ou B da Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE do INMETRO.

34. A CEDENTE poderá solicitar à CESSIONÁRIA a substituição de qualquer equipamento, utensílio ou produto, cujo uso seja considerado prejudicial a suas instalações, ou que não atendam às necessidades ou que ofereçam, comprovadamente, riscos à segurança do ambiente e das pessoas que circulam ou trabalham na lanchonete ou, ainda, que de alguma forma não atendam às especificações deste instrumento.
35. A realização de benfeitorias nas dependências da lanchonete, pela CESSIONÁRIA, dependerá de prévia e expressa autorização do CEDENTE e, uma vez realizadas, ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.
36. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar a opção de pagamento via cartão de débito e cartão de crédito, sem acréscimo ao valor cobrado.
37. Os lanches e as refeições vendidos no peso, tipo "self-service", serão submetidos à pesagem em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA, descontando-se o peso do recipiente ou do prato que serão previamente pesados e ajustados na balança e informando a tara, preço do quilo, peso real consumido e valor a ser pago.
38. Os pratos e as xícaras deverão ser de louça e os talheres, em aço inoxidável. Os copos, deverão ser de vidro, sendo permitido o uso de descartáveis somente quando solicitado pelo cliente, ou quando do atendimento pelo disque-lanche.
39. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar de equipamento para emissão de nota fiscal ou documento equivalente. □
40. Os alimentos contidos nos itens 11 a 13 deste anexo representam apenas o mínimo exigido pela CEDENTE. Dessa forma, A CESSIONÁRIA poderá implementar o cardápio mínimo, desde que respeitados os valores de mercado e aprovado pela CEDENTE

B - DA EQUIPE PARA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

1. Os serviços deverão ser realizados e acompanhados pelos seguintes profissionais:
 1. **Nutricionista** - deve possuir registro no Conselho Regional de Nutricionistas - CRN e permanecer nas dependências da lanchonete por pelo menos 2h (duas horas) por semana, podendo estas serem distribuídas em uma ou mais vezes na semana, e registrando sua presença junto ao fiscal do contrato, designado pela CEDENTE;
 2. **Atendentes** - Deverão ser em número suficiente para absorção da demanda durante todo o horário de funcionamento da lanchonete, inclusive para o atendimento do serviço disque lanche. Os serviços deverão ser prestados com todos os recursos humanos necessários para garantir excelência na qualidade dos alimentos e no atendimento aos usuários. A CESSIONÁRIA poderá exigir a substituição ou aumento dos recursos humanos, caso entenda que não estão de acordo com o padrão de excelência esperado.
 3. **Operador de Caixa** - será responsável pelas operações no caixa e não poderá manipular alimentos.
2. É obrigatório o uso de uniforme completo pelos funcionários da lanchonete, cabendo à CESSIONÁRIA o seu fornecimento em quantidades suficientes, conforme especificações a seguir:
 1. Calça comprida e camisa ou blusa de cor clara (poderão ser substituídos por vestido ou

outro tipo de vestimenta adequada, desde que previamente aprovada pela Administração);

2. Avental longo;
3. Calçados fechados com saltos baixos e solado anti-derrapante.
3. A CESSIONÁRIA deverá substituir os uniformes no prazo de 48 horas após comunicação escrita da CEDENTE, sempre que não atendam às condições mínimas de apresentação.
4. O uso de luvas, máscaras, proteção para os cabelos e avental é obrigatório durante todos os processos de manipulação de alimentos, materiais descartáveis, louças, talheres e copos.
5. A troca de luvas, máscaras e protetores para os cabelos deverá atender fielmente à orientação do fabricante e às normas vigentes.

C - DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE

1. A CESSIONÁRIA deverá, em atendimento à IN/SLTI/MP nº 01/2010:
 - a. Realizar um programa interno de treinamento de seus empregados, nos três primeiros meses de execução contratual, para redução de consumo de energia elétrica, de redução de consumo de água e redução da produção de resíduos sólidos, observadas as normas ambientais vigentes;
 - b. Prever e executar a destinação ambiental adequada de pilhas e baterias usadas ou inservíveis utilizadas por seus empregados nas dependências da ESMPU, segundo disposto na Resolução CONAMA nº 257, de 30 de junho de 1999;
 - c. Respeitar as Normas Brasileiras – NBR publicadas pela Associação Brasileira de Normas Técnicas sobre resíduos sólidos e fazer cumprir a legislação de proteção ao meio ambiente, previstas nas normas regulamentadoras pertinentes;
 - d. Orientar seus empregados para a destinação dos resíduos recicláveis descartados aos devidos coletores de resíduos recicláveis existentes nas dependências da ESMPU, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a ESMPU;
 - e. Acondicionar os resíduos sólidos reutilizáveis e recicláveis adequadamente e de forma diferenciada, para fins de disponibilização à coleta seletiva em parceria com a Administração;

ANEXO II DO CONTRATO **CRITÉRIOS PARA DESCONTO DA TAXA DE OCUPAÇÃO**

GRAU	IRREGULARIDADES	Pontos a serem descontados
	Presença de ornamentos e plantas na área de consumo ou refeitório que contaminem os alimentos	5
	Funcionários responsáveis pelo recebimento de dinheiro e cartão manipulam alimentos	5

LEVE	Falta de apresentação de lista de nomes dos funcionários com as respectivas funções	5
	Falta de alimentos/produtos do cardápio básico	5
	Descumprimento do cardápio sem prévia comunicação	5
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento da lanchonete	5
	Presença de lixeiras sem tampas e/ou acionamento manual	5
	Falta de coleta de lixo	5
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção	5
MÉDIA	Os produtos submetidos a refrigeração ou congelamento NÃO são etiquetados com, no mínimo, designação do produto, data da preparação e prazo de validade	10
	Transporte inadequado dos alimentos	10
	Ineficiência na reposição de lanches	10
	Uso de substâncias odorizantes ou desodorizantes nas áreas de preparação dos alimentos	10
	Uso de uniformes sujos ou higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Falta de uso de máscaras e/ou toucas pelos manipuladores	10
	Limpeza inadequada de balcões, armários e utensílios	10
	Ausência do profissional nutricionista da CESSIONÁRIA durante o expediente	10
GRAVE	Utilização de gelo fabricado a partir de água não potável	<u>15</u>
	Falta de higienização correta das hortaliças e frutas a serem servidas cruas	
	Presença de alimentos destampados	<u>15</u>
	Contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi-preparados e prontos para consumo	<u>15</u>
	Presença de insetos, roedores e/ ou animais em qualquer área, equipamento ou utensílio	<u>20</u>
	Temperaturas inadequadas dos alimentos expostos no balcão de distribuição	<u>20</u>

GRAVÍSSIMA	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	<u>20</u>
	Armazenamento inadequado de alimentos	<u>20</u>
	Não utilização ou utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	<u>20</u>

ANEXO III DO CONTRATO
TABELAS DE MULTAS

<p>Para efeito de aplicação de multas, será considerado como base de cálculo o valor mensal da taxa de ocupação das dependências, reajustável anualmente de acordo com o IGP-M/FGV, conforme parágrafo terceiro da cláusula nona. Para cada infração será atribuído um grau e seu correspondente percentual, conforme tabela:</p>	
<p>Grau 1 = 2,0% (dois por cento)</p> <p>Grau 2 = 4,0% (quatro por cento)</p> <p>Grau 3 = 6,0% (seis por cento)</p> <p>Grau 4 = 8,0% (oito por cento)</p> <p>Grau 5 = 10,0% (dez por cento)</p>	
INFRAÇÃO	GRAU
<u>1. Utilizar as dependências do CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato. Por ocorrência.</u>	<u>4</u>
<u>2. Servir bebida alcoólica, cigarros ou derivados nas dependências da ESMPU. Por ocorrência.</u>	<u>5</u>
3. Deixar de:	
3.1. Manter empregado qualificado para responder perante a CEDENTE. Por ocorrência.	1
3.2. Enviar comprovante de pagamento para o setor indicado. Por ocorrência	1
3.3. Remover o lixo. Por dia.	2
3.4. Manter documentação legal. Por ocorrência.	3
3.5. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão .	4
3.6. Recolher a importância mensal correspondente ao rateio das despesas com serviços comuns no edifício, assim como o valor integral das ligações efetuadas por meio do ramal cedido e o valor da taxa de ocupação. Por dia de atraso.	4

3.7. Apresentar ao fiscal/gestor do contrato, quando solicitados, comprovantes do cumprimento das obrigações trabalhistas e previdenciárias dos seus empregados. Por ocorrência	4
4. Permitir:	
4.1. Presença de empregado sem crachá da CEDENTE. Por empregado.	1

ANEXO IV DO CONTRATO
BENS DISPONIBILIZADOS PELA CEDENTE

Item	Descrição	Quant.
01	Mesa com tampo redondo em mármore carrara, contra tampo em MDF. Base em alumínio de liga especial com pintura automotiva branca. Medidas: altura 75 cm, diâmetro do tampo 107 cm, diâmetro da base 50 cm, diâmetro contra tampo 68 cm.	12
02	Mesa bistrô com tampo redondo em mármore carrara. Base em alumínio de liga especial com pintura automotiva branca. Medidas: altura 105 cm, diâmetro do tampo 60 cm, diâmetro da base 50 cm	03
03	Mesa com tampo redondo em polipropileno, na cor branca. Base em alumínio. Medidas: altura 70 cm, diâmetro do tampo 70 cm, diâmetro da base 50 cm	04
04	Cadeira em polipropileno injetado, com estrutura de tubo circular em aço carbono, na cor branca. Medidas: altura total 80 cm, altura do assento 46 cm, largura 41 cm, profundidade 38 cm.	16
05	Cadeira Cavaletti fixa, linha Stay. Assento e encosto em polipropileno, base fixa cromada, pé arcado, braços integrados, na cor bordô. Medidas 510 cm x 600 cm x 780 cm.	16
06	Cadeira Cavaletti fixa, linha Stay. Assento e encosto em polipropileno, base fixa cromada, pé arcado, braços integrados, na cor cinza claro. Medidas 510 cm x 600 cm x 780 cm	32
07	Banqueta Cavaletti, linha Stay. Assento e encosto em polipropileno, base fixa cromada de 04 apoios, braços integrados, na cor bordô. Medidas 510 cm x 600 cm x 1000 cm	06
08	Armário modular em MDF, branco, 10 portas, medida aproximada 480 cm x 58 cm x 58 cm	01
09	Armário modular em MDF, branco, 06 portas, medida aproximada 320 cm x 58 cm x 58 cm	02
10	Armário modular em MDF, branco, 06 portas, medida aproximada 208 cm x 58 cm x 58 cm	01

11	Bancada em granito medindo aproximadamente 480 cm x 58 cm	01
12	Bancada em granito medindo aproximadamente 320 cm x 58 cm	02
13	Bancada em granito medindo aproximadamente 208 cm x 58 cm	01

[1] A comissão Qualidade de Vida no Trabalho – QVT consiste num conjunto de ações institucionais desenvolvidas com objetivo de implantar melhorias e inovações gerenciais e tecnológicas no ambiente de trabalho, sendo associada também ao bem-estar, à saúde, à segurança, ao desenvolvimento de competências e ao equilíbrio entre o trabalho e as demais esferas da vida dos trabalhadores.

[2] Forbes é uma revista estadunidense de negócios e economia. Propriedade de Forbes, Inc. e de publicação quinzenal, a revista apresenta artigos e reportagens originais sobre finanças, indústria, investimento e marketing.

ANEXO IV
MODELO DE DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO - RESOLUÇÃO N.
37/2009 - CNMP

DECLARAÇÃO DE AUSÊNCIA DE PARENTESCO - RESOLUÇÃO CNMP N° 37/2009	
IDENTIFICAÇÃO	
NOME DA EMPRESA:	
CNPJ:	
NOME DECLARANTE:	CPF:
CARGO:	
<p>DECLARO, nos termos da Resolução nº 037/2009 - Atualizada, do Conselho Nacional do Ministério Público, para fins de contratação 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 não são cônjuges, companheiros(as) ou parentes, em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas na ESMPU, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, conforme Resolução CNMP nº 37/2009.</p> <p>(<input type="checkbox"/>) Os sócios desta empresa, bem como seus gerentes e diretores são cônjuges, companheiros (as) ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de Membros e servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, abaixo identificado(s):</p>	
Nome do Membro ou servidor:	
Cargo:	
Órgão de Lotação:	

Grau de Parentesco:

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

LOCAL E DATA

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL/CARIMBO

ANEXO V
DECLARAÇÃO DE CONCORDÂNCIA - SOMENTE LICITANTE DECLARADO
VENCEDOR

ART. 16, SEÇÃO II, PORTARIA ESMPU N. 21/2017 □

Por meio deste documento e do cadastro como usuário externo no SEI da Escola Superior do Ministério Público da União (ESMPU), eu, _____, CPF nº _____, RG nº _____, declaro que aceito as condições que disciplinam o processo eletrônico, com fundamento na legislação pertinente e especialmente na Portaria ESMPU nº 21/2017, e admito como válida a assinatura eletrônica na modalidade cadastrada (login e senha), tendo como consequência a responsabilidade pelo seu uso e pelas ações efetuadas. São, ainda, de minha exclusiva responsabilidade:

I – o sigilo da senha de acesso;

II – as condições de minha rede de comunicação, o acesso ao meu provedor de internet e a configuração do computador utilizado nas transações eletrônicas;

III – a observância do horário oficial de Brasília, para fins de contagem e cumprimento de prazos.

_____, _____ DE _____ DE _____.

ASSINATURA DO USUÁRIO

ANEXO VI
MODELO DE DECLARAÇÃO DE EXISTÊNCIA E COMPROMISSO DE MANUTENÇÃO DE ESCRITÓRIO/ESTÚDIO OU INSTALAÇÃO, CONFORME DISPOSTO NO ITEM 10.6, 'A', DO ANEXO VII DA IN SLTI/MP Nº 05/2017

_____(nome empresarial da licitante), inscrita no CNPJ nº: _____ com sede na _____, (endereço completo) por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr.(a) _____, infra-assinado, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF/MF nº _____, para fins do disposto no Edital do Pregão Eletrônico n. xx/2020, em cumprimento ao disposto na IN nº 5/2017, cujo objeto é a Cessão de uso onerosa, a título precário, de área física e instalações da Escola Superior do Ministério Público da União – ESMPU, para fins de exploração comercial dos serviços de lanchonete, com fornecimento de refeições, de acordo com as especificações do Edital, DECLARO, sob as penas da lei, que:

() possui, na presente data, escritório/estúdio na cidade de _____, na condição de: () matriz () filial localizado no seguinte endereço: (preencher com o logradouro, número, complemento, bairro e CEP do escritório); Declaro ainda manter a referida unidade em atividade durante toda a vigência do

contrato;

() que instalará escritório em Brasília/DF, a ser comprovado no prazo máximo de 60 (sessenta) dias contados a partir da vigência do contrato. Declaro ainda manter a referida unidade em atividade durante toda a vigência do contrato;

Assinatura Nome do Representante Legal da Empresa RG CPF
Papel timbrado da empresa



Documento assinado eletronicamente por **Ivan de Almeida Guimarães, Secretário de Administração**, em 06/01/2022, às 08:28 (horário de Brasília), conforme a Portaria ESMPU nº 21, de 3 de março de 2017.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.escola.mpu.mp.br/sei/autenticidade> informando o código verificador **0316390** e o código CRC **04362DA3**.

SGAS 603, lote 22 - Bairro Asa Sul - CEP 70200-630 Brasília - DF
Telefone: (61) 3553-5300 - <http://escola.mpu.mp.br/>

Processo nº: 0.01.000.1.000026/2020-14
ID SEI nº: 0316390