



**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 038/2017
- PRESENCIAL -**

OBJETO: **Concessão Administrativa de uso de bem público, a título oneroso**, do espaço físico destinado ao **Restaurante do “Parquet”**, existente no Complexo Administrativo Dr^a. Salete Maia – onde localiza-se a Procuradoria Geral de Justiça, Diretorias e outros setores da administração, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “*self-service*”, sistema prato feito e lanches aos Procuradores, Promotores, servidores e público em geral.

ABERTURA: 08 de novembro de 2017

HORÁRIO: 09:00 horas

LOCAL: Departamento de Licitações do Ministério Público Estadual – Rua Marechal Deodoro, 472 – Ipase – Rio Branco – Acre

O edital completo e seus anexos encontram-se à disposição dos interessados no *site* desta Instituição: <http://www.mpac.mp.br>, ou em seu Departamento de Licitações, do dia 24 de outubro ao dia 07 de novembro de 2017, de 08:00 às 18:00 horas.

Rio Branco – Acre, 20 de outubro de 2017.

ROSIMEIRE DE FÁTIMA RIBEIRO
Pregoeira do MPE/AC



**EDITAL DE LICITAÇÃO
PREGÃO Nº 038/2017
- PRESENCIAL -**

01. PREÂMBULO

01.01. A Procuradoria Geral de Justiça do Estado do Acre, através de sua Pregoeira, designada pela Portaria nº 710/2017, de 27/09/2017, publicada no Diário Eletrônico do MPAC nº 147, de 28/09/2017, torna público que realizará às 09:00 horas do dia 08/11/2017, em seu Departamento de Licitações, situado à Rua Marechal Deodoro, nº 472 - Ipase, nesta cidade, a sessão pública da licitação na modalidade **PREGÃO**, do tipo **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO** sobre a tabela de preços máximos praticados para contratar o objeto descrito abaixo, podendo o presente edital ser obtido no *site* desta Instituição: <http://www.mpac.mp.br> ou em seu Departamento de Licitações, do dia 24 de outubro ao dia 07 de novembro de 2017, de 08:00 às 18:00 horas. A licitação será regida de conformidade com o que dispõe a Lei nº 10.520/02, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666/93, e demais alterações, bem como com o disposto no Decreto nº 7.892/13 e na Lei Complementar nº 123/06, na forma, condições e especificações a seguir estabelecidas:

02. DO OBJETO

02.01. Concessão Administrativa de uso de bem público, a título oneroso, do espaço físico destinado ao Restaurante do "Parquet", existente no Complexo Administrativo Dr^a. Salete Maia – onde localiza-se a Procuradoria Geral de Justiça, Diretorias e outros setores da administração, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo "self-service", sistema prato feito e lanches aos Procuradores, Promotores, servidores e público em geral.

03. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

03.01. Só poderão participar deste certame empresas que detenham em seu estatuto ou contrato social atividade pertinente e compatível com objeto da licitação.

03.02. É vedada a participação de empresa cujo sócio, proprietário ou acionista, seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de Membros e Servidores ocupantes de cargo de direção, chefia ou assessoramento desta Instituição, bem como a prestação de serviço por empregado de empresa fornecedora de mão-de-obra que se enquadre na situação citada acima, conforme disposto no Ato nº 007/2010 da Procuradoria-Geral de Justiça do Ministério Público do Estado do Acre.

03.03. Não será permitida a participação de empresas que:

- a) tenham sido consideradas suspensas e impedidas de contratar com esta Instituição ou consideradas inidôneas pela Administração Pública;
- b) formem consórcio, qualquer que seja sua constituição ou, ainda que, independentemente, nomeiem um mesmo representante;
- c) se encontrem sob falência, concurso de credores, dissolução ou liquidação;
- d) sejam estrangeiras e não funcionem no país.



03.04. A participação nesta licitação importa ao proponente, a irrestrita aceitação das condições estabelecidas no presente edital e seus anexos, bem como na observância dos regulamentos e normas administrativas aplicáveis.

04. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

04.01. No prazo de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública da licitação, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar este edital, cuja petição deverá ser dirigida à Pregoeira.

04.02. Caberá à Pregoeira decidir sobre a petição no prazo 01 dia útil.

04.03. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

04.04. As petições poderão ser impressas ou encaminhadas por fac-símile (fax) ou meio eletrônico.

05. DO CREDENCIAMENTO

05.01. O representante legal da empresa interessada em participar da presente licitação, deverá no dia, horário e local indicados no preâmbulo, apresentar-se à Pregoeira para efetuar seu credenciamento como participante desta licitação, munido dos documentos credenciais e de sua carteira de identidade, ou de outra equivalente.

05.02. Consideram-se como documentos credenciais, no caso de sócio, proprietário, dirigente ou assemblado, o estatuto ou contrato social, original ou cópia autenticada, desde que lhe conceda poderes para exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa. Em todas as outras situações, será necessária a apresentação de procuração particular ou pública que explicitamente conceda ao representante plenos poderes para **formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção ou a renúncia de interpor recurso**. No caso de procuração particular ou equivalente, deverá ser apresentado o estatuto ou contrato social original ou cópia autenticada. A procuração particular deve necessariamente ter firma reconhecida.

05.03. O representante legal da empresa que estiver credenciado poderá, a qualquer tempo, ser substituído, desde que este realize o devido credenciamento.

05.04. Cada credenciado poderá representar apenas uma empresa.

05.05. O representante legal da empresa que não se credenciar perante a Pregoeira ficará impedido de participar da fase de lances verbais, da negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso e de renunciar ao direito de interposição de recursos.

05.06. Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues separadamente de qualquer envelope.

06. DA DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

06.01. O representante legal da empresa deverá apresentar na abertura da sessão pública da licitação, declaração que indique que atende plenamente os requisitos de **habilitação**, excetuada a existência de ressalvas quanto à regularidade fiscal para microempresas ou empresas de pequeno porte.



06.02. O representante legal da empresa poderá, até o momento do recebimento dos envelopes, elaborar a Declaração de Habilitação, podendo inclusive utilizar-se de modelo concedido pela Pregoeira e sua equipe de apoio.

06.03. A ausência da Declaração de Habilitação impossibilitará à empresa de prosseguir na licitação.

07. DA IDENTIFICAÇÃO DAS MICRO E PEQUENAS EMPRESAS

07.01. Visando usufruir dos benefícios advindos da Lei Complementar n.º 123/06, as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte deverão até o momento do recebimento dos envelopes identificar sua condição através de documento próprio, podendo inclusive utilizar-se de modelo concedido pela Pregoeira e sua equipe de apoio.

08. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

08.01. A empresa deverá apresentar 02 (dois) envelopes opacos e separados, o primeiro com o subtítulo **Proposta de Preços**, e o segundo com o subtítulo **Habilitação**, devidamente lacrados, rubricados no fecho, devendo conter na sua parte externa de forma legível a denominação ou razão social, o CNPJ e o endereço da proponente, como também os dizeres:

AO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO ACRE
Procuradoria-Geral de Justiça - Departamento de Licitações
Pregão Presencial nº 038/2017

08.02. Objetivando a segurança e integridade dos documentos apresentados, recomenda-se que sejam numerados e rubricados em todas as folhas.

08.03. A proposta de preços será apresentada digitada, em linguagem clara, sem emendas, rasuras e entrelinhas.

08.04. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em original, ou por publicação em órgão de imprensa oficial, ou ainda por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião de notas ou pela Pregoeira desta Instituição e sua equipe de apoio.

08.05. Toda e qualquer documentação poderá ser autenticada pelo Pregoeira e sua equipe de apoio até **01 (um) dia útil** que anteceder à data da sessão pública da respectiva licitação.

08.06. Não serão aceitos documentos apresentados em papel térmico para fac-símile (fax).

08.07. Será permitida a participação de empresas nesta licitação através de remessa postal, observada a tempestividade do recebimento dos envelopes, bem como o cumprimento, em envelope próprio e separado, do item 06. deste edital para que possam prosseguir na licitação e, caso se aplique, do item 07., para que possam usufruir dos benefícios.

09. DO ENVELOPE: PROPOSTA DE PREÇOS

09.01. O envelope deverá conter:

a) Planilha de Formação de Preços devidamente preenchida, obrigatoriamente expressa em moeda corrente do país com no máximo duas casas decimais. Havendo divergência entre o valor unitário e o valor total, prevalecerá o que for mais vantajoso para a



Administração Pública. Nos preços deverão estar incluídos todos os impostos, taxas e despesas, tais como frete, embalagens, seguro e quaisquer outras que sejam pertinentes;

b) O prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data de sua apresentação.

c) A qualificação dos representantes legais que irão assinar documentos em nome da empresa, constando nome, estado civil, número da cédula de identidade e do CPF, endereço residencial completo e telefone de contato.

09.02. Na ausência da informação descrita na alínea “b” do item anterior, será considerado o prazo mínimo permitido, e no caso da ausência da informação da alínea “c”, a mesma poderá ser suprida posteriormente a critério da Pregoeira.

10. DO ENVELOPE: HABILITAÇÃO

10.01. O envelope deverá conter:

10.02. Habilitação Jurídica:

a) Cédula de Identidade e Registro Comercial, no caso de empresa individual;

b) Ato constitutivo e sua inscrição, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedade por ações, os documentos de eleição de seus administradores. Será admitida a substituição dos documentos exigidos pela certidão simplificada da Junta Comercial, desde que constem os nomes dos representantes e o ramo de atividade da empresa, com data de expedição não superior a 06 (seis) meses;

c) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

10.03. Regularidade Fiscal e Trabalhista:

a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ);

b) Prova de regularidade perante a Fazenda Federal, que engloba a Certidão de Quitação de Tributos Federais, Quitação dos Tributos Relativos às Contribuições Sociais e a Certidão Quanto a Dívida Ativa da União;

c) Prova de regularidade perante a Fazenda Estadual (ICMS) e Municipal (ISS) do domicílio ou sede da empresa, ou outra equivalente, na forma da lei;

d) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS);

e) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho.

10.04. Qualificação Econômica Financeira:

a) Certidão Negativa de Falência, expedida pelos distribuidores da sede da empresa, com prazo não superior a 60 (sessenta) dias anteriores à data da realização da licitação.



10.05. Qualificação Técnica:

- a) Apresentar atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter o licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação;
- b) Apresentar o **Termo de Vistoria (Anexo II)**, expedido pelo Departamento de Apoio Operacional do MPAC, comprovando que a licitante vistoriou e tomou conhecimento de todas as informações e condições locais e do grau de dificuldade existente para execução dos serviços relacionados ao objeto a ser contratado, devendo o referido termo de vistoria ser apresentado juntamente com os demais documentos para a habilitação ou declaração afirmando estar ciente de todas as condições acima descritas, podendo ser aceito, para fins de habilitação, a 2ª via em posse do Departamento de Apoio Operacional do MPAC.
- c) Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, no mínimo os profissionais relacionados no item 06 deste Termo de Referência.

10.06. Cumprimento do Artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal:

- a) Declaração da empresa de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz.

11. DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES E JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

11.01. No dia, horário e local indicados no preâmbulo do edital, a Pregoeira iniciará os trabalhos e passará ao credenciamento dos representantes legais das empresas.

11.02. Em seguida, a Pregoeira declarará a sessão aberta e atendendo o disposto no Art. 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520/02, verificará a Declaração de Habilitação das empresas, a sua ausência implicará na não continuidade na licitação.

11.03. Encerrada a conferência da Declaração de Habilitação dos licitantes, a Pregoeira identificará as Microempresas e as Empresas de Pequeno Porte e procederá ao recebimento dos envelopes.

11.04. Após o recebimento dos envelopes, não serão admitidos pedidos de desistência, retificação de preços ou de quaisquer outras condições oferecidas, ressalvadas apenas aquelas destinadas a sanar evidente erro material.

11.05. A Pregoeira abrirá os envelopes das propostas de preços, rubricando todas as folhas e encaminhando à equipe de apoio e aos licitantes credenciados para que façam o mesmo, podendo suspender a sessão para verificar as especificações do objeto, em seguida, classificará o autor da oferta de menor preço, bem como aqueles concorrentes cujo valor proposto não supere em mais de 10% (dez por cento) a menor oferta.

11.06. Não havendo pelo menos três ofertas nas condições definidas no item 11.05., poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de três, oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

11.07. Caso duas ou mais propostas iniciais apresentem preços iguais, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances.



11.08. A oferta dos lances deverá ser efetuada **maior desconto percentual** sobre a tabela de preços máximos praticados, no momento em que for conferida a palavra ao licitante detentor do maior preço, e as demais, na ordem decrescente dos preços ofertados.

11.09. É vedada a oferta de lance com vista ao empate.

11.10. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pela Pregoeira, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último lance por ele apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

11.11. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, indagados pela Pregoeira, os licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

11.12. Dos lances ofertados não cabe retratação.

11.13. Caso não se realizem lances verbais e ocorra empate entre duas ou mais propostas, após obedecido o art. 3º, §2º da Lei n.º 8.666/93, a classificação se dará obrigatoriamente através de sorteio em ato público, conforme prevê o art. 45, §2º, da mesma Lei.

11.14. Encerrada a etapa competitiva de lances e ordenadas as ofertas de acordo com o menor preço apresentado no valor total do lote, a Pregoeira verificará se a melhor oferta foi realizada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, caso o seja, será verificada a aceitabilidade do preço apresentado.

11.15. Caso não seja, será verificado se dentro do limite de 5% (cinco por cento) da melhor oferta apresentada existem preços ofertados por Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte, em havendo, será concedido o prazo de 05 (cinco) minutos para a que a mais bem classificada possa apresentar nova proposta de preços em valor inferior a melhor proposta já apresentada.

11.16. Não ofertando nova proposta de preços a melhor classificada, será concedido o mesmo tempo para as demais Microempresas ou Empresas de Pequeno Porte na ordem de sua classificação.

11.17. Havendo nova proposta de preços apresentada por Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, o valor ofertado será verificado quanto a sua aceitabilidade, em não havendo nova proposta, será considerado como melhor oferta o valor apresentado originariamente, sendo verificado a sua aceitabilidade.

11.18. Após o encerramento da etapa competitiva, os licitantes poderão reduzir seus preços ao valor da proposta do licitante mais bem classificado, na sequência da classificação do certame.

11.19. Não será considerado aceito o preço excessivo em relação aos orçamentos obtidos por esta Instituição e os manifestadamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada sua viabilidade.

11.20. Sendo aceitável, a Pregoeira procederá à abertura do envelope contendo os documentos de habilitação do licitante, rubricando todas as folhas e encaminhando à equipe de apoio e aos licitantes credenciados para que façam o mesmo.

11.21. Havendo restrições quanto a habilitação, e se estas puderem ser sanadas pela consulta a *sites* oficiais, a Pregoeira poderá fazê-lo durante a sessão, sendo tal fato registrado em ata.



11.22. Serão corrigidos automaticamente pela Pregoeira quaisquer erros de soma ou multiplicação e correção de números dos lotes ou itens. A falta de data ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal da empresa presente.

11.23. Frustrada a habilitação, a Pregoeira desclassificará a proposta e examinará as ofertas subsequentes e a habilitação dos licitantes, na ordem de classificação e assim sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor. Caso a restrição seja na comprovação da regularidade fiscal das Microempresas e das Empresas de Pequeno Porte, será assegurado o prazo de 05 (cinco) dias úteis, prorrogável por igual período a critério da Instituição, a contar do momento em que a mesma for declarada vencedora, para que seja regularizada a restrição.

11.24. Nas situações previstas nos itens 11.14. e 11.17. a Pregoeira poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

11.25. A licitante vencedora fica obrigada a apresentar no prazo de 02 (dois) dias úteis uma nova proposta com o valor do último lance ofertado.

11.26. A Pregoeira manterá em seu poder os envelopes dos demais licitantes contendo a habilitação até a publicação da homologação no Diário Oficial do Estado, após, as empresas poderão retirá-los no prazo de 10 (dez) dias, sob pena de inutilização dos mesmos.

11.27. Será lavrada ata circunstanciada, devendo ser assinada pela Pregoeira, pela sua equipe de apoio e por todos os licitantes presentes.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.01. Quando declarado o vencedor do certame, qualquer licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, com registro em ata da síntese das suas razões, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata aos autos.

12.01.1 O prazo de 03 (três) dias de que trata o item 12.01 começará a fluir no primeiro dia útil subsequente à data da lavratura da ata, com vencimento incluindo o último dia do prazo. Quando o último dia do prazo previsto coincidir com final de semana ou feriado, o vencimento deverá ser prorrogado para o primeiro dia útil subsequente.

12.02. O recurso e as contrarrazões deverão ser apresentados por escrito e devidamente assinados por seus representantes legais ou procuradores com poderes específicos, podendo ser encaminhado, preferencialmente, por correio eletrônico.

12.03. O recurso não terá efeito suspensivo, será dirigido à Pregoeira, o qual poderá reconsiderar sua decisão, em 05 (cinco) dias úteis ou, nesse período, encaminhá-lo à autoridade superior, devidamente informado, para apreciação e decisão, no mesmo prazo. Os recursos que versarem sobre habilitação ou inabilitação de licitante ou sobre julgamento das propostas terão efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir ao recurso interposto eficácia suspensiva aos demais recursos.

12.04. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.



12.05. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará a presente licitação.

12.06. A falta de manifestação imediata e motivada dos licitantes na sessão importará a decadência do direito de recurso e a adjudicação do objeto da licitação pela Pregoeira ao vencedor.

13. DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

13.01. Adjudicado o objeto da licitação ao licitante vencedor, a Pregoeira encaminhará o processo para homologação junto ao Procurador-Geral de Justiça.

14. DA ASSINATURA E DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

14.01. A empresa vencedora que tiver seu preço registrado em ata, de acordo com as necessidades desta Instituição, será regularmente convocada para assinatura do contrato no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis.

14.02. O prazo para assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, desde que solicitado por escrito pela empresa vencedora antes do encerramento do prazo inicial, mediante justificativa aceita por esta Instituição.

14.03. Nos casos em que seja necessário encaminhar o contrato para assinatura via remessa postal ou e-mail, o prazo para retorno do mesmo devidamente assinado contará após a confirmação de seu recebimento por parte da empresa vencedora.

14.04. Após a assinatura do contrato a empresa terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis para efetivar seu cadastro junto à Secretaria de Fazenda do Estado do Acre, sob pena de rescisão contratual e aplicação das penalidades cabíveis. O cadastro visa a emissão da nota de empenho e posterior pagamento, que se processa através de sistema específico. Para informações quanto ao cadastramento o contratado deverá entrar em contato com a Secretaria da Fazenda do Estado do Acre através do telefone (0xx68) 3215-2121 / 3215-2123.

14.05. A vigência do contrato terá início com sua assinatura e se estenderá por 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado até o limite de 60 (sessenta) meses, a partir do primeiro contrato.

15. DO INÍCIO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

15.01. A partir do recebimento da Ordem de Compra, devidamente assinada, a contratada deverá estar apta a iniciar a execução dos serviços conforme item 11 do Termo de Referência.

16. DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO DO PREÇO

16.01. O preço inicialmente contratado da cessão do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação, aplicando-se, para tanto, o Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE



16.02. O reajuste deverá ser precedido de demonstração analítica do aumento de custos, por meio da apresentação de planilha de custos e formação de preços, de forma a evidenciar os elementos utilizados na composição do preço constante do pedido de repactuação.

16.03. O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei 8.666/93.

17. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS

17.01. Os recursos orçamentários previstos e destinados à cobertura das despesas objeto deste contrato sairão por conta do Programa de Trabalho: _____, Elemento de Despesa – _____.

18. DAS PENALIDADES

18.1. As seguintes sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 combinada com o artigo 7º da Lei 10.520/2002, poderão ser aplicadas à CONTRATADA, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados Ao Ministério Público do Estado do Acre – MPE-AC:

- a) Recusar-se injustificadamente em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;
- b) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- c) Deixar de entregar ou apresentar documentação e/ou amostra exigida em Edital para o certame, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- d) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto (não manter a proposta), conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- e) Deixar de manter as condições que ensejaram sua habilitação, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- f) Falhar ou fraudar na execução do contrato, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

19.1. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá aplicar também as seguintes sanções:

- a) Advertência;
- b) Multas de até:

I - 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;

II - 2% (dois por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

III - 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante e lanchonetes;

IV - 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante e lanchonete;

V - 10% (dez por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por dia de interrupção do fornecimento das refeições;



VI - 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por qualquer infração às disposições do Contrato e do Termo de Referência-Anexo I do Edital do Pregão Presencial em questão – ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica.

18.2. Constituem atos lesivos à administração pública todos aqueles praticados pelas pessoas jurídicas mencionadas no parágrafo único do art. 01º da Lei nº 12.846/13, que atentem contra o patrimônio público nacional, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pela Administração, assim definidos:

- a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório público;
- b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Fraudar licitação pública ou contrato dela recorrente;
- e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou;
- g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

18.2.1. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação do MPAC.

19. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

19.01. É facultada à Pregoeira ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

19.02. Decairá do direito de impugnar perante esta Instituição os termos do presente edital de licitação, aquele que tendo aceito sem objeção, venha apontar depois do prazo legal, falhas ou irregularidades que viciariam o ato convocatório, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de impugnação.

19.03. A autoridade competente para determinar a contratação poderá revogar a licitação por razões de interesse público derivado de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de qualquer pessoa, mediante ato escrito e fundamentado.

19.04. Os licitantes não terão direito à indenização em decorrência da anulação do procedimento licitatório, ressalvado o direito do adjudicatário de boa-fé de ser ressarcido pelos encargos que tiver suportado no cumprimento da obrigação.

19.05. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no horário e local aqui estabelecidos, desde que não haja comunicação da Pregoeira em contrário.



19.06. As normas que disciplinam esta licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados.

19.07. Não serão considerados motivos para desclassificação, simples omissões ou erros materiais na proposta de preços ou na habilitação, desde que sejam irrelevantes e não prejudiquem o processamento da licitação e o entendimento da proposta, e que não firam os direitos dos demais licitantes.

19.08. A critério da Pregoeira, poderá ser prorrogado o prazo designado para o início dos trabalhos, por um período de no máximo 10 (dez) minutos, independente de consulta a todos os licitantes presentes.

19.09. Os casos omissos neste edital serão resolvidos pela Pregoeira do MPE / AC, com base na Lei nº 10.520/02, na Lei nº 8.666/93 e suas alterações, no Decreto nº 7.892/13 e na Lei Complementar nº 123/06.

19.10. Fazem parte integrante deste edital os seguintes anexos:

Anexo I – Termo de Referência

Anexo II – Modelo de Declaração de Habilitação

Anexo III – Modelo de Identificação de Micro e Pequena Empresa

Anexo IV – Minuta do Contrato

Rio Branco – Acre, 20 de outubro de 2017.

ROSIMEIRE DE FÁTIMA RIBEIRO
Pregoeira do MPE/AC



Anexo I – Pregão Presencial nº 038/2017

TERMO DE REFERÊNCIA Nº 33/2017	APROVAÇÃO
INTERESSADO: MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO ACRE Departamento de Apoio Operacional	Aprovo o presente Termo de Referência tendo em vista que o mesmo foi elaborado de forma conveniente e oportuna para atender a demanda do Ministério Público do Estado do Acre. DATA: ___/___/___ ASSINATURA: _____

1. OBJETO

1.1 . O presente Termo de Referência tem por objeto a **Concessão Administrativa de uso de bem público, a título oneroso**, do espaço físico destinado ao **Restaurante do “Parquet”**, existente no Complexo Administrativo Dr.^a Salete Maia – onde localiza-se a Procuradoria Geral de Justiça, Diretorias e outros setores da administração, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo *“self-service”*, sistema prato feito e lanches aos Procuradores, Promotores, servidores e público em geral.

1.2 . O restaurante tem área total de 250,80 m², dividida em área de refeição, cozinha, área para louça suja, área para louça limpa, área para recepção de mercadoria, despensa/estoque, área de lavagem, vestiário, área de circulação interna e externa, além da bateria de banheiros e vestiário.

1.3 . O ambiente do restaurante tem funcionamento restrito aos dias e horários de expediente do Ministério Público do Estado do Acre, ordinariamente de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h.

1.4 . A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso por parte deste Órgão Ministerial, esta Sede Administrativa, mais as unidades ministeriais localizadas no centro da cidade de Rio Branco, contam com aproximadamente 560 (quinhentos e sessenta) servidores e membros, sendo frequentada também por advogados, estagiários, prestadores de serviços e público em geral.

1.5 . Em situações excepcionais, como a realização de eventos, cursos ou palestras, há a possibilidade de aumento no número de refeições a serem comercializadas, situações que serão comunicadas previamente à Contratada.

2. JUSTIFICATIVA

18.3. Com a reforma e ampliação da sede do Ministério Público do Estado do Acre, localizado na Rua Marechal Deodoro, nº 472, Bairro Ipase, denominado como Complexo Administrativo Dr.^a Salete Maia, houve de certa forma a concentração de servidores e membros do Órgão em um mesmo ambiente de trabalho. O fato é que os servidores que fazem horário corrido e tem o intuito de economizar, trazem de casa suas refeições ou se



dirigirem aos estabelecimentos comerciais do gênero próximos ao local de trabalho. Quando servidores e membros do órgão trazem as suas refeições de casa ou requeridas via “*delivery*” há o problema da falta de espaço específico para a alimentação do tipo, ocasionando transtornos de certa forma ao órgão e a qualidade das condições de trabalho fornecidas pelo MPAC. Nesse sentido, sensível a essa situação é que se elaborou a presente Proposta de Projeto, que buscará atender às atuais exigências de segurança alimentar e oferecimento de uma melhor logística, dessa forma, demonstrando a preocupação em oferecer melhores condições de trabalho aos servidores e membros do *Parquet*.

18.4. Para tanto, faz-se necessária à estipulação de cláusulas contratuais que permitam à CONCESSIONÁRIA exercer suas atividades satisfatoriamente, mediante fiscalização constante da CONCEDENTE, recebendo o preço justo pela concessão de uso e sem descuidar da qualidade dos produtos ofertados ao público.

18.5. A licitação será realizada na forma amplamente utilizada e aceita para a concessão de espaço público pelo Tribunal de Contas da União-TCU (Acórdão 2844-40/2010-Plenário).

18.6. A escolha da modalidade licitatória é faculdade da Administração Pública que, caso a caso, verificando as condições peculiares de cada contratação, bem como os valores envolvidos, elegerá, motivadamente, sua escolha, atendendo é claro, os princípios da economicidade, eficiência e legalidade.

18.7. Contata-se que no presente caso, se mostra pertinente à modalidade Pregão Presencial. Primeiramente pelo fato de que o objeto a ser licitado necessita de lances pelo critério de escolha do tipo Maior Percentual de Desconto Linear, e o sistema do Banco do Brasil, que utilizamos no Pregão Eletrônico não dispõe deste recurso, assim, no presente caso, o uso do Pregão Presencial resultará em maiores benefícios ao Ministério Público do Estado do Acre.

19. MODALIDADE DA LICITAÇÃO

19.2. O procedimento para contratação do objeto será realizado mediante licitação na modalidade **Pregão**, em sua forma **Presencial**.

20. TIPO DE LICITAÇÃO

20.2. O tipo de licitação será o **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO** sobre a tabela de preços máximos praticados, constante do Anexo I deste Termo, disputado entre os fornecedores participantes do certame licitatório, conforme condições previstas no instrumento convocatório.

21. FUNDAMENTAÇÃO NORMATIVA

21.2. O presente processo administrativo consubstancia-se nas seguintes normas:

Portaria 1428, de 26/11/93 - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária. Portaria 1428, de 26/11/93.	Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos;
Lei Federal nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações, subsidiariamente	Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública



Lei Federal nº 10.520, de 17 de julho de 2012, e suas alterações	Institui, no âmbito da União, Estados, Distrito Federal e Municípios, modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns
Decreto Federal nº 3.555, de 8 de agosto de 2000	Aprova o regulamento para a modalidade de licitação denominada pregão, para aquisição de bens e serviços comuns
Resolução RDC nº 275, de 21/10/02 - Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução.	Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos estabelecimentos de Alimentos e a lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos produtores de alimentos.
Resolução RDC. 216, de 15 de setembro de 2004 - Ministério de Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	Dispõe sobre regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.
RDC 218 de 29/07/2005 - Ministério da Saúde. Agência Nacional de Vigilância Sanitária.	Dispõe sobre o regulamento Técnico de Procedimentos para Manipulação de Alimentos e Bebidas Preparados com Vegetais.
NBR 14701 - Associação Brasileira de Normas Técnicas.	Transporte de Produtos Alimentícios Refrigerados – Procedimentos e Critérios de Temperatura. Maio de 2001.
Portaria 1428, de 26/11/93 - Ministério da Saúde. Secretaria de Vigilância Sanitária.	Regulamento Técnico sobre Inspeção Sanitária, Boas Práticas de Produção e/ou Prestação de Serviços e Padrão de Identidade e Qualidade na área de alimentos.
Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990.	Código de Defesa do Consumidor
NBR 8613 – Associação Brasileira de Normas Técnicas.	Norma que estabelece os requisitos, as dimensões e os ensaios necessários para fabricação e comercialização de mangueiras de PVC reforçadas com fibra têxtil, para instalações domésticas de GLP

22. DOS PROFISSIONAIS

22.2. Para a concessão de uso objeto deste Termo de Referência, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, no mínimo, os seguintes profissionais:

- a) 01 (um) nutricionista;
- b) 01 (um) chefe de cozinha;
- c) 01 (um) auxiliar de cozinha;
- d) 01 (um) balconista;
- e) 01 (um) auxiliar de limpeza.

22.3. O nutricionista, profissional de nível superior, será o responsável técnico da empresa, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, não sendo obrigada sua presença diária no local de prestação do serviço.

22.4. O nutricionista poderá, a qualquer tempo, sugerir modificações no cardápio, sendo de sua responsabilidade:

- 1 – Assinar o cardápio;
- 2 – Confeccionar e expor a tabela de valores nutritivos das refeições e lanches;



- 3 – Implantar rotinas para evitar a contaminação dos alimentos;
- 4 – Definir normas para compra e recepção de matérias primas;
- 5 – Definir como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção das instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.

22.5. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão, quando em serviço, apresentar-se devidamente asseados, uniformizados, usando redes de proteção nos cabelos e portando crachá de identificação.

22.5.1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

22.6. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão do MPAC quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

22.7. Fornecer à Diretoria de Administração do MPAC, antes da assinatura do Contrato de Concessão, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato de Concessão, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído.

22.8. Indicar o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Concessão. O preposto ou seu substituto deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante e lanchonete.

22.9. Atender de imediato as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado conduta inadequada por parte destes, ou que coloquem ou possam colocar em risco o patrimônio, vidas ou a imagem institucional ou de terceiros, nos termos deste Termo de Referência.

22.10. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.

23. VIGÊNCIA

23.2. A vigência inicial do **Termo de Concessão de Uso** será de **24 (vinte e quatro) meses**, a contar da data da assinatura, prorrogável em conformidade com o art. 57, II, da Lei Federal n. 8.666/93 e suas alterações.

24. DO CARDÁPIO

24.2. A CONCESSIONÁRIA elaborará os cardápios diários por meio do seu Nutricionista, apresentando-os, semanalmente, à pessoa previamente designada pelo CONCEDENTE, para aprovação prévia e inclusão na intranet do CONCEDENTE.

24.3. As refeições diárias deverão contemplar, no mínimo, os seguintes itens que podem ser acrescidos de outros, de acordo com o item 6.3:



- a) 03 (três) pratos proteicos, sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de carne branca (frango e/ou peixe) e opção de carne suína, devendo oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada;
- b) 01 (uma) opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana;
- c) 06 (seis) opções de saladas entre legumes cozidos e verduras;
- d) 03 (três) opções de arroz (sendo um branco, um tipo integral e um acrescido de condimentos/especiarias);
- e) 02 (dois) tipos de feijão;
- f) 03 (três) opções de acompanhamentos;
- g) 01 (uma) opção de massa;
- h) 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos, saladas de frutas e etc.);
- i) 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;
- j) Refrigerantes diversos (light, diet e etc.);
- k) Água mineral com e sem gás;
- l) Chá e cafezinho.

24.3.1. Os lanches diários deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:

- a) 04 (quatro) tipos de salgado, sendo no mínimo 2 (dois) de forno;
- b) 03 (três) tipos de sanduíches feitos na hora e outros a critério da concessionária;
- c) 02 (duas) opções de sanduíches naturais;
- d) 02 (duas) opções de Tapiocas;
- e) 04 (quatro) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces);
- f) Frutas diversas;
- g) Salada de frutas;
- h) 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;
- i) 03 (três) tipos diversos de vitaminas;
- j) Refrigerantes variados (light, diet e etc.);
- k) Cafezinho, café com leite (pingado) e cappuccino;
- l) Chocolate frio/quente.

24.4. As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas na forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes nos cardápios, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

24.5. Os produtos como balas, bombons, doces e demais alimentos industrializados poderão ser comercializados desde que haja autorização prévia da Administração e deverão apresentar preços compatíveis com o praticado no mercado.

24.6. Em caso de a CONCESSIONÁRIA querer acrescentar no cardápio alguma opção de alimento ou lanche, esta deverá requerer ao Órgão CONCEDENTE a autorização para tal.

24.7. Em caso de ocorrência do descrito no item acima (8.5), o CONCEDENTE fará pesquisa de mercado através de Coleta de Preços a fim de estipular o preço máximo do alimento/lanche/bebida a ser oferecido aos usuários do Restaurante, aplicando-se também o percentual de desconto ofertado pela CONCESSIONÁRIA durante o procedimento licitatório;

24.8. No caso do sistema de prato feito, em caso de o usuário/cliente entender por bem não querer determinado alimento (ex: macarrão, farofa, sala e etc), a CONCESSIONÁRIA deverá oferecer uma alternativa de substituição destes, preservando o equilíbrio econômico financeiro do Contrato e baseando-se na proporcionalidade e razoabilidade para tal medida.



25. DA SEGURANÇA ALIMENTAR

25.2. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a) Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990). b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. c) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano. d) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”. e) Normas do INMETRO afetas à matéria.

25.3. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

25.4. Eventual amostra de alimentos sob suspeita de contaminação deverão encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de Referência, pela CONCESSIONÁRIA, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

25.5. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. n. 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a CONCESSIONÁRIA deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade.

25.6. A CONCESSIONÁRIA deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório a CONCEDENTE para conhecimento.

26. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

26.2. Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a fabricação. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.



QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou mozzarella, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo produtor.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.
REFRIGERANTES	Será do tipo: gasoso, em garrafa ou em lata, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, etc.
CAFÉ	O café deverá ser de qualidade Premium, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA E BOVINA	Tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido a utilização de apresuntado.



ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

27. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

27.2. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 20 (vinte) dias corridos para iniciar a execução dos trabalhos, a contar da assinatura do contrato.

27.3. O ambiente do restaurante deverá funcionar diariamente, de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, exceto nos dias em que não houver expediente.

27.4. O horário de almoço será das 11h às 14h, diariamente, devendo a CONCESSIONÁRIA, durante o restante do dia, disponibilizar os lanches previstos no cardápio.

27.5. O horário de funcionamento do restaurante/lancheonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que, previamente informado à CONCESSIONÁRIA.

27.6. As refeições e lanches deverão ser servidos em pratos de louça, com talheres de aço inoxidável, devidamente higienizados.

27.7. A CONCEDENTE poderá, a seu critério, optar pelo preparo das refeições e lanches na cozinha do restaurante ou em local próprio, desde que condizente com os padrões de higiene e limpeza exigidos pela legislação em vigor, assim como equipado com o aparelhamento mínimo exigido, situação que será comprovada através de visitas periódicas realizadas pelo Gestor e Fiscal do contrato às dependências do refeitório ou outro local qualquer onde as refeições sejam preparadas.

27.8. Somente será permitida a utilização das instalações do restaurante para preparo de refeições e lanches a ser comercializado dentro do restaurante, salvo autorização expressa do CONCEDENTE.

27.9. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuá-lo por meio de **dinheiro, cartão de débito e/ou crédito** e convênio que possa ser firmado pela Concessionária.

27.10. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Ministério Público do Estado do Acre.

27.11. O preço máximo aceitável nessa licitação para o quilo da refeição é o valor de referência (Anexo I deste Termo) após a aplicação do desconto ofertado.

27.12. O preço do quilo da refeição “self-service”, sistema prato feito e demais produtos e lanches, poderão serem corrigidos, mediante a incidência do Índice Nacional de Preços ao



Consumidor Amplo – IPCA (IBGE), observando-se sempre intervalo não inferior a 12(doze) meses entre a data de apresentação da proposta e dos reajustes concedidos, em conformidade com a legislação vigente.

11.11.1 . Em caráter excepcional, a revisão determinada neste item poderá ocorrer antecipadamente, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico-financeiro inicial do contrato.

27.13. Os preços das refeições e dos produtos vendidos na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

27.14. Os preços do quilo, dos lanches, sucos, refrigerantes e bebidas em geral deverão ser mantidos em local visível na entrada do restaurante e cobrados nos valores máximos constantes da Planilha do Anexo I, **após a aplicação do desconto ofertado.**

27.15. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao refeitório, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção.

27.16. O lixo e os dejetos deverão ser acondicionados em sacos plásticos fechados, em local separado da cozinha ou da despensa, devendo ser posteriormente transportado para as áreas onde exista coleta pública ou área destinada ao lixo do Restaurante a ser disponibilizada pelo MPAC.

27.17. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, ainda, o abastecimento de gás GLP necessário à realização de suas atividades, a ser instalado na central de gás que funciona em anexo ao restaurante, sendo expressamente vedada a instalação de botijões de gás, de qualquer capacidade ou material, dentro do edifício do restaurante.

27.18. O Restaurante do *Parquet* atenderá prioritariamente os membros e servidores do Órgão CONCEDENTE, porém, será permitida a entrada de pessoas convidadas ou que estiverem no MPAC em busca da resolução de problemas.

27.19. Os convidados e pessoas que quiserem se dirigir ao Restaurante do Parquet, deverão fazer o cadastro na recepção do órgão, a fim de manter a segurança institucional.

27.20. A permissão dada no item 11.17, poderá ser revista a qualquer tempo pela Administração do Órgão CONCEDENTE, tendo em vista os cuidados com a segurança institucional e o atendimento prioritário a ser dado aos membros e servidores do órgão.

28. DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

28.2. Para a exploração comercial, a empresa deverá disponibilizar os equipamentos mínimos para o funcionamento da lanchonete, que podem ser verificados na tabela abaixo e em outros itens deste Termo de Referência:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1	FREEZER VERTICAL EM AÇO INOX	Unid.	1



2	EXPOSITOR/REFRIGERADOR DE BEBIDAS INDUSTRIALIZADAS	Unid.	1
3	FREEZER HORIZONTAL 2 PORTAS EM AÇO INOX	Unid.	1
4	FOGÃO DE 6 ou 8 BOCAS, A GÁS DE ILHA	Unid.	1
5	FRITADEIRA ELÉTRICA	Unid.	1
6	CHAR BROILLER À GÁS	Unid.	1
7	CHAPA LISA A GÁS	Unid.	1
8	FORNO COMBINADO A GÁS	Unid.	1
9	BUFFET SELF SERVICE - MESAS TÉRMICAS/ REFRIGERADAS	Unid.	1
10	COIFA	Unid.	1

28.3. Em caso de a CONCESSIONÁRIA entender pela substituição ou a não necessidade de algum dos produtos acima descritos, esta deverá solicitar a autorização da medida, devidamente justificada, ao Departamento de Apoio Operacional do MPAC, que analisará o pedido em um prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da formalização do requerimento.

28.4. A CONCESSIONÁRIA arcará com os custos das mesas e cadeiras a serem disponibilizadas aos usuários do Restaurante, ocasião em que esta levará ao crivo do Departamento de Arquitetura e Engenharia para aprovação do material a ser adquirido, visando a manutenção da arquitetura e padronização dos móveis utilizados por este Órgão Ministerial.

28.5. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

28.6. A Refrigeração do espaço, ou seja, a aquisição dos ares condicionados também ficará a cargo da CONCESSIONÁRIA, ocasião em que deverá cercar-se de informações (de acordo com o projeto que pode ser analisado durante a vistoria) e aconselhar-se sobre, junto ao Departamento de Arquitetura e Engenharia do MPAC.

28.7. A manutenção de ares condicionados, bem como das demais instalações elétricas e hidráulicas ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

29. DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS



29.2. As propostas serão avaliadas pelo critério de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO LINEAR**, sobre a tabela de preços máximos praticados (Anexo I deste Termo de Referência), na forma prevista no inciso IV, § 1o, art. 45 da Lei 8.666/93;

30. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

30.2. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres do Ministério Público do Estado do Acre, a título de TAXA MENSAL PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO o valor de R\$ 300,00 (trezentos reais), este não constituindo critério de julgamento das propostas mais os valores descritos nos subitens 14.5 e 14.6.

30.3. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO deverá ser efetuada pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente, na forma de Documento de Arrecadação Estadual – DAE, a ser expedido pelo Ministério Público do Estado do Acre.

30.4. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização;

30.5. O não pagamento da Taxa de Ocupação no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária.

30.6. Os custos com consumo de energia elétrica ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que ficará responsável pela transferência da titularidade do medidor (Unidade Consumidora), caso já existente.

30.7. Os custos com possíveis ajustes a serem realizados na parte elétrica e hidráulica, para o seu devido funcionamento, ficará sob responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

30.8. Os custos com consumo de água ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que ficará responsável pela transferência da titularidade do medidor (hidrômetro), ficando o MPAC livre dos encargos com o consumo de água.

30.9. Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de água independente, a CONCESSIONÁRIA, pagará ao CONCEDENTE, a título de ressarcimento pelo consumo de água o valor de três vezes a taxa básica de consumo disponibilizado pelo DEPASA.

31. DO REAJUSTE

31.2. O preço inicialmente contratado da Cessão do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação, aplicando-se, para tanto, o Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

32. DA FISCALIZAÇÃO

32.2. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo de servidor especialmente designado pela Secretaria Geral do MPAC, a quem caberá:

32.2.1. Vistoriar as instalações do restaurante, incluindo cozinha e copa, sempre que julgar conveniente, verificando as condições de higiene e segurança;

32.2.2. Acompanhar o recolhimento da Taxa Mensal de Ocupação;

32.2.3. Realizar, periodicamente, a pesquisa de satisfação, apresentando relatório final à Contratada.



33. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

33.2. A CONCEDENTE poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA, onde cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo;

33.3. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os Magistrados e Servidores que utilizem os serviços do Restaurante;

33.4. A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

- a) Qualidade das refeições;
- b) Qualidade dos lanches;
- c) Qualidade das frutas;
- d) Qualidade dos sucos;
- e) Variedade do cardápio;
- f) Presteza no atendimento;
- g) Limpeza do ambiente;
- h) Preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
- i) Nível geral de satisfação;

33.5. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento).

33.6. A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento).

33.7. Sempre que o resultado de uma pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

- a) Indicar à empresa CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;
- b) Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

33.8. O período entre duas avaliações não poderá ser inferior a 02 (dois) meses.

33.9. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- a) Em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal à CONCESSIONÁRIA a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- b) De 03 (três) a 06 (seis) itens, a administração aplicará advertência à CONCESSIONÁRIA;
- c) De 07 (sete) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual do contrato.

33.10. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

- a) A administração aplicará advertência à CONCESSIONÁRIA;
- b) Se o resultado negativo contemplar até 05 (cinco) itens, a Administração poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato;
- c) Caso a insatisfação atinja mais que 05 (cinco) itens, a Administração poderá, cumulativamente com a multa do subitem anterior, promover a rescisão unilateral do contrato.

33.11. Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses, a Administração aplicará multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual do contrato, podendo rescindi-lo unilateralmente.



34. QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

34.2. A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

a) Apresentar atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter o licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação;

b) Apresentar o **Termo de Vistoria (Anexo II)**, expedido pelo Departamento de Apoio Operacional do MPAC, comprovando que a licitante vistoriou e tomou conhecimento de todas as informações e condições locais e do grau de dificuldade existente para execução dos serviços relacionados ao objeto a ser contratado, devendo o referido termo de vistoria ser apresentado juntamente com os demais documentos para a habilitação ou declaração afirmando estar ciente de todas as condições acima descritas, podendo ser aceito, para fins de habilitação, a 2ª via em posse do Departamento de Apoio Operacional do MPAC.

c) A vistoria do local onde serão executados os serviços deverá ser realizada no prazo máximo de até 02 (dois) dias antes da data designada para licitação, devendo ser agendada com antecedência pelo telefone (68) 3212 – 2032, 3212 – 2033 e 3212 – 2025. As despesas relativas às vistorias serão de inteira responsabilidade da licitante interessada;

d) Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, no mínimo os profissionais relacionados no item 06 deste Termo de Referência.

35. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

35.2. A CONCESSIONÁRIA deverá, mensalmente, recolher aos cofres do Ministério Público do Estado do Acre a TAXA MENSAL PELA CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO, composta pelo valor da cessão do espaço, constante no item 14 deste Termo de referência.

35.3. Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos.

35.4. O transporte dos alimentos, caso preciso, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e suas características.

35.5. A CONCESSIONÁRIA deverá arcar com os custos de análise microbiológicas, em amostras coletadas pelo Fiscal do Contrato no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido.

35.6. Os alimentos deverão permanecer protegidos todo o tempo evitando sua contaminação pelo ar.

35.7. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

35.8. Os empregados da CONCESSIONÁRIA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, de cabelos e unhas aparadas e barba raspadas, uniformizados e portando crachá de identificação.



35.9. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pela CONCEDENTE.

35.10. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços.

35.11. A CONCESSIONÁRIA deverá ressarcir os eventuais prejuízos causados ao MPAC e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços.

35.12. A CONCESSIONÁRIA deverá adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços.

35.13. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as normas constantes na RDC nº 216/2004 da ANVISA (Agência Nacional de Vigilância Sanitária), que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

35.14. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

35.15. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer até o décimo dia corrido após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados ou a admissão de novo empregado.

35.15.1. Entenda-se por empregado da CONCESSIONÁRIA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência.

35.16. A CONCESSIONÁRIA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços objeto do Contrato, ficando, ainda, ao CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

35.17. A CONCESSIONÁRIA se obrigará a contratar, no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato de concessão, seguro contra incêndios, inundações ou qualquer outro sinistro relativo à unidade objeto dessa concessão, devendo o Ministério Público do Estado do Acre figurar como beneficiário da apólice.

35.18. A CONCESSIONÁRIA se obriga a apresentar Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição-CRN da sede da licitante, com experiência: no desenvolvimento de atividades de assistência alimentar, na elaboração dos cardápios diários abrangendo requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo de refeição, controle do acondicionamento de alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais.



35.19. A comprovação do vínculo empregatício com o profissional de que trata o subitem anterior se dará por meio de documento que comprove a relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

35.20. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição a que estiver vinculada, bem como alvará sanitário municipal ou estadual do local onde serão preparados os alimentos.

35.21. Responsabilizar-se pelo bom estado das instalações cedidas, incluindo pintura, pisos, revestimentos, vidros, manutenção e reparo das instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e por equipamentos e móveis cedidos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos bens cedidos pela Administração.

35.22. A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade do CONCEDENTE somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Fiscal do Contrato e acompanhada do responsável pelo controle patrimonial dos bens do Ministério Público do Estado do Acre.

35.23. Findo o contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá devolver as instalações e equipamentos em boas condições de funcionamento, substituindo ou indenizando a Administração, pelo valor de mercado, os equipamentos que não forem entregues ou os que se tornarem inutilizáveis. Em caso de rescisão antecipada, a devolução deverá ocorrer no prazo de 03 (três) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interposição judicial ou extrajudicial.

35.24. A CONCESSIONÁRIA, no término ou rescisão do contrato, deverá deixar os materiais/utensílios, equipamentos, instalações e áreas físicas (refeitório, cozinha, depósitos, banheiros e vestiários), obrigatoriamente limpos, organizados e em perfeito estado, conforme o termo de vistoria de entrega e responsabilidade.

35.25. A entrada de todo e qualquer bem e/ou equipamento de propriedade da CONCESSIONÁRIA nas instalações do restaurante deverá ser comunicada por escrito ao Fiscal do Contrato.

35.26. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONCEDENTE.

35.27. Qualquer alteração na estrutura física da área do restaurante somente poderá se realizar com autorização prévia do CONCEDENTE.

35.28. Nesse caso, as benfeitorias, se de interesse do MPAC, serão incorporadas, sem nenhum ônus, ao patrimônio do CONCEDENTE.

35.29. Comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato sobre a fiscalização procedida por órgãos competentes para apurar o cumprimento de normas, facilitar suas atuações e, ao final, cientificar ao CONCEDENTE do resultado das inspeções.

35.30. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgão de fiscalização, relacionadas à sua existência e funcionamento.



35.31. Os reparos ou consertos dos móveis e equipamentos cedidos serão de responsabilidade da empresa CONCESSIONÁRIA.

35.32. Na ocorrência de extravios ou danos de qualquer natureza, a CONCESSIONÁRIA deverá providenciar o conserto ou repor os bens por outro novo de especificação idêntica ou semelhante, com aprovação do gestor/fiscal do contrato e da Coordenadoria de Material do MPAC.

35.33. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela limpeza e descarte de todo o lixo produzido nas dependências do Restaurante pelos usuários ou funcionários desta.

35.34. Em caso de não haver a coleta regular do lixo oferecida pelo Município de Rio Branco, a CONCESSIONÁRIA será responsável pelo seu descarte, fora das dependências do Complexo Administrativo Dr.^a Salete Maia, sendo expressamente vedado o lixo permanecer por mais de 12 (doze) horas no local que será oferecido pela administração do MPAC para o armazenamento de tal.

35.35. O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e no final das atividades;

35.36. Durante todo o almoço, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização.

35.37. A CONCESSIONÁRIA deverá manter limpos os refeitórios, cozinha, depósitos, áreas de carga e descarga e escritório no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, incluindo toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários a essa manutenção.

35.38. A CONCESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, **quantas vezes for necessário**, e depositá-lo em contêiner no local indicado pela CONCEDENTE;

35.39. O lixo deverá ser acondicionado em depósito com tampa, devidamente provido de sacos plásticos apropriados e resistentes para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da CONCESSIONÁRIA.

35.40. Em obediência ao programa de controle integrado de pragas, de acordo com o preconizado pelo Programa de Controle de Zoonose da Fundação Nacional de Saúde – Funasa, a CONCESSIONÁRIA deverá promover o controle de pragas, desinsetização e desratização da área concedida, incluindo refeitório, cozinha, depósitos, escritório e caixas de gordura ligadas a rede de esgoto desses ambientes, por meio da subcontratação de empresa especializada, que apresente os requisitos legais para exercício desta atividade (responsável técnico, registros e descrição de produtos), de acordo com orientação do Departamento de Apoio Operacional do MPAC.



35.41. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar a CONCEDENTE, no período de a cada 06 (seis) meses, o documento comprobatório da realização do controle de pragas, do qual trata o subitem anterior.

36. DO RESTAURANTE - MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS

36.2. A CONCESSIONÁRIA deverá montar e equipar o espaço, fornecendo todo o mobiliário e utensílios necessários ao funcionamento do restaurante, tais como: **balcões expositores de alimentos quentes e frios, freezers, geladeiras, mesas, cadeiras**, liquidificadores, espremedores de frutas, e utensílios de cozinha: pratos, talheres travessas, copos descartáveis, xícaras, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, uma balança para pesar as refeições, etc., adquiridos e mantidos por sua conta.

36.3. Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, painéis e cubas de distribuição, bem como painéis, preferencialmente, de aço inoxidável.

36.4. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

36.5. Em caso de a CONCESSIONÁRIA elaborar projeto arquitetônico de interiores, este deverá ser apreciado e aprovado pelo Departamento de Arquitetura e Engenharia do MPAC.

36.6. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

36.7. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar o número de balanças eletrônicas digitais necessárias a serem instaladas para atendimento no restaurante *self-service*, de modelo aprovado pelo INMETRO.

36.8. A disponibilização de **cilindros (botijões) e mangueiras**, bem como a reposição do **gás** de cozinha utilizado nas atividades do restaurante serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus a CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos pela NBR-8613, possuir tarja amarela contendo o prazo de validade e comprimento máximo de 1,25 metros.

36.9. Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo MPAC, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de



qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

36.10. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

36.11. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas por este Órgão Ministerial.

36.12. Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da CONCEDENTE mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato.

36.13. Indenizar a CONCEDENTE por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

36.14. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições.

36.15. A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, a CONCESSIONÁRIA poderá fornecer novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições.

36.16. A CONCESSIONÁRIA deverá designar um Encarregado Geral (Preposto) para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento do serviço para cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com o/a Fiscal designada(o) para supervisionar a execução o Contrato.

36.17. A CONCESSIONÁRIA deverá comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto a/o Fiscal designada(o) para supervisionar a execução do Contrato.

36.18. Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

37. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

37.2. Designar servidor para exercer as funções de gestor e/ou fiscal do contrato.

37.3. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à Concessionária.



37.4. Observar para que, durante a vigência do presente contrato sejam mantidas, pela CONCESSIONÁRIA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, assim como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas.

37.5. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução deste contrato, através de servidor designado para este fim.

37.6. Solicitar alterações no cardápio proposto visando a melhor prestação dos serviços.

37.7. Aplicar as penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da futura CONCESSIONÁRIA.

37.8. Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 6 às 19 horas e, dos fornecedores, das 8 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

37.9. Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.

38. DAS PENALIDADES

38.2. As seguintes sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 combinada com o artigo 7º da Lei 10.520/2002, poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados ao Ministério Público do Estado do Acre – MPAC.

38.2.1. Ficará impedida de licitar e contratar com o Estado e demais órgãos da administração pública estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais a licitante que:

g) Recusar-se injustificadamente em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;

h) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

i) Deixar de entregar ou apresentar documentação e/ou amostra exigida em Edital para o certame, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

j) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto (não mantiver a proposta), conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

k) Deixar de manter as condições que ensejaram sua habilitação, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

l) Falhar ou fraudar na execução do contrato, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

38.2.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá aplicar também as seguintes sanções:

c) Advertência;

d) Multas de até:



I - 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;

II - 2% (dois por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por danos causados ao patrimônio da CONTRATANTE sob responsabilidade da CONTRATADA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

III - 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante e lanchonetes;

IV - 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante e lanchonete;

V - 10% (dez por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por dia de interrupção do fornecimento das refeições;

VI - 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por qualquer infração às disposições do Contrato e do Termo de Referência-Anexo I do Edital do Pregão Presencial em questão – ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica.

38.2.3. Constituem atos lesivos à administração pública todos aqueles praticados pelas pessoas jurídicas mencionadas no parágrafo único do art. 01º da Lei nº 12.846/13, que atentem contra o patrimônio público nacional, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pela Administração, assim definidos:

- h) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório público;
- i) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- j) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- k) Fraudar licitação pública ou contrato dela recorrente;
- l) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- m) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou;
- n) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

38.2.4. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação do MPAC.

39. FARDAMENTOS, CRACHÁS E EQUIPAMENTOS



39.2. A CONCESSIONÁRIA fornecerá sem ônus adicional à CONCEDENTE e aos seus empregados, os seguintes materiais e equipamentos, os quais serão disponibilizados a partir do primeiro dia de trabalho de cada empregado, obrigatoriamente, sem exceção:

- a) Crachás de identificação funcional, contendo, no mínimo: nome da empresa e nome do funcionário;
- b) Equipamento de proteção individual, quando a atividade assim o exigir, em obediência aos dispositivos constantes na Norma Regulamentadora - NR-06;
- c) Fardamentos, devendo ser padronizados, compostos por, no mínimo, o que segue:
 - i. Camisa na cor branca;
 - ii. Calças compridas, na cor a ser definida entre as partes;
 - iii. Avental longo na cor branca, em tecido de algodão;
 - iv. Proteção para o cabelo;
 - v. Luvas descartáveis;
 - vi. Máscaras;
 - vii. Calçados fechados com saltos baixos e com solado antiderrapante;
 - viii. Outros itens determinados em legislação específica.

39.3. Os empregados responsáveis pela limpeza e conservação (zelador/servente) deverão receber, além do uniforme específico, 01 (um) par de botas de borracha, cano médio.

39.4. O uso de luvas descartáveis, máscaras e aventais são obrigatórios para as etapas de trabalho relativas ao manuseio de alimentos, de material descartável, de talheres e copos, durante a montagem da rampa de exposição de alimentos e o posicionamento de refeições. A troca de máscara deve ser efetuada de acordo com a orientação do fabricante.

39.5. O fardamento referido no **SUBITEM 23.1, LETRA C**, deverá ser fornecido durante todo o período contratual em quantidade necessária ao bom andamento dos serviços e à dignidade do trabalhador, não podendo ser inferior a 2 (dois) conjuntos completos, por ano. Devendo o 1º fornecimento ser composto pelos 02 (dois) conjuntos completos, desde o início da vigência do contrato.

39.6. O fardamento fornecido pela CONCESSIONÁRIA, deverá ser substituído no mínimo uma vez por ano (02 (dois) conjuntos), ou a qualquer tempo, sempre que não atendidas as condições mínimas de apresentação, ou após comunicação escrita do CONCEDENTE, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, independente de já haver sido fornecida a quantidade anual prevista.

Rio Branco - AC, 20 de outubro de 2017.

MARCEL PORTELA DA COSTA LIMA
Coordenação de Gestão de Contratos e Despesas

RAÍSSA MAIA ARANHA
Departamento de Apoio Operacional



**ANEXO I – DO TERMO DE REFERÊNCIA
DOS PREÇOS MÁXIMOS PERMITIDOS**

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	Valor Máximo admitido para a tarifa pública ao público precípuo
ALIMENTOS			
01	Pão francês com manteiga	unidade	R\$ 2,86
02	Pão francês com manteiga e ovo frito	unidade	R\$ 4,43
03	Torrada - pão de forma duas fatias	unidade	R\$ 2,92
04	Torrada - pão integral duas fatias	unidade	R\$ 3,50
05	Sanduíche queijo quente pão de forma duas fatias	unidade	R\$ 5,07
06	Sanduíche queijo quente - pão integral duas fatias	unidade	R\$ 5,63
07	Sanduíche presunto quente - pão de forma duas fatias	unidade	R\$ 5,43
08	Sanduíche misto (presunto e queijo) quente pão de forma duas fatias	unidade	R\$ 5,57
09	Sanduíche hambúrguer simples (pão de hambúrguer)	unidade	R\$6,40
10	Sanduíche <i>cheese burger</i> (com queijo) (pão de hambúrguer)	unidade	R\$ 6,70
11	Sanduíche <i>egg burger</i> (com queijo e ovo) (pão de hambúrguer)	unidade	R\$ 7,50
12	Fatia de Bolo	unidade	R\$ 4,92
13	Fatia de Torta	unidade	R\$ 5,21
14	Salgado de forno	unidade	R\$ 4,36
15	Salgado frito	unidade	R\$ 3,21
16	Charuto (couve, arroz e carne moída)	unidade	R\$ 6,36
17	Panqueca de frango ou carne moída	unidade	R\$ 6,07
18	Salada de frutas	unidade	R\$ 6,50
19	Mingau de banana		



		unidade	R\$ 4,75
20	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	unidade	R\$ 8,17
21	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	unidade	R\$ 13,50
ALMOÇO			
22	Refeição, por kg, tipo <i>self service</i>	Kg	R\$ 39,50
23	SISTEMA PRATO FEITO OU MARMITEX: Prato Feito Frango - 150 g de carne de frango de primeira, 250 g de arroz, 125 g de feijão, 75 g de macarrão, 40 de g de farofa e 40 g de salada.	unidade	R\$ 14,57
24	SISTEMA PRATO FEITO OU MARMITEX: Prato Feito Carne bovina - 150 g de carne de boi de primeira, 250 g de arroz, 125 g de feijão, 75 g de macarrão, 40 de g de farofa e 40 g de salada.	unidade	R\$ 15,86
25	SISTEMA PRATO FEITO OU MARMITEX: Prato Feito de Peixe - 150 g de carne de peixe de primeira, 250 g de arroz, 125 g de feijão, 75 g de macarrão, 40 de g de farofa e 40 g de salada.	unidade	R\$ 17,43
26	SISTEMA PRATO FEITO OU MARMITEX: Prato Feito Carne Suína - 150 g de carne suína de primeira, 250 g de arroz, 125 g de feijão, 75 g de macarrão, 40 de g de farofa e 40 g de salada.	unidade	R\$ 15,29
BEBIDAS			
27	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,29
28	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,29
29	Suco de limão natural (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,00
30	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,14
	Suco da polpa de Açaí (grande 400		



31	ml)	unidade	R\$ 6,83
32	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,83
33	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,07
34	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,21
35	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,29
36	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,21
37	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,29
38	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,21
39	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,29
40	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,14
41	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,29
42	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,14
43	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	unidade	R\$ 7,43
44	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 5,29
45	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	unidade	R\$ 6,86
46	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,71
47	Suco Verde (grande 400 ml)	unidade	R\$ 7,29
48	Suco Verde (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 4,93
49	Suco em lata	unidade	R\$ 4,60
50	Refrigerante em lata (350 ml)	unidade	R\$ 4,57
51	Refrigerante em garrafa de 600 ml	unidade	R\$ 5,93
52	Refrigerante em garrafa de 2 litros	unidade	R\$ 9,43
53	Refrigerante em garrafa de 1 litro	unidade	R\$ 6,71
54	Café (pequeno 200ml)		



		unidade	R\$ 2,57
55	Cappuccino (opcional com leite desnatado)	unidade	R\$ 6,00
56	Café com leite (opcional com leite desnatado)	unidade	R\$ 4,07
57	Chocolate quente ou frio (opcional com leite desnatado)	unidade	R\$ 5,00
58	Vitamina de frutas (opcional com leite desnatado)	unidade	R\$ 8,43
59	Creme de cupuaçu (pequeno 250 ml)	unidade	R\$ 5,21
60	Picolé	unidade	R\$ 2,36
61	Sorvete (cada bola)	unidade	R\$ 2,36
62	Fatia de pudim	unidade	R\$ 4,50



ANEXO II

TERMO DE VISTORIA DAS INSTALAÇÕES

Na forma do inciso III do artigo 30 da Lei nº 8.666/93, declaro que a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, através do Sr(a). _____, Cédula de Identidade nº _____ SSP/____ e CPF nº _____, cargo ocupado na empresa: _____, tomou conhecimento de todas as informações e condições locais para o cumprimento das obrigações relativas ao Termo de Referência que visa a Concessão Administrativa de uso de bem público, a título oneroso, do espaço físico destinado ao Restaurante do "Parquet", para a comercialização de alimentos e bebidas não alcoólicas, mediante inspeção e coleta das informações de todos os dados e elementos que possam vir a influir no valor da proposta, sendo que este termo equivalerá à aceitação das especificações técnicas constantes no Termo de Referência.

Na hipótese de discordâncias com tais especificações, a(o) interessada(o) deverá apresentá-las ao Departamento de Apoio Operacional durante a fase interna, e ao(à) pregoeiro(a), no prazo previsto no Edital para impugnações e questionamentos, os quais não serão aceitos após este prazo, cujas diferenças não impugnadas ou questionadas serão arcadas pela licitante que lograr êxito no certame.

Rio Branco, _____ de _____ de 2017.

FIRMA LICITANTE/CNPJ
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO III DO TERMO DE REFERÊNCIA – TERMO DE COMPROMISSO

EDITAL DE PREGÃO PRESENCIAL Nº: ____/17

TERMO DE COMPROMISSO

Através do presente Termo, declaramos que, caso nos seja adjudicado o objeto referente ao Pregão em epígrafe, contrataremos o(s) Responsável(is) Técnico(s) abaixo qualificado(s) como Responsável(is) Técnico(s) do objeto em questão, cujo(s) vínculo(s) será(ão) posteriormente comprovado(s) de acordo com o item 8.2 do Termo de Referência:

Nome(s):
Função(ões):
Registro(s) no CRN-7ª Região:
CPF(s):

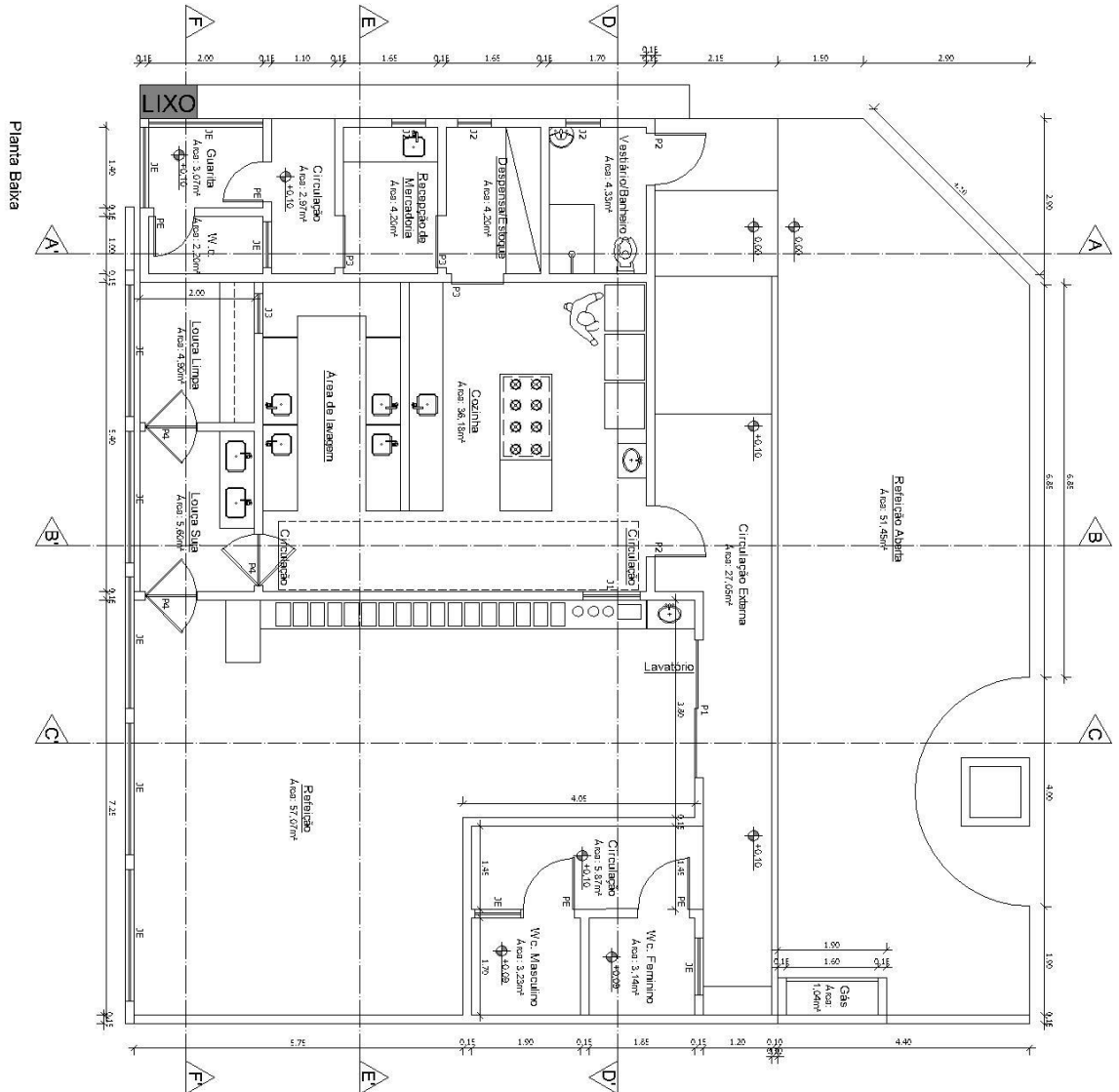
Rio Branco-AC , de de 2017.

FIRMA LICITANTE/CNPJ
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL



ANEXO IV – DO TERMO DE REFERÊNCIA

Projeto – Planta Baixa I

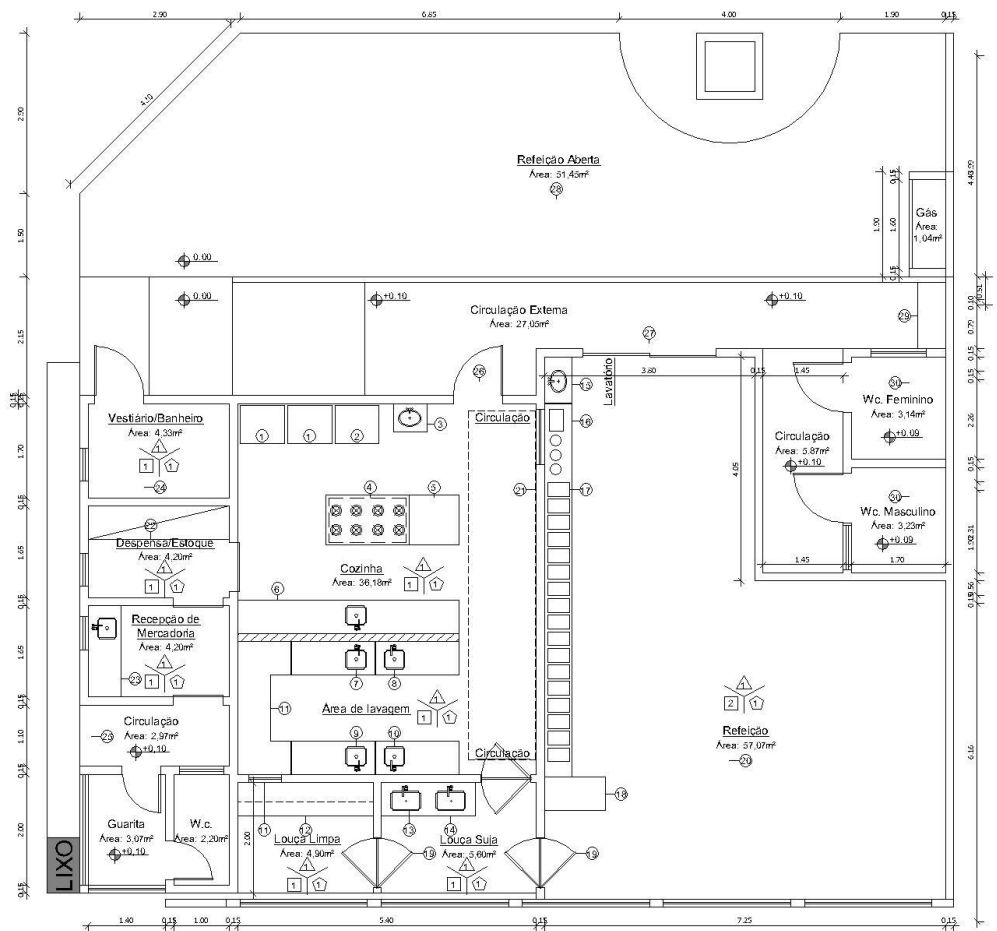




Projeto – Planta Baixa II

1	Freezer
2	Refrigerador
3	Lavatório
4	Fogão (com exaustor)
5	Apoio de fogão
6	Bancada de apoio (cozido)
7	Lavagem e corte de peixe (bancada inox)
8	Lavagem e corte de carne (bancada inox)
9	Preparo de massas (bancada inox)
10	Lavagem de hortaliças (bancada inox)
11	Passa prato (Louça limpa)
12	Armário de Louça limpa
13	Cuba de louça suja (Bancada inox)
14	Cuba de louça suja (Bancada inox)
15	Pia de higienização (Bancada mármore)
16	Bancada de Self-service
17	Expositor de alimento
18	Balcão de atendimento
19	Porta (Vai/Vem)
20	Área de alimentação interna
21	Repositor de alimentos
22	Dispensa de não paredeis (Plastelinas)
23	Higienização de alimentos
24	Vestibulo Feminino/Masculino
25	Entrada de alimentos para higienização
26	Acesso a cozinha
27	Acesso ao restaurante (pedestre)
28	Área de alimentação externa
29	Área de Serviço
30	Banheiro público (Fem/Masc.)

1	Porcelanato acastanhado 60x60
1	Revestimento cerâmico banheiro
2	Tinta semi-brilho lavável
1	Forro de gesso acastanhado



Planta Baixa



ANEXO V – MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS
(em papel timbrado da empresa)

Ao
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES DO MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO ACRE
Rua Marechal Deodoro, 472 – Bairro IPASE
Rio Branco/Acre

Referência: PREGÃO nº ____/____

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____ e inscrição estadual nº _____, estabelecida no(a) _____, para Concessão Administrativa de uso de bem público, a título oneroso, do espaço físico destinado ao Restaurante do “Parquet”, conforme demais condições especificadas e quantificadas no presente termo de referência, edital e demais anexos.

Descrição	Percentual de Desconto
Percentual de desconto a ser aplicado de forma linear sobre os valores máximos permitidos constantes no Anexo I deste Termo de Referência.	_____ (%)

1. Validade da proposta: 60 (sessenta) dias contados da data da sessão pública para entrega dos envelopes ao Pregoeiro.
2. Prazo de pagamento: (conforme edital).
3. Prazo de execução do objeto: (conforme edital)

Local e data _____

Assinatura do Representante Legal



ANEXO II – PREGÃO Nº 038/2017

MODELO DE DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

(papel com logomarca ou identificação da empresa)

**Ao Ministério Público do Estado do Acre
Departamento de Licitações**

Pregão nº 038/2017

_____(nome da empresa)_____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____(endereço completo)_____, neste ato representada por _____, portador da cédula de identidade RG nº _____ SSP/___ e do CPF/MF nº _____, declara que atende plenamente os requisitos de habilitação.

Rio Branco – Acre, _____ de _____ de 2017.

_____(assinatura e identificação do representante legal da empresa)_____.



ANEXO III – PREGÃO Nº 38/2017

MODELO DE IDENTIFICAÇÃO DE MICRO E PEQUENA EMPRESA

(papel com logomarca ou identificação da empresa)

**Ao Ministério Público do Estado do Acre
Departamento de Licitações**

Pregão nº 038/2017

_____(nome da empresa)_____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, com sede na _____(endereço completo)_____, neste ato representada por _____, portador da cédula de identidade RG nº _____ SSP/____ e do CPF/MF nº _____, declara que de acordo com a Lei Complementar nº 123/06, está enquadrada como Microempresa / Empresa de Pequeno Porte.

Rio Branco – Acre, _____ de _____ de 2017.

_____(assinatura e identificação do representante legal da empresa)_____.



ANEXO V – PREGÃO Nº 038/2017

MINUTA DO CONTRATO Nº _____ / 2017
Pregão Presencial nº 038 / 2017
Processo nº 4865/ 2017 – Diretoria de Administração

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO, A TÍTULO ONEROSO QUE ENTRE SI CELEBRAM O MINISTÉRIO PÚBLICO DO ESTADO DO ACRE E A EMPRESA _____

O Ministério Público do Estado do Acre, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 04.034.450/0001-56, com sede na Rua Marechal Deodoro, nº 472 - Ipase – Rio Branco – Acre, neste ato representado por seu Procurador de Justiça e Secretário – Geral do MPAC, Doutor, brasileiro, portador da Carteira de Identidade SSP/ e inscrito no CPF/MF nº _____, domiciliado e residente neste Município, doravante denominado **CONTRATANTE**, e do outro lado a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____ e Inscrição Estadual nº _____, com sede na Rua _____, nº _____ – _____, telefone: _____, neste ato representada por _____, brasileiro, _____, portador da cédula de identidade RG nº _____ SSP/AC e do CPF/MF nº _____, domiciliado e residente na Rua _____, nº _____ – _____, telefone: _____, doravante denominado **CONTRATADA**, pactuam o presente contrato em conformidade com o que dispõe a Lei nº 8.666/93 e suas alterações, mediante as cláusulas e condições a seguir:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

Concessão Administrativa de uso de bem público, a título oneroso, do espaço físico destinado ao Restaurante do “Parquet”, existente no Complexo Administrativo Dr^a. Salette Maia – onde localiza - se a Procuradoria Geral de Justiça, Diretorias e outros setores da administração, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “self-service”, sistema prato feito e lanches aos Procuradores, Promotores, servidores e público em geral.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO PRAZO DE EXECUÇÃO DO CONTRATO

A **CONTRATADA** deverá estar apta a iniciar com a execução do contrato conforme item 11 do Termo de Referência.

CLÁUSULA TERCEIRA – DO VALOR

O valor estimado do presente contrato será de R\$ _____ (_____), já incluídos todos os impostos, taxas e demais despesas, tais como frete, embalagens, seguro, garantia e quaisquer outras que sejam pertinentes. Com valores unitários conforme tabela que se encontra em anexo a este contrato.

CLÁUSULA QUARTA – DO INADIMPLEMENTO

Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a **CONTRATADA** não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionado que a atualização monetária será calculada por meio da aplicação da seguinte fórmula: **EM = VA x N x I**, onde:

EM = Encargos Moratórios

VA = Valor em Atraso



N = Número de dias entre a data prevista para pagamento e a efetivamente realizada
I = Índice de compensação financeira, assim apurado:

$$I = \frac{i / 100}{365}$$

$$I = \frac{6 / 100}{365}$$

$$I = 0,00016438$$

i = taxa percentual anual no montante de 6% (seis por cento).

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A compensação financeira deverá ser cobrada em nota fiscal eletrônica/fatura após a ocorrência, desde que certificada pela **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO SEGUNDO – A **CONTRATADA** poderá suspender a execução dos serviços, após comunicação com no mínimo 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, quando o atraso no pagamento for superior a 90 (noventa) dias.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A inadimplência da **CONTRATADA** com referência aos seus encargos sociais, comerciais e fiscais, não transfere a responsabilidade por seu pagamento à **CONTRATANTE**, razão pela qual a **CONTRATADA** renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com a **CONTRATANTE**.

CLÁUSULA QUINTA – DO REAJUSTE E DA REPACTUAÇÃO DO PREÇO

O preço inicialmente contratado da cessão do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação, aplicando-se, para tanto, o Índice Geral de Preços do Mercado – Fundação Getúlio Vargas – IGPM/FGV ocorrido no período, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo **CONCEDENTE**.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – O reajuste deverá ser precedido de demonstração analítica do aumento de custos, por meio da apresentação de planilha de custos e formação de preços, de forma a evidenciar os elementos utilizados na composição do preço constante do pedido de repactuação.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

A vigência inicial do **Termo de Concessão de Uso** será de **24 (vinte e quatro) meses**, a contar da data da assinatura, prorrogável em conformidade com o art. 57, II da Lei Federal nº 8.666/93 e suas alterações.

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A **CONTRATADA** deverá responder pelos danos causados diretamente a esta Instituição ou aos seus bens, ou ainda a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a vigência deste contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO – É vedada a veiculação de publicidade acerca deste contrato por parte da **CONTRATADA**, salvo se houver prévia autorização da **CONTRATANTE**.

PARÁGRAFO TERCEIRO – O presente contrato não poderá ser objeto de cessão ou transferência, no todo ou em parte.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS ACRÉSCIMOS E DAS SUPRESSÕES



A **CONTRATADA** se obriga a aceitar os acréscimos ou supressões até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor atualizado de cada item do contrato.

CLÁUSULA OITAVA – DA DESPESA

Os recursos orçamentários previstos e destinados à cobertura das despesas objeto deste contrato sairão por conta do Programa de Trabalho: _____, Elemento de Despesa – _____.

CLÁUSULA NONA – DA FISCALIZAÇÃO

Cabe à **CONTRATANTE**, a seu critério e através de seus servidores ou de pessoas previamente designadas, exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização de todas as fases de execução do contratado e do comportamento do pessoal da **CONTRATADA**, sem prejuízo da obrigação desta de fiscalizar seus empregados, prepostos ou subordinados.

CLÁUSULA DÉCIMA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Em conformidade com item 19 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Em conformidade com item 21 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS PENALIDADES

PARAGRAFO PRIMEIRO As seguintes sanções previstas nos artigos 86, 87 e 88 da Lei Federal nº 8.666/93 combinada com o artigo 7º da Lei 10.520/2002, poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA**, conforme o caso, sem prejuízo da reparação dos danos causados Ao Ministério Público do Estado do Acre – MPE-AC:

- a) Ficará impedida de licitar e contratar com o Estado e demais órgãos da administração pública estadual, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais a licitante que:
- b) Recusar-se injustificadamente em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela administração, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas;
- c) Comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- d) Deixar de entregar ou apresentar documentação e/ou amostra exigida em Edital para o certame, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- e) Ensejar o retardamento da execução de seu objeto (não mantiver a proposta), conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- f) Deixar de manter as condições que ensejaram sua habilitação, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;
- g) Falhar ou fraudar na execução do contrato, conforme art. 7º da Lei nº 10.520/02;

II - Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá aplicar também as seguintes sanções:

- e) Advertência;
- f) Multas de até:

I - 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;

II - 2% (dois por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por danos causados ao patrimônio da **CONTRATANTE** sob responsabilidade da **CONTRATADA**, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

III - 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por irregularidade quanto à falta de higiene nos objetos e recintos de uso do restaurante e lanchonetes;



IV - 3% (três por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por falta de utensílios, gêneros alimentícios ou material de consumo para o restaurante e lanchonete;

V - 10% (dez por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por dia de interrupção do fornecimento das refeições;

VI - 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do contrato, por qualquer infração às disposições do Contrato e do Termo de Referência-Anexo I do Edital do Pregão Presencial em questão – ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica.

PARAGRAFO SEGUNDO - Constituem atos lesivos à administração pública todos aqueles praticados pelas pessoas jurídicas mencionadas no parágrafo único do art. 01º da Lei nº 12.846/13, que atentem contra o patrimônio público nacional, contra princípios da administração pública ou contra os compromissos internacionais assumidos pela Administração, assim definidos:

- a) Frustrar ou fraudar, mediante ajuste, combinação ou qualquer outro expediente, o caráter competitivo do procedimento licitatório público;
- b) Impedir, perturbar ou fraudar a realização de qualquer ato de procedimento licitatório público;
- c) Afastar ou procurar afastar licitante, por meio de fraude ou oferecimento de vantagem de qualquer tipo;
- d) Fraudar licitação pública ou contrato dela recorrente;
- e) Criar, de modo fraudulento ou irregular, pessoa jurídica para participar de licitação pública ou celebrar contrato administrativo;
- f) Obter vantagem ou benefício indevido, de modo fraudulento, de modificações ou prorrogações de contratos celebrados com a administração pública, sem autorização em lei, no ato convocatório da licitação pública ou nos respectivos instrumentos contratuais; ou;
- g) Manipular ou fraudar o equilíbrio econômico-financeiro dos contratos celebrados com a administração pública.

PARAGRAFO TERCEIRO - Em qualquer hipótese de aplicação de sanções serão assegurados à empresa o contraditório e a ampla defesa, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, após o recebimento da notificação do MPAC.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DOS IMPEDIMENTOS

É vedada a contratação de empresa cujo sócio, proprietário ou acionista seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de Membros e Servidores ocupantes de cargo de direção, chefia ou assessoramento desta Instituição, bem como a prestação de serviço por empregado de licitante fornecedora de mão-de-obra que se enquadre na situação citada acima, conforme disposto no Ato nº 007/2010 da Procuradoria-Geral de Justiça do Ministério Público do Estado do Acre.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da **CONTRATADA** assegurará à **CONTRATANTE** o direito de rescisão nos termos do art. 77 da Lei 8.666/93 e suas alterações, bem como nos casos citados nos artigos 78 e 79 do mesmo diploma legal, sempre mediante notificação, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DA PUBLICAÇÃO DO CONTRATO



Dentro do prazo de 20 (vinte) dias, contados de sua assinatura, a **CONTRATANTE** providenciará a publicação do extrato deste contrato no Diário Eletrônico do MPAC, nos termos do parágrafo único do artigo 61, da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DO FORO

O foro do presente contrato será o da Comarca de Rio Branco – Acre, para dirimir e resolver qualquer questão oriunda do presente instrumento. E por estarem assim justos e contratados, as partes assinam o presente contrato em 02 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, com a presença das testemunhas abaixo.

Rio Branco – Acre, ____ de _____ de 2017.

Procurador de Justiça
Secretário – Geral do MPAC

Contratada

TESTEMUNHAS:

Nome: _____

CPF/MF: _____

Nome: _____

CPF/MF: _____