

PREGÃO ELETRÔNICO N° 022/2023 – DPE/MA
(UASG 453747)
Processo Administrativo nº 0337/2023 – DPE

A DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO-DPE, através de sua Comissão Permanente de Licitação, torna público que realizará **PREGÃO** na forma eletrônica, TIPO ABERTO, **MENOR LANCE**, apurado pelo maior desconto percentual sobre o cardápio, destinada ao recebimento de propostas para a concessão administrativa de uso de bem público, conforme descrito neste Edital e seus Anexos, os quais foram examinados e aprovados pela Assessoria Jurídica, conforme PARECER nº 194/2023 contido nos autos do Processo Administrativo nos termos da Lei Nº 10.520/2002, DE 17 DE JULHO DE 2002, pela LEI COMPLEMENTAR Nº 123, DE 14 DE DEZEMBRO DE 2006, LEI Nº 8.666, DE 21 DE JUNHO DE 1993, e pelo DECRETO Nº 10.024/2019, e outras normas aplicáveis ao objeto deste certame e condições estabelecidas no presente Edital e seus Anexos. Este Pregão será conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e Equipe de Apoio designados pela Portaria nº 004/2023-DPGE de 13 de Janeiro de 2023, publicada no DOE do dia 18/01/2023.

A sessão pública será realizada através do site www.comprasgovernamentais.gov.br, conduzido pelo(a) Pregoeiro(a) e respectiva Equipe de Apoio, na sala da CPL/DPE MA, no 3º andar do prédio sede da DPE, situado à Rua dos Sapotis – Renascença II - São Luís/MA. Todos os horários estabelecidos neste Edital, no aviso e durante a Sessão Pública observarão o horário de Brasília, Distrito Federal, inclusive para contagem de tempo e registro no **SISTEMA ELETRÔNICO**, daqui por diante denominado **SISTEMA**, e na documentação relativa ao certame.

Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta Licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, independentemente de nova comunicação.

1. OBJETO DA LICITAÇÃO

1.1 O objeto da presente licitação é a escolha da proposta mais vantajosa para a permissão de uso de espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete nas instalações da sede da DPE, situada à Av. Júnior Coimbra, s/n, Renascença II, em São Luís- MA, conforme condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1.2 A licitação destina-se a selecionar a proposta mais vantajosa para concessão administrativa de uso de bem público destinado a exploração econômica de lanchonete nas instalações da sede da Defensoria Pública do Maranhão, conforme cardápio proposto no Termo de Referência, anexo I.

1.3 O critério de julgamento adotado será o menor preço/menor desconto percentual, sobre o valor global do cardápio básico ofertado, observadas as exigências contidas neste Edital e seus Anexos quanto às especificações do objeto.

1.4 **O valor da concessão de uso do espaço será fixo, no importe de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais)**, conforme indicado no **item 7 do Termo de Referência**, sendo os itens do cardápio mínimo da cantina que receberão os lances dos licitantes.

1.5 Havendo divergências entre a descrição do objeto constante no edital e a descrição do objeto constante no SITE COMPRASNET, "SIASG", prevalecerá, sempre, a descrição deste edital e seus anexos.

2. DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

2.1- Esta contratação não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela Administração Concedente, portanto não é necessária a indicação de dotação orçamentária.

2.2- A contratação se dará por meio da cessão de uso do espaço público na sede da DPE-MA a título oneroso.

3. CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar deste **PREGÃO** empresas que atenderem a todas as exigências deste Edital, inclusive quanto à documentação constante neste e em seus anexos.

3.2. A Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação–SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, atuará como provedor do **SISTEMA ELETRÔNICO COMPRAS GOVERNAMENTAIS**, daqui por diante denominado **SISTEMA**.

3.3. A DPE/MA não se responsabilizará por eventual desconexão sua ou dos LICITANTES ao referido **SISTEMA**.

3.4. Na hipótese de haver diferença na descrição do objeto registrada no **SISTEMA ELETRÔNICO** Compras governamentais (www.comprasgovernamentais.gov.br) e nas especificações constantes no ANEXO I deste Edital, deverá ser considerada a do Edital.

3.5. Não poderão participar deste **PREGÃO**:

a) Empresa que se encontrem sob falência, concordata, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio.

a.1) Nos casos em que o empresário esteja em recuperação judicial ou extrajudicial, poderá participar desde que apresente o plano de recuperação homologado em juízo.

b) Com sócios comuns concorrendo entre si, sendo de imediato ambas excluídas do certame.

b.1) familiar de agente público que trabalhe na Defensoria Pública do Estado do Maranhão, em cargo de confiança ou cargo em comissão.

c) Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

e) Empresa cujo estatuto ou contrato social não atendam às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

f) Empresa ou sociedade estrangeira.

g) Empresa que tenha sido declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual ou Municipal ou do Distrito Federal, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

h) Empresa suspensa de licitar e impedida de contratar com esta DPE/MA.

i) Enquadradas nas demais vedações estabelecidas no artigo 9º da Lei Federal nº 8.666/1993.

3.6. O LICITANTE deverá manifestar, através de **Declaração Específica**, disponibilizada pelo **SISTEMA**, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação para o presente **PREGÃO**, bem como que a PROPOSTA está em conformidade com as exigências editalícias, sujeitando-se às sanções previstas neste instrumento convocatório, na hipótese de declaração falsa.

4. DA DATA DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

4.1- Os LICITANTES deverão observar as datas e horários previstos para a realização deste PREGÃO nos termos que seguem:

Data e Hora de Realização do Certame	04/07/2023 09:00hs (Horário de Brasília)
UASG:	453747

5. DO CREDENCIAMENTO

5.1. A empresa interessada em participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO** deverá providenciar, previamente, o credenciamento perante a Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, provedor do **SISTEMA** utilizado nesta Licitação, no site www.comprasgovernamentais.gov.br, devendo também cadastrar-se no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

5.2. O credenciamento do interessado dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao **SISTEMA**.

5.3. O credenciamento do LICITANTE, bem como a sua manutenção, dependerá de registro Cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – SICAF.

5.4. O credenciamento junto ao provedor do **SISTEMA** implica responsabilidade legal do LICITANTE ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao **PREGÃO**, assumindo como firmes e verdadeiras suas PROPOSTAS e lances, inclusive os atos por eles praticados.

5.5. O LICITANTE credenciado deve acompanhar as operações do **SISTEMA** durante o procedimento licitatório, responsabilizando-se pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo **SISTEMA** ou de sua desconexão.

5.6. O uso da senha de acesso ao **SISTEMA** pelo LICITANTE é de sua responsabilidade exclusiva, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do **SISTEMA** ou a DPE/MA responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso

indevido da senha, ainda que provocados por terceiros.

6. DO ENVIO DA PROPOSTA DE PREÇOS E HABILITAÇÃO NO SISTEMA

6.1 Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, concomitantemente com os documentos de habilitação (enumerados no item 11 deste edital, proposta com a descrição do objeto ofertado e o(s) preço(s), até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

6.1.1. Até a data e hora de início da Sessão Pública prevista neste Edital, o LICITANTE poderá acessar o SISTEMA para retirar ou substituir a proposta e os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema.

6.1.2 Por ocasião do envio da PROPOSTA, o LICITANTE deverá declarar, em campo próprio do SISTEMA, que **atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006 para fazer jus aos benefícios previstos nesta Lei**, ficando facultado a DPE/MA promover diligência com a finalidade de comprovar o seu enquadramento.

6.2. DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.2.1 As propostas deverão ser formuladas e encaminhadas exclusivamente por meio do sistema eletrônico, respeitados os prazos nele estipulados, e consignar nos campos apropriados, com valores expresso em reais, com duas casas decimais.

Item	Especificação	Unidade	Quant.	Valor Global da cesta (cardápio básico)
1	Concessão Administrativa (onerosa) de Espaço para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações da sede da DPE, situada à Av. Júnior Coimbra, Renascença II- São Luis, com oferta de cardápio mínimo especificado no Termo de Referência.	Concessão	01	R\$ 424,63

6.3. Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

6.4. Nos valores propostos estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente na prestação dos serviços.

6.4.1 A Concessionária deverá arcar com o ônus decorrente de eventual equívoco no dimensionamento dos quantitativos de sua proposta, inclusive quanto aos custos variáveis decorrentes de fatores futuros e incertos.

6.5. A empresa é a única responsável pela cotação correta dos encargos tributários.

6.6. A apresentação das propostas implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, em conformidade com o que dispõe o Termo de Referência, assumindo o

proponente o compromisso de executar os serviços nos seus termos, bem como de fornecer os produtos, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários, em quantidades e qualidades adequadas à perfeita execução contratual, promovendo, quando requerido, sua substituição.

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

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

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

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

6.11. Prazo de prestação dos serviços será de 12 (doze) meses.

6.11.1 Objetivando agilizar a formalização do contrato, o proponente deverá informar na proposta, o nome do representante que assinará o contrato, bem como o nº do seu RG e CPF, sendo que no ato da assinatura, deverá ser apresentada fotocópia autenticada de documento hábil que comprove sua legitimidade.

6.2.10 Verificando-se discordância entre o preço unitário e total, prevalecerá o primeiro, sendo corrigido o preço total; ocorrendo divergência entre valores numéricos e os por extenso, prevalecerão os últimos. Se o LICITANTE não aceitar a correção de tais erros, sua PROPOSTA será rejeitada.

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

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

6.2.13. Havendo necessidade, o Pregoeiro suspenderá a sessão, informando no "chat" a nova data e horário para sua continuidade.

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

6.2.15 O **LICITANTE**, no ato de envio de sua proposta, deverá declarar de **forma virtual ou enviar por arquivo digital**, utilizando a funcionalidade existente no sistema de pregão eletrônico, **as seguintes declarações:**

a) Inexistência de fato superveniente que o impeça de participar do certame;

- b) Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;
- c) Concordância com as condições estabelecidas neste Edital e que atende aos requisitos de habilitação;
- d) Elaboração independente de proposta, consoante Instrução Normativa nº 02, de 17 de setembro de 2009;
- e) A falsidade das **DECLARAÇÕES** prestadas pelo **LICITANTE** caracteriza **crime previsto no artigo 299 do Código Penal**, sujeitando-o ainda às sanções previstas no art. 49 do **Decreto Federal Nº 10.024/2019**.

6.2.3 DA PROPOSTA DE PREÇOS AJUSTADA AO LANCE FINAL deverá ser encaminhada através da opção **“enviar anexo” no prazo de 2 (DUAS) horas**, a contar da solicitação do Pregoeiro no sistema eletrônico devendo conter as informações:

- a) Razão Social da Empresa, com endereço e número do CNPJ/MF;
- b) Descrição do objeto, contendo as informações e especificações do Termo de Referência;
- c) Apresentar a proposta ajustada ao lance vencedor, anexo a Tabela de Preços, contendo valor dos itens da cesta que compõe o cardápio básico a ser oferecido, conforme demonstrado no Anexo I do Termo de Referência, devendo ser observados pelos licitantes para a elaboração da proposta, contendo as informações similares à especificação do Termo de Referência.
- d) O Valor unitário dos itens não poderá ser superior ao(s) valor(es) constantes do Termo de Referência, Anexo I deste edital;

6.2.3.1. Uma vez aberta a PROPOSTA, não serão admitidas alterações nas condições estipuladas, nem tampouco PROPOSTA com mais de uma cotação, exceto no caso de PROPOSTA disputada por meio de lances inseridos no SISTEMA, conforme previsto neste Edital.

6.2.3.4. O licitante será responsável por todas as transações efetuadas em seu nome, assumir como firmes e verdadeiras sua proposta e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

6.2.3.5. Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório, responsabilizando-se pelo ônus da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

6.2.3.6. Serão desclassificadas as propostas manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrado sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do contrato, bem como aqueles que não atenderem ao art. 44, parágrafo 3º, da Lei Nº 8.666/93.

6.2.3.7 Não tendo sido verificada hipótese de desclassificação de licitante a proposta de preços ajustada e os documentos técnicos (se houver) serão encaminhados à área competente da DPE, a

qual realizará análise do objeto ofertado e emitirá parecer conclusivo que orientará a decisão do(a) Pregoeiro(a) para fins de aceitação ou recusa da proposta, habilitação/inabilitação da licitante.

7. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. O(A) **PREGOEIRO(A)**, via **SISTEMA**, dará início ao **PREGÃO** com a abertura da Sessão Pública, na data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, com a divulgação das PROPOSTAS recebidas em conformidade com as normas deste Edital.

7.2. A comunicação entre o (a) **PREGOEIRO(A)** e os LICITANTES ocorrerá exclusivamente mediante troca de mensagens, em campo próprio do **SISTEMA**.

7.3. Cabe ao LICITANTE acompanhar as operações no **SISTEMA** durante a **Sessão Pública** do **PREGÃO**, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo **SISTEMA** ou de sua desconexão.

7.4. O **SISTEMA** ordenará, automaticamente, as PROPOSTAS classificadas pelo(a) **PREGOEIRO(A)**, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.5. Ordenadas as PROPOSTAS, o(a) **PREGOEIRO(A)** dará início à fase competitiva, quando então os LICITANTES poderão encaminhar lances sucessivos, exclusivamente por meio do **SISTEMA**.

7.6. Da Sessão Pública do **PREGÃO** será lavrada ata circunstanciada e imediatamente disponibilizada na internet pelo **SISTEMA**, para acesso livre.

8. DA FASE COMPETITIVA COM A FORMULAÇÃO DE LANCES

8.1. Aberta a etapa competitiva, os LICITANTES poderão encaminhar seus lances observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos. A cada lance ofertado, o LICITANTE será imediatamente informado do seu recebimento e do valor consignado no registro.

8.2. O lance deverá ser ofertado pelo valor total do Cardápio Básico. Na fase de lances, **a disputa será pelo menor preço/maior percentual de desconto sobre o cardápio**, nas condições definidas no ANEXO I deste Edital. Os lances serão públicos e abertos, na forma do artigo 31, inciso I do Decreto 10.024/2019.

a) No caso de haver algum valor superior ao Termo de Referência, será concedido direito para redução do valor superior, no prazo de até 30 (trinta) minutos, da convocação do anexo. O LICITANTE somente poderá oferecer lance inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo **SISTEMA**, com pelo menos 0,5% (meio por cento) de diferença do ofertado e registrado pelo SISTEMA, conforme artigo 31, parágrafo único do Decreto Federal 10.024/2019.

b) O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou, quando for o caso, após negociação e decisão do Pregoeiro acerca da aceitação do lance de menor valor.

8.3. Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

8.4. Durante a Sessão Pública, os LICITANTES serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do LICITANTE detentor do lance.

8.5. A etapa de lances será encerrada após o prazo de 10 minutos com prorrogação automática do sistema na forma do artigo 32 do Decreto 10.024/2019, quando houver lance nos 2 (dois) últimos minutos.

8.6. Durante a fase de lances o (a) **PREGOEIRO (A)** poderá excluir, justificadamente, lance cujo valor seja considerado inexequível, desclassificando a PROPOSTA do LICITANTE.

8.7. Encerrada a fase competitiva sem que haja a prorrogação automática pelo sistema, poderá o pregoeiro, assessorado pela equipe de apoio, justificadamente, admitir o reinício da sessão pública de lances, em prol da consecução do melhor preço.

8.8. O licitante terá o prazo de 2 (duas) horas, contado da solicitação do pregoeiro no sistema, para envio da proposta, e se necessário, dos documentos complementares, adequada ao último lance ofertado após a negociação.

8.8.1. O não envio da PROPOSTA pelo LICITANTE no prazo estabelecido implicará desclassificação do LICITANTE e decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, cabendo ao (à) **PREGOEIRO (A)** convocar os LICITANTES na ordem remanescente dos lances e dar continuidade ao **PREGÃO**.

8.9. No caso de desconexão do (a) **PREGOEIRO(A)** no decorrer da etapa de lances, se o **SISTEMA** permanecer acessível aos LICITANTES os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

8.10. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após a comunicação expressa aos participantes.

9. DO DIREITO DE PREFERÊNCIA DAS MICROEMPRESAS E DAS EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

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

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

9.3. A melhor microempresa/EPP classificada nos termos do item anterior terá o direito de encaminhar uma última oferta para desempate, obrigatoriamente em valor inferior ao da primeira

colocada, no prazo de 5 (cinco) minutos controlados pelo sistema, contados após a comunicação automática para tanto.

9.4. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas ou empresas de pequeno porte que se encontrem no intervalo estabelecido neste subitem, o sistema fará um sorteio eletrônico, definindo e convocando automaticamente a vencedora, para o encaminhamento da oferta final do desempate.

10. DO JULGAMENTO E ACEITABILIDADE DA PROPOSTA VENCEDORA

10.1. Encerrada a etapa de lances, ordenadas as propostas e concluída a negociação, quando houver, o Pregoeiro convocará o licitante detentor do menor lance para envio, num **prazo máximo de 2 (duas) horas** a contar da convocação, por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Compras governamentais, em arquivo único, preferencialmente em PDF, da sua proposta readequada ao último lance ofertado/negociado juntamente com os documentos de habilitação e, se for o caso, dos documentos complementares, e procederá ao julgamento.

10.1.1 Os critérios de aceitabilidade de preços serão:

- a) O critério de julgamento da proposta é o menor preço global e valor(es) unitário(s) menor que o preço de referência.
- b) Valores unitários: conforme planilha de composição de preços da cesta de cardápio básico diário apresentada na Proposta da Licitante.
- c) Valor Global da cesta de cardápio mínimo diário, de acordo com percentual de desconto, conforme definido neste Edital e seus anexos.

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

10.1.2 Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

10.1.3 O critério de aceitabilidade do melhor preço terá como parâmetro o valor praticado no mercado e o máximo determinado pelo Edital.

10.1.4. Serão desclassificadas as PROPOSTAS que não atenderem às condições exigidas no Edital e seus anexos, que apresentarem preços acima do máximo estabelecido ou manifestamente inexecutáveis.

10.1.5. As PROPOSTAS com preços inexecutáveis são consideradas aquelas cujo LICITANTE não haja demonstrado, mediante solicitação do(a) **PREGOEIRO(A)**, “sua viabilidade através de documentação que comprove que os custos dos insumos são coerentes com os de mercado e que os coeficientes de produtividade são compatíveis com a execução do objeto do Contrato” (Lei nº 10.520/2002, art. 9º c/c art. 48, II da Lei nº 8.666/1993).

10.1.6. O(A) **PREGOEIRO(A)**, no julgamento das PROPOSTAS, poderá realizar diligências ou requisitar informações, incluindo esclarecimentos e detalhamentos sobre as PROPOSTAS, sem implicar a modificação de seu teor ou a inclusão de documento, ou informação que deveria

constar originalmente na PROPOSTA. A não apresentação das informações solicitadas implicará o julgamento no estado em que se encontram as PROPOSTAS, podendo resultar em sua desclassificação.

10.1.7. Serão desclassificados os licitantes, que apresentarem documentos ilegíveis, de procedência duvidosa e que, ao serem convocados pelo Pregoeiro, não apresentarem o documento de forma legível e que possa ser conferida sua autenticidade, tal qual selos e códigos de autenticação.

10.1.8. Após aceitação da PROPOSTA, o (a) **PREGOEIRO (A)** verificará a HABILITAÇÃO do LICITANTE e, em seguida anunciará o LICITANTE vencedor, o qual será convocado pela DPE/MA, após HOMOLOGAÇÃO do resultado do **PREGÃO**, para assinar Contrato ou instrumento equivalente, no prazo e condições definidos neste Edital.

10.1.9. Se a PROPOSTA não for aceitável ou se o LICITANTE não atender às exigências editalícias o(a) **PREGOEIRO(A)** examinará as PROPOSTAS subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma PROPOSTA que atenda todas as exigências do Edital. O(A) **PREGOEIRO (A)** poderá negociar com o Proponente para que seja obtido preço melhor.

10.1.10. No julgamento das PROPOSTAS, o(a) **PREGOEIRO(A)** poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância da PROPOSTA, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de classificação.

10.1.11. Caso necessário a documentação deverá ser enviada por SEDEX com no PRAZO DE ATÉ 5(dias) da homologação do resultado e será levada em consideração no decorrer da execução do contrato e aplicação de eventual sanção à Concessionária, se for o caso.

10.1.11.1 Todas as especificações do objeto contidas na proposta vinculam a Concessionária.

11. DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

11.1. Todos os documentos de habilitação deverão ser anexados no sistema no momento da elaboração da proposta no Sistema COMPRASNET.

a) Para fins de regularidade fiscal neste PREGÃO, o LICITANTE deverá apresentar sua Regularidade perante a Fazenda Federal, Fazenda Estadual, Fazenda Municipal, Seguridade Social – INSS e Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS.

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

11.1.1. RELATIVOS À HABILITAÇÃO JURÍDICA

a) No caso de empresário individual, inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

b) Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da

autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

c) No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

d) inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

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

f) decreto de autorização, em se tratando de sociedade empresária estrangeira em funcionamento no País;

g) Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

11.1.2 RELATIVOS À REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

a) Prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica (CNPJ);

b) prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02/10/2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

c) Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

d) Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

e) prova de inscrição no cadastro de contribuintes municipal, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

f) prova de regularidade com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

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

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

11.1.3 DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

11.1.3.1 **A QUALIFICAÇÃO TÉCNICA** - Será exigido do licitante o **atendimento aos requisitos de qualificação técnica** previstos no **Item 13 e seus subitens** do **Termo de Referência**, Anexo II deste edital

11.1.3.1.1 O(s) atestado(s) deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;

11.1.3.1.2 Os atestados de capacidade técnica podem ser apresentados em nome da matriz ou da filial da empresa licitante.

11.1.4 A QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

11.1.4.1. Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, com data não excedente a 60 (sessenta) dias anteriores à data da abertura da sessão, sendo também aceito o prazo de validade expresso na própria certidão.

11.1.4.2 Os documentos exigidos para a HABILITAÇÃO que não estejam contemplados no SICAF deverão ser apresentados no sistema, no prazo de **02 (duas) horas**, após o encerramento da fase de lances, juntamente com a proposta adequada, ou solicitação do(a) PREGOEIRO(A), conforme o caso, para a Comissão Permanente de Licitação da DPE/MA.

11.1.4.3 É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.

11.1.5. O(a) PREGOEIRO(A) poderá consultar a seguinte documentação complementar:

- a) Certidão negativa comprobatória da inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho;
- b) Certidão Negativa de Condenações por Ato de Improbidade Administrativa dos sócios, emitida através do site do Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br), para cumprimento da Meta 17, de 2015 do CNJ;
- c) Consulta consolidada de Pessoa Jurídica do TCU por meio do endereço eletrônico (www.tcu.gov.br);

11.1.5.1. A HABILITAÇÃO do LICITANTE poderá ser verificada por meio do SICAF mediante consulta *on-line*, nos documentos por ele abrangidos.

11.1.5.2. Para fins de HABILITAÇÃO, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de Certidões constitui meio legal de prova.

11.1.5.3. Aquele que deixar de apresentar a documentação exigida ou apresentá-la de forma irregular será proclamado INABILITADO.

11.1.5.4. Sob pena de INABILITAÇÃO, os documentos encaminhados para HABILITAÇÃO deverão estar em nome do LICITANTE, com o número do CNPJ e o respectivo endereço.

11.1.5.4.1. Se o LICITANTE for matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz, e

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

11.1.5.5. Havendo restrição na **regularidade fiscal ou trabalhista**, das microempresas e empresas de pequeno porte com direito ao favorecimento estabelecido na LC 123/2006 e LC 155/2016, ser-lhe-á concedido o prazo adicional de **05 (cinco) dias úteis**, prorrogáveis por igual período, a requerimento do interessado dentro do prazo estabelecido e a critério da Administração, para a regularização da documentação, contados da decisão do pregoeiro que declarar a empresa vencedora do certame (art. 43, § 1º, da LC 123/2006, alterada pela LC 147/2014);

11.1.5.6. O termo inicial do prazo fixado no subitem anterior corresponderá ao momento em que o LICITANTE for declarado vencedor do certame. Esse prazo poderá ser prorrogável por igual período, a critério da DPE, mediante justificativa do LICITANTE por escrito.

11.1.5.7. A não regularização da documentação de Regularidade Fiscal e Trabalhista pelo LICITANTE implicará decadência do direito à contratação sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93, sendo facultado a DPE convocar os LICITANTES remanescentes, na ordem de classificação, para análise de proposta e habilitação, ou revogar a Licitação.

11.1.5.8. As PROPOSTAS E OS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO dos concorrentes deste PREGÃO contendo a descrição do objeto, os valores e demais especificações exigidas e eventuais anexos ficarão disponíveis para acesso público após o encerramento do envio de lances.

11.1.5.9. No julgamento da HABILITAÇÃO o(a) PREGOEIRO(A) poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância dos documentos, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação.

12. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

12.1 Não havendo manifestação de recurso, o Pregoeiro estará autorizado a adjudicar o objeto da licitação à proponente vencedora e submeterá o processo, devidamente instruído, à apreciação da autoridade superior, que poderá homologar, revogar ou anular o procedimento licitatório.

12.2 Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório, nos termos do disposto no inciso V do caput do art. 13 do Decreto Federal nº 10.024/2019.

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarado o vencedor, o Pregoeiro abrirá prazo de **20 (vinte) minutos**, durante o qual qualquer licitante poderá, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recurso.

13.1.1. A falta de manifestação motivada ou de forma genérica no prazo estabelecido autoriza o Pregoeiro a adjudicar o objeto ao licitante vencedor. Acórdão n. 600/2011-Plenário, TC-

033.647/2010-0, rel. Min. José Jorge, 16.03.2011; Acórdão Nº 1148/2014 – TCU – Plenário. O Pregoeiro examinará a intenção de recurso, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a, em campo próprio do sistema.

13.1.2. O licitante que tiver sua intenção de recurso aceita deverá registrar as razões do recurso, em campo próprio do sistema, no prazo de 3 (três) dias úteis, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões no mesmo prazo, também via sistema, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

13.1.3. Para justificar sua intenção de recorrer e fundamentar suas razões ou contrarrazões de recurso, o licitante interessado poderá solicitar vista dos autos a partir do encerramento da fase de lances, ficando os autos do Processo licitatório com vista franqueada aos interessados na Comissão de Licitação, no endereço indicado no preâmbulo deste Edital.

13.1.4 A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor Recurso, no momento da Sessão Pública, implica decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado(a) a adjudicar o objeto ao **LICITANTE** vencedor.

14. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

14.1. Até 3 (três) dias úteis antes da data fixada para a abertura da Sessão Pública deste **PREGÃO**, qualquer pessoa poderá impugnar o Edital, através do e-mail cpldpe@ma.def.br

14.2. Caberá ao(a) PREGOEIRO(A), auxiliado pelo setor responsável pela elaboração do Termo de Referência e ainda pela Assessoria Jurídica da DPE/MA, responder aos pedidos de esclarecimentos/impugnação deduzidos pelos potenciais licitantes até 24 (vinte e quatro) horas, antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas.

14.2. As informações e/ou esclarecimentos serão prestados pelo Pregoeiro através dos sítios da DPE/MA, bem como do COMPRASNET (<http://www.comprasnet.gov.br>), até 24 (vinte e quatro) horas, antes do encerramento do prazo de acolhimento de propostas, ficando todos os licitantes obrigados a acessá-lo para obtenção das informações prestadas pelo Pregoeiro.

14.2.1. Caberá ao Pregoeiro, decidir sobre a impugnação e/ou responder a pedidos de esclarecimento, de acordo com o § 1º do art. 23 do Decreto nº 10.024/2019, podendo requisitar subsídios formais aos responsáveis pela elaboração do Termo de Referência e dos anexos.

14.3. Se a impugnação contra o Edital for acolhida, o Edital será alterado e será definida e publicada nova data para realização do certame, pelo mesmo instrumento de publicação em que se deu o texto original. Caso a alteração no ato convocatório possa inquestionavelmente afetar a elaboração da PROPOSTA, o prazo inicialmente estabelecido será reaberto.

14.4. Decairá do direito de impugnar perante a DPE/MA os termos deste Edital aquele que, aceitando-os sem objeção, venha a apontar, depois do julgamento, falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

15. DO PAGAMENTO

15.1. As regras acerca do pagamento são as estabelecidas no Termo de Referência, anexo a este Edital.

15.2 Considerando a concessão onerosa de espaço, a licitante pagará a DPE/MA valor mensal fixo, conforme termo de referência.

16. DO LOCAL DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 O local de funcionamento para a prestação dos serviços estão indicadas no item 4 - do Termo de Referência, Anexo I, do presente Edital.

17. DO CARDÁPIO A SER COMERCIALIZADO

17. O cardápio básico está indicado no Anexo I do Termo de Referência.

18. DA REVISÃO DOS PREÇOS

18.1. Os critérios de revisão dos preços são os indicados no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. As sanções estão previstas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

20. DA SUBCONTRATAÇÃO

20.1. Não será permitida a Subcontratação do objeto.

21. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE E DA CONCESSIONÁRIA

21.1. As obrigações da **Concedente** e da **Concessionária** são as estabelecidas no Termo de Referência e na Minuta de Contrato.

22. DA VISTORIA

22.1 **A proponente poderá realizar “Vistoria ao Local”,** podendo ser agendada previamente com a Divisão de Logística e Consumo Consciente da Defensoria, no horário de expediente de **08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00**, pelo WhatsApp – (98)98802-5350, recebendo uma Declaração de Vistoria emitida pela Divisão de Logística. A vistoria poderá acontecer até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública.

23. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

23.1. O Edital deste **PREGÃO** encontra-se disponível no endereço Eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br; <https://defensoria.ma.def.br/dpema/portal/licitacoes> e <https://www.tcema.tc.br>.

23.2. É facultado ao(a) **PREGOEIRO (A)**, auxiliado(a) pela equipe de apoio, proceder em qualquer fase desta Licitação a diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

23.2.1. Caso não seja possível decidir de imediato sobre a aceitabilidade da PROPOSTA ou dos documentos de HABILITAÇÃO, o(a) **PREGOEIRO(A)** poderá suspender o **PREGÃO** e marcar nova data para sua aceitabilidade, ficando intimados, no mesmo ato, os LICITANTES.

23.2.2 O Pregoeiro ou a Autoridade Superior, no interesse da Administração, poderá relevar omissões puramente formais, desde que não comprometam a proposta, a legislação vigente e a lisura desta Licitação, reservando-se o direito de promover diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo, em qualquer fase da licitação.

23.3. A apresentação da PROPOSTA de preços obriga o LICITANTE declarado vencedor ao cumprimento de todas as condições deste Edital, sujeitando-se o LICITANTE às sanções previstas neste Edital e na legislação aplicada à espécie.

23.4. Qualquer informação relativa a esta Licitação serão prestados pelo(a) PREGOEIRO(A) e Membros da equipe de apoio na Comissão Permanente de Licitação, nos dias e horários de expediente (segunda a sexta-feira de 08:00h às 17hs, obedecidos os seguintes critérios:

23.4.1. Em hipótese alguma serão aceitos entendimentos verbais entre interessados e a DPE/MA;

23.4.2. Os esclarecimentos aos consulentes serão comunicados a todos os demais interessados que tenham adquirido o presente Edital.

23.6. Os casos omissos serão resolvidos pelo(a) PREGOEIRO(A), que decidirá com base nas normas conduzidas pela legislação em vigor aplicada à espécie.

23.7. Integram este Edital, para todos os fins e efeitos, os seguintes anexos:

ANEXO I – Estudo Técnico Preliminar – ETP, Termo de Referência e anexos

ANEXO II – Minuta de Contrato

São Luís MA, 09 de Junho de 2023.
Pregoeiro da DPE/MA

ANEXO I - DO PREGÃO

Estudo Técnico Preliminares - ETP

1. Informações Básicas do ETP

1.1 O presente Estudo Técnico Preliminar corresponde ao Processo Nº 0337/2023, cujo objeto se refere a “Concessão administrativa de uso de espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, situada à Av. Júnior Coimbra S/Nº, Renascença II, em São Luís – MA”.

2. Descrição da necessidade da Contratação

A Contratação é necessária considerando:

2.1 A não existência de lanchonetes e restaurantes próximos da sede da Defensoria, à Av Júnior Coimbra no Renascença II, nesta capital;

2.2 A economicidade de tempo com deslocamentos externos e de recursos financeiros;

2.3 A necessidade de alimentação fracionada, a cada 3 horas, recomendada para a manutenção do metabolismo perfeito, que contribui com a produtividade no trabalho;

2.4 O período integral de trabalho com jornada manhã/tarde;

2.5 O quantitativo do quadro de pessoal composto de cerca de 475 pessoas (defensores, servidores, terceirizados e estagiários), tendo também um público diário flutuante de assistidos estimado em 200 pessoas.

3. Levantamento de Mercado

3.1 Foram realizadas pesquisas junto a órgãos públicos do Estado do Maranhão, que possuem espaços destinados à lanchonete dentro de suas instalações físicas, buscando-se assim soluções compatíveis/similares que atendam as demandas da Defensoria Pública do Estado do Maranhão;

3.2 As soluções de mercado, apontaram para a “CESSÃO ONEROSA” do espaço de lanchonete da DPE/MA, para fornecimento de lanches e refeições rápidas;

3.3 Junto das lanchonetes locais, foram realizadas pesquisas de variedades de produtos ofertados e também de preços.

3.4 Também foi utilizado o “BANCO DE PREÇOS”, como ferramenta de pesquisa de valores dos produtos a serem comercializados na lanchonete

4. Setor Requisitante

Unidade Gestora de Atividades Meio - UGAM

5. Descrição dos Requisitos para Contratação

Conforme os Estudos Técnicos Preliminares, os requisitos para a contratação indicam o que segue:

5.1 A empresa a ser contratada deverá ser especializada na produção de alimentos, lanches e refeições rápidas, tendo para isso local adequado, dentro das Normas de Higiene e Limpeza;

5.2 A contratação será realizada por meio de licitação, sendo vencedor do certame a empresa que propor o maior percentual de desconto sobre o cardápio inteiro, apresentado.

5.3 Há um valor fixo, a ser pago pela cessão onerosa do espaço da lanchonete, pela Concessionária à Concedente.

6. Descrição da solução como um todo

6.1 A solução indicada pelo presente ETP, para facilitar a oferta de lanches e refeições rápidas ao corpo funcional da DPE/MA, bem como aos assistidos pela Instituição, **é a cessão onerosa do espaço da Lanchonete**, cuja área possui 18,37m².

7. Cardápio Básico a ser ofertado pela Lanchonete

7.1 O cardápio básico foi montado, a partir da consulta a cardápios de lanchonetes locais e sua variedade poderá ser ampliada caso a empresa ganhadora assim o deseje, desde que o mesmo cardápio base, seja mantido.

7.2 A CONCESSIONÁRIA, poderá montar seu cardápio a ser ofertado diariamente baseado no Anexo I, poderá inclusive acrescentar outros produtos se assim o desejar. Entretanto, deverá obrigatoriamente ofertar no mínimo 3 produtos contidos em cada ÍTEM listado, a saber (Bolos Simples, Tortas Frias-bolo com recheio e coberturas, Tortas Salgadas, Empadão-Pastelão-Lasanha, Salgados, Sanduiches, Saladas, Caldos-Sopas-Mingaus, Bebidas).

8. Estimativa do Valor da Cessão Onerosa

8.1 A estimativa do VALOR DA CESSÃO ONEROSA, foi obtida levando-se em conta: o valor estimado para a locação do espaço somado à estimativa de consumo mínimo de energia elétrica e água/esgoto;

8.2. O valor estimado de locação, seguiu a variação padrão para cálculos de aluguéis que varia de 0,5% a 1% do valor do imóvel. Sendo assim, foi aplicado 1% sobre o valor da área referente à Lanchonete, obtendo-se o que segue:

Valor unitário do M ² (*)	R\$ 1.762,48
Área da Lanchonete	18,37 M ²
Valor Total da Lanchonete	R\$ 32.376,75
1% do Valor da Lanchonete	R\$ 324,00

(*) Cálculo informado pela Supervisão de Obras e Reformas, baseado nos Custos Unitários Básicos de Construção-CUB/m² que é de R\$ 1.762,48 para Projeto - Padrão Alto - CSL-8 -março de 2023. Fonte Siduscon-MA.

8.3 O valor estimado como contribuição para pagamento de energia elétrica e água/esgoto, para o consumo mínimo de água/esgoto toma por base o valor do M³ aplicado pela CAEMA e para o consumo de energia elétrica, o valor do KWh, informado pela Equatorial Energia-MA. (Em Anexo)

Estimativas (**)	Consumo previsto p/mês de até (***)	Valor Unitário	Valor Total
Água/esgoto	10 m ³	R\$ 8,83 (1 M ³)	R\$ 88,30
Energia Elétrica	134,7 KWh	R\$ 0,6509 (1KWh)	R\$ 87,70
TOTAL			R\$ 176,00

(**) Valores obtidos nos sites das Concessionárias de Água/esgoto – CAEMA e de Energia elétrica – Equatorial Energia-MA.- considerando a existência no espaço da lanchonete de eletrodomésticos.

(***) Previsão de consumo efetuada para alcance de valor de fechamento de estimativa do valor da Cessão Onerosa.

8.4 Considerando que a presente concessão onerosa do espaço, não objetiva a aquisição de lucro, mas apenas o mínimo de rateio dos custos com consumo de água/esgoto, energia elétrica, bem como o comprometimento da concessionária na manutenção das boas condições do ambiente concedido, é que se propõe o valor da concessão em R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), a serem pagos mensalmente à Defensoria Pública do Estado do Maranhão, depositados em conta, em nome do FADEP-FUNDO DE APARELHAMENTO DA DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO.

8.5 Dados Bancários informados pela Supervisão Financeira:

Titular: Fundo de Aparentamento da Defensoria Pública

CNPJ: 22.565.391/0001-24

Banco: 001 – Banco do Brasil

Agência: 3846-6

Conta Corrente: 8.207-6

8.6 VALOR DA CESSÃO ONEROSA:

Valor estimado para locação	R\$ 324,00
Contribuição para pagamento de energia elétrica / água-esgoto	R\$ 176,00
VALOR TOTAL	R\$ 500,00

9 Justificativa para o parcelamento ou não da contratação

Justifica-se a realização da presente licitação por grupo único- Cardápio Básico – cujo valor Global de R\$ 424,63 (Quatrocentos e Vinte e Quatro reais e Sessenta e Três Centavos) receberá lances dos licitantes, vencendo a empresa que ofertar menor valor sobre o valor global do cardápio básico, estimado.

10 Contratações Correlatas

Não existem contratações correlatas com a presente demanda, na Defensoria Pública do Estado do Maranhão.

11 Demonstração do alinhamento entre a contratação e o planejamento

A presente contratação de cessão do espaço da lanchonete encontra-se alinhada ao planejamento da Instituição, desde a concepção do Projeto arquitetônico da nova sede da DPE/MA, que previu a existência de espaço de comercialização de lanches e refeições rápidas.

12 Resultados Pretendidos

Como benefício direto, da cessão onerosa do espaço da lanchonete da DPE/MA, tem-se a satisfação de todo o corpo funcional da Instituição e também dos assistidos, que a partir de então, deixarão de gastar tempo e recursos financeiros com deslocamento para adquirirem lanches e refeições rápidas.

13 Providências a serem adotadas

O espaço destinado para o funcionamento da Lanchonete na sede da DPE/MA se encontra pronto para o uso, com mesas, cadeiras e climatização. A empresa vencedora do certame se instalará, trazendo consigo os eletrodomésticos que julgar necessários à sua prestação de serviços, observando as limitações de espaço e restrições segundo as normas de segurança.

14 Possíveis Impactos ambientais

A implementação da lanchonete nas dependências da DPE/MA, aumentará o volume de resíduos sólidos gerados diariamente na Instituição, devendo ser monitorado o manuseio e a destinação para que sejam mitigados os efeitos danosos ao meio ambiente.

15 Declaração de Viabilidade ou não da contratação

O presente Estudo Técnico Preliminar, está de acordo com as necessidades técnicas, operacionais e estratégicas da Instituição, atendendo adequadamente às demandas do corpo funcional no que tange à facilidade de alimentação por meio de lanches e refeições rápidas, permitindo a economicidade de tempo e recursos financeiros.

São Luís, 02 de maio de 2023

Catarina Pinheiro Silva

Chefe da Divisão de Logística e Consumo Consciente-DLCC/DPE

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. DO OBJETO

1.1. Concessão administrativa de uso de espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, situada à Av. Júnior Coimbra S/Nº, Renascença II- São Luís - MA.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. A concessão justifica-se pela necessidade de proporcionar aos defensores, servidores e aos assistidos da Instituição, um local adequado para a aquisição de lanches e refeições rápidas, levando-se em conta:

2.1.1. O período integral de trabalho com jornada manhã/tarde;

2.1.2. A necessidade de alimentação fracionada, a cada 3 horas, recomendada para a manutenção do metabolismo perfeito, que contribui com a produtividade no trabalho;

2.1.3. A economicidade de tempo com deslocamentos externos e de recursos financeiros, já que não existem lanchonetes próximas da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão.

3. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

3.1. A CONCESSIONÁRIA deverá explorar o local definido para a concessão, unicamente para os serviços de fornecimento de lanches e refeições rápidas, executando os serviços conforme definidos neste Termo de Referência:

3.1.1. Fornecimento de café da manhã, lanches e refeições rápidas, por meio de atendimento direto no balcão, sendo os preços definidos por unidades ou porções.

3.1.1.1. Entende-se como “REFEIÇÕES RÁPIDAS” nesse Termo de Referência, aquelas que substituem um “Almoço Padrão”, ou seja, uma salada verde, uma torta salgada, um salpicão, etc.

3.1.2. O atendimento da lanchonete fica restrito ao horário de funcionamento da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, compreendido entre segunda a sexta-feira de 08h00 às 17h00.

3.1.3. A Concessionária deverá dispor diariamente de uma variedade de lanches doces e salgados, bem como de bebidas (refrigerantes, sucos naturais e industrializados, vitaminas, cafés, chocolates quentes, dentre outros) ficando devidamente proibida a comercialização e consumo de bebidas alcólicas.

3.1.4. Os valores a serem cobrados pelos lanches devem considerar o mercado local, devendo-se observar o acesso de todos, com precificação justa e acessível a todos os públicos que frequentam a casa;

3.1.5. As relações comerciais a serem estabelecidas entre cliente e empresa, como tipologia de pagamento e fornecimento de produtos não são de responsabilidade da Defensoria, ficando a cargo da própria Concessionária, que poderá disponibilizar como forma de pagamento: em dinheiro, Pix, cartão de débito, cartão de crédito e outros que julgar necessários.

* Em hipótese alguma a Defensoria Pública do Estado do Maranhão assumirá o pagamento do consumo de produtos da lanchonete, efetuados por defensores, servidores e/ou quaisquer pessoas que assim o fizerem, bem como ainda, não se responsabilizará pela não entrega do bem (lanche) pago à concessionária.

3.1.6. O uso e a comercialização da lanchonete é restrito aos usuários da Instituição: defensores, servidores, estagiários, terceirizados e assistidos, não sendo permitida a entrada no prédio da Defensoria, de clientes alheios a este público;

3.1.7. A título de Informação, a sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão conta com um quadro de pessoal composto de cerca de 475 pessoas (defensores, servidores, terceirizados e estagiários), tendo um também um público diário flutuante de assistidos estimado em 200 pessoas.

3.1.8. Diante disso, estima-se que diariamente sejam consumidos na Lanchonete, cerca de no mínimo 100 porções (café da manhã, lanches/refeições rápidas). Entretanto, a indicação dessa estimativa de consumo não se constitui em qualquer compromisso presente, ou futuro, por parte da CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações que possam vir a ocorrer durante a execução do Contrato, na quantidade de lanches a serem vendidos.

4. DO LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA/VISTORIA

4.1. A Concessionária realizará suas atividades no 1º Andar do prédio sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, localizada na Av. Júnior Coimbra S/Nº, Renascença II- São Luís/MA.

4.2. A área destinada à lanchonete possui 18,37 M² e está inserida no espaço destinado ao Refeitório da Instituição.

4.3. Faculta-se às empresas interessadas na obtenção da concessão, uma **vistoria no local**, a ser agendada junto à Divisão de Logística e Consumo Consciente, da DPE/MA, recebendo uma Declaração de Vistoria expedida pela Divisão.

4.4. Ressalta-se que os custos originários das visitas de inspeção (se houverem), serão de responsabilidade da empresa.

4.5. A vistoria, que é facultativa aos interessados, poderá ser agendada previamente com a Divisão de Logística e Consumo Consciente da Defensoria, no horário de expediente normal, de 08h00 às 12h00 e das 14h00 às 17h00, pelo Whats App 98-988025350.

A vistoria poderá acontecer até o dia que antecede o pregão licitatório.

4.6. O espaço da lanchonete é comum ao Refeitório dos servidores da Instituição, possuindo mesas, cadeiras e banquetas, não sendo necessário nenhum investimento em mobília para clientes, por parte da concessionária.

4.7. A concessionária dotará o espaço de eletrodomésticos que possibilitem a elaboração dos lanches, que chegarão ao estabelecimento, ou prontos ou semi-prontos, não sendo permitido, entretanto o uso de fogões, nem a gás e nem elétricos, por medida de segurança, podendo ser usados fornos micro-ondas, liquidificadores, fornos elétricos, grils, panelas elétricas do tipo air-fryer, panelas de arroz, etc.

5. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 5.1.** Cumprir com todos os procedimentos básicos de higiene, sobretudo aqueles contidos no Anexo III;
- 5.2.** Afixar, em local visível sobre o balcão, a tabela de preços dos lanches;
- 5.3.** Não cobrar taxas sobre os serviços de entregas de lanches nas mesas - “Comissão de garçom”;
- 5.4.** Manter a qualidade dos alimentos ofertados e os preços acordados previamente no certame licitatório;
- 5.5.** Os lanches e as “refeições rápidas” deverão ser elaboradas com gêneros de qualidade, com apresentação adequada e dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.
- 5.6.** Nunca se opor à realização de eventos da gestão no espaço comum do refeitório/lanchonete;
- 5.7.** Indicar preposto que represente a empresa junto à fiscalização contratual;
- 5.8.** Disponibilizar aos usuários, os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres em inox embalados individualmente (conjunto faca e garfo), copos de vidro, ou ambos descartáveis, inclusive guardanapos descartáveis;
- 5.9.** Preparar os lanches com ingredientes de qualidade, que estejam dentro do prazo de validade, sendo comercializados e/ou produzidos por empresas idôneas e seguidoras das práticas corretas de fabricação, garantindo com isso, saúde para os clientes;
- 5.10.** As frutas e verduras, a serem usadas na preparação dos lanches poderão ser adquiridas junto dos “pequenos produtores rurais”, observando sempre, a consistência firme, a aparência sadia, tamanho, coloração, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos da colheita, manuseio e/ou transporte;
- 5.11.** Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, embutidos, queijos, dentre outros, terão que ter origem comprovada, sendo aceitos somente produtos com selo de inspeção sanitária, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita em qualquer tempo, à fiscalização da CONCEDENTE;
- 5.12.** A qualquer tempo, a CONCEDENTE, sem aviso prévio, poderá visitar a “COZINHA” e “LINHA DE PRODUÇÃO” da CONCESSIONÁRIA, mesmo que a produção se dê fora do ambiente da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão;
- 5.13.** Não será permitido a comercialização de salgados produzidos com reutilização de óleos na fritura, podendo a CONCEDENTE, notificar a empresa caso seja comprovada a procedência indesejada, do referido lanche;
- 5.14.** O leite e derivados usados no preparo dos lanches deverão ter o carimbo do SIF;
- 5.15.** Os embutidos (presunto, salsichas, linguças, salames, mortadelas, etc) usados, terão que ter procedência comprovada e carimbo do SIF, priorizando-se o tipo “PURO”, fabricado com uma única carne, sem serem mistos de carnes diversas;

5.16. Para efeito de padronização de alimentos do tipo “salgados” sugere-se o peso médio por unidade de 100g;

5.17. Os queijos usados, deverão ter o carimbo do órgão de inspeção devendo obrigatoriamente, ser usados dentro do prazo de validade e sob as normas de manuseio de higiene;

5.18. Cabe a CONCESSIONÁRIA, o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação de serviços: liquidificadores, micro-ondas, freezer, geladeira, espremedor de frutas, pratos, travessas, talheres, copos, guardanapos (podendo ser descartáveis), estufa para exposição de salgados, sanduicheiras,

5.19. Por medida de SEGURANÇA, em nenhuma hipótese serão permitidos os fogões a gás e/ou elétricos, tendo que todos os lanches e refeições rápidas (aqui compreendidas como alimentos do tipo saladas verdes, lasanhas, empadão, pastelão e outras), virem para a lanchonete, semi-prontos;

5.20. Disponibilizar ao cliente, várias formas de pagamento tais como: pix, cartão de débito, cartão de crédito, sem acréscimo de valor;

5.21. Restituir à Instituição, quaisquer danos às bancadas de granito preto, pias inox e torneiras, bem como os armários confeccionados em MDF branco;

5.22. Manter o espaço reservado à Lanchonete, livre de roedores e insetos, tendo que se responsabilizar pela dedetização a cada 6(seis) meses. Observando ainda, que obrigatoriamente, a dedetização deverá ocorrer no final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências passarem por faxina geral no sábado posterior, tendo assim que obter autorização especial para entrada no prédio. O certificado de dedetização emitido pela empresa dedetizadora deverá ser apresentado à fiscalização do contrato;

5.23. O transporte de todos os alimentos/bebidas é de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, sendo obrigatório o zelo e higiene, com o manuseio e o acondicionamento em depósitos adequados;

5.23.1 O reabastecimento de produtos para a lanchonete deverá ser realizado prioritariamente no período de 07h00 às 8h00 e das 16h00 às 17h00, devendo para isso, serem usadas as escadas e nunca os elevadores.

5.24. É obrigatório que as pessoas que estejam trabalhando na Lanchonete, se mantenham uniformizadas, portando também aventais, toucas, máscaras e luvas descartáveis, durante a manipulação e distribuição dos alimentos;

5.25. Os profissionais que estiverem com quaisquer sintomas de gripes, ou com machucados, micoses em unhas, alergias, ou que se apresentarem de qual forma doentes, não deverão permanecer no ambiente de trabalho;

5.26. Os alimentos crus, deverão ser acondicionados em espaço distinto dos alimentos já cozidos, evitando a deterioração dos mesmos;

5.27. Utilizar sempre, garfos, pegadores e mãos em luvas, na manipulação de alimentos prontos;

5.28. Frutas e verduras deverão ser higienizadas em solução específica de hipoclorito de sódio;

5.29. Utilizar água filtrada ou mineral para a confecção de sucos;

5.30. Armazenar os alimentos separadamente, observando orientações e normas da vigilância sanitária, tais como:

- Alimentos secos ou não perecíveis;
- Frutas, verduras e legumes;
- Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, lasanhas, salgados, etc)
- Leites e derivados;
- Carnes, peixes e aves crus;
- Alimentos cozidos

5.31. Produtos de limpeza deverão ser guardados em local próprio, não devendo ficar próximos de alimentos;

5.32. Alimentos que estejam vencidos, embalagens danificadas, amassadas, latas enferrujadas, tampas estufadas, deverão ser descartados;

5.33. Promover a limpeza e conservação de todo o ambiente da lanchonete, antes, durante e depois da preparação dos alimentos;

5.34. Manter os recipientes de lixo/resíduo, permanentemente fechados e após serem manuseados, obrigatoriamente, as pessoas terão que higienizar suas mãos;

5.35. Retirar mais de uma vez ao dia, o lixo/resíduo produzido e acondicioná-lo em local indicado pela Defensoria Pública do Estado do Maranhão, em container de uso próprio, que deverá ser mantido fechado e com restos de alimentos ensacados, em sacos resistentes evitando a formação e o escoamento de chorume do lixo, além de mau cheiro e a proliferação de moscas, baratas e ratos.

A retirada dos resíduos da Lanchonete deverá ser realizada obrigatoriamente pelas escadas.

5.36. Não utilizar sobras de alimentos, como ingrediente de outros pratos;

5.37. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira, como colheres e tábuas;

5.38. Antes do início das atividades apresentar à CONCEDENTE, relação de pessoas que trabalharão na lanchonete, com descrição de nome, RG, CPF e função;

5.39. Manter no mínimo 2 pessoas na lanchonete, uma para manuseio dos alimentos e outra para receber pagamentos;

5.40. Todas as despesas dos funcionários da Lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA: salários, seguros, encargos sociais, vale-alimentação, vale-transporte e quaisquer outras que incidirem sobre os cargos;

5.41. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA não possuirão vínculo empregatício de nenhuma forma com a CONCEDENTE;

5.42. A CONCEDENTE, poderá no exercício da fiscalização contratual da concessão onerosa, solicitar à CONCESSIONÁRIA, a comprovação de vínculo empregatício dos

seus empregados alocados na Lanchonete da Defensoria, cobrando que sejam apresentados, comprovantes de regularidade fiscal, carteiras de trabalho, carteiras de saúde, comprovantes de pagamentos de salários;

5.43. A CONCESSIONÁRIA é a responsável pela prevenção, ocorrência e providências cabíveis legalmente, de todos e quaisquer acidentes de trabalhos que vierem a acontecer dentro do ambiente da lanchonete, na Defensoria Pública do Estado do Maranhão, isentando a Instituição da responsabilidade legal sobre estes;

5.44. A CONCESSIONÁRIA é responsável exclusiva por danos causados direta e indiretamente à CONCEDENTE e a seus usuários e ainda, a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e de seus prepostos e empregados, quando da execução dos serviços não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONCEDENTE;

5.45. Todas as pessoas que estiverem a trabalho na lanchonete deverão portar crachá de identificação constando, foto, nome e função;

5.46. As instalações físicas deverão ser limpas e higienizadas diariamente, tendo a CONCESSIONÁRIA o dever de zelar pela conservação do mobiliário, pisos e paredes, usando produtos adequados para a limpeza;

5.47. Por segurança, a CONCESSIONÁRIA, deverá disponibilizar sabonete líquido para a higiene das mãos das pessoas que manipularão alimentos, tendo a observação de não deixarem resíduos de cheiro;

5.48. Utilizar sempre Álcool 70% para a higiene das mãos;

5.49. A limpeza diária do piso deve constar de varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida, na área dos balcões de granito e bancadas de pia, poderá ser usado o desinfetante bactericida e/ou álcool 70%;

5.50. A CONCESSIONÁRIA, poderá montar seu cardápio a ser ofertado diariamente baseado no Anexo I, poderá inclusive acrescentar outros produtos se assim o desejar. Entretanto, deverá obrigatoriamente ofertar no mínimo 3 produtos contidos em cada ÍTEM listado, a saber (Bolos Simples, Tortas Frias-bolo com recheio e coberturas, Tortas Salgadas, Empadão-Pastelão-Lasanha, Salgados, Sanduiches, Saladas, Caldos-Sopas-Mingaus, Bebidas).

5.51. Não será permitido à CONCESSIONÁRIA a comercialização de bebidas alcólicas, cigarros e jogos de azar.

5.52. As empresas que participarem do certame licitatório, desde já autorizam a CONCEDENTE a fazer visita de inspeção em seu ambiente de produção de alimentos, podendo a mesma verificar in loco, as condições de higiene na produção, armazenamento de ingredientes e até mesmo o transporte dos itens comercializados.

6. OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

6.1. Permitir o livre acesso de empregados da empresa ganhadora do certame, às instalações da lanchonete no 1º Andar, da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão;

6.2. Fiscalizar a execução dos serviços por intermédio de servidores designados para isso;

6.3. Registrar as ocorrências que estiverem em desacordo ao Contrato, notificando a empresa;

6.4. Exigir em qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, principalmente no tocante à sua capacitação técnica, sanitária de produção alimentar;

6.5. Realizar pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete, avaliando o grau de satisfação, quanto à qualidade dos produtos e atendimento;

6.6. Analisando os resultados da pesquisa, se o índice de insatisfação for superior a 50%, a empresa será notificada, sendo estabelecido o prazo de 30 dias para as correções.

- Após esses 30 dias, nova pesquisa será realizada, se mantendo a insatisfação a empresa será notificada com alerta de multa.

- Novos 30 dias serão ofertados à correção. Caso após esses 30 dias e aplicada a 3ª pesquisa, a insatisfação ainda permaneça, a empresa receberá uma multa no valor correspondente a 20% do valor mensal da cessão onerosa do espaço e o alerta de rescisão.

- Novos 30 dias serão dados à empresa para correção das insatisfações dos clientes. Nova pesquisa será realizada, caso a insatisfação seja mantida, o contrato será rescindido.

6.7. Caberá a CONCEDENTE, disponibilizar à CONCESSIONÁRIA, água/esgoto, energia elétrica.

7. DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO E DA CARÊNCIA

7.1. Considerando que a presente concessão onerosa do espaço, não objetiva a aquisição de lucro, mas apenas o mínimo de rateio dos custos com consumo de água/esgoto, energia elétrica, bem como o comprometimento da concessionária na manutenção das boas condições do ambiente concedido, é que se propõe o valor da concessão em R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), a serem pagos mensalmente à Defensoria Pública do Estado do Maranhão, depositados em conta, em nome do FADEP-FUNDO DE APARELHAMENTO DA DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO.

7.2. VALOR DA CESSÃO ONEROSA:

Valor para a locação	R\$ 324,00
Contribuição para pagamento de energia elétrica / água-esgoto	R\$ 176,00
VALOR TOTAL ...	R\$ 500,00

7.3. Considerando ainda, que existe jurisprudência do Tribunal de Contas da União no sentido de que “ A presença de todas as características – atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não concorrencial, no interesse exclusivo da administração – colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público...”

Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois **a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário**".

7.4. Considerando por fim, que:

- a) A Defensoria Pública do Estado do Maranhão não visa lucro;
- b) A área da Lanchonete tem como destinação o benefício daqueles que aqui trabalham e daqueles que são assistidos pela Instituição;
- c) Quanto maior o valor da TAXA de Concessão Onerosa, maiores serão os preços dos produtos comercializados na Lanchonete, e assim, inevitavelmente os custos repassados aos clientes (servidores e assistidos), inviabilizando a aquisição;

7.5. A taxa de concessão onerosa, relativa à Lanchonete, deverá ser paga até o quinto dia útil subsequente ao mês de utilização da área concedida, através de depósito em conta corrente da CONCEDENTE, no banco e contas por ela, indicados.

7.6. Como a presente contratação é a primeira no âmbito da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, fica estabelecido uma CARÊNCIA de pagamento da cessão onerosa à empresa vencedora do certame, por 3 (três) meses, tempo em que a Administração avaliará as condições reais da contratação.

8. VIGÊNCIA

8.1. A Vigência deste Termo de Concessão será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial, podendo de acordo com o interesse da Administração ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite previsto em Lei.

8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar suas atividades em até 30(trinta) dias contados a partir da data de assinatura do contrato.

8.3. O Contrato poderá ser rescindido também a qualquer tempo, sem ônus para a Administração.

9. REAJUSTE

9.1. Do preço dos lanches/refeições

9.1.1. Será admitido o reajuste dos preços de lanches e refeições, desde que observados o interregno mínimo de 01 (hum) ano, contado a partir da apresentação da proposta.

9.1.2. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) para cálculo do reajuste.

9.2. Do valor da Cessão Onerosa

9.2.1. O valor da cessão onerosa de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais) mensais, sofrerá reajustes anuais de acordo com o IPCA/IBGE.

9.2.2. O Concedente poderá exercer perante a Concessionária, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

9.2.3. No caso de reajuste, será lavrado um Termo Aditivo ao contrato vigente.

10. DO PAGAMENTO DA TAXA DE CESSÃO ONEROSA

10.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE, mensalmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, o valor de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), referente à taxa de Cessão Onerosa, a ser realizado sob depósito bancário na conta corrente abaixo indicada:

10.1.1. Dados Bancários informados pela Supervisão Financeira:

- Titular: Fundo de Aparelhamento da Defensoria Pública
- CNPJ: 22.565.391/0001-24
- Banco: 001 – Banco do Brasil
- Agência: 3846-6
- Conta Corrente: 8.207-6

10.2. A CESSIONÁRIA deverá fazer prova da quitação do valor pago, mensalmente, à Administração, apresentando cópia do comprovante de depósito bancário, que deverá ser anexado ao processo de Cessão, na Divisão de Logística e Consumo Consciente;

10.3. Caso o pagamento da taxa de cessão onerosa seja realizado em atraso, a CONCESSIONÁRIA deverá pagar multa de 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso, valor que deverá ser somado ao valor inicial de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais) e depositado na Conta indicada pela Defensoria Pública do Estado do Maranhão;

11. DO CARDÁPIO A SER COMERCIALIZADO

11.1. O cardápio básico foi montado, a partir da consulta a cardápios de lanchonetes locais.

11.2. A CONCESSIONÁRIA, poderá montar seu cardápio a ser ofertado diariamente baseado **no Anexo I**, poderá inclusive acrescentar outros produtos se assim o desejar. Entretanto, deverá obrigatoriamente ofertar no mínimo 3 produtos contidos em cada ÍTEM listado, a saber (Bolos Simples, Tortas Frias-bolo com recheio e coberturas, Tortas Salgadas, Empadão-Pastelão-Lasanha, Salgados, Sanduiches, Saladas, Caldos-Sopas-Mingaus, Bebidas).

12. DAS PENALIDADES

12.1. O atraso injustificado no início da execução do Contrato, acarretará à CONCESSIONÁRIA, multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor mensal da cessão onerosa, por dia;

12.2. Caso o atraso no início do Contrato ultrapasse 15 (quinze) dias contados da assinatura contratual, a Administração poderá rescindir o Contrato Unilateralmente;

12.3. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto deste termo de referência, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

12.3.1. Advertência por escrito;

12.3.2. Multa de até 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da Taxa de Cessão Onerosa, no caso do licitante vencedor, não cumprir as exigências contratuais; salvo motivo de força maior definido em Lei e reconhecido pela autoridade competente;

12.3.3. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de 02 (dois anos) quando da inexecução contratual sobrevier prejuízo para a Administração;

12.3.4. Declaração de Idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

12.4. Ficará impedido de licitar e de contratar com o poder público e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar a documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa ;

13. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

13.1. A qualificação técnica dos licitantes será comprovada por meio de:

13.1.1. Apresentação de **Atestado de Capacidade Técnica**, emitidos por pessoas jurídicas de direito público e privado, comprovando que a empresa já forneceu lanches, ou manteve em seu imóvel lanchonete e/ou espaço de comercialização de lanches, ofertados observando a segurança alimentar.

13.2 OUTROS DOCUMENTOS PARA ASSINATURA DO CONTRATO

13.2.1. Atestado Sanitário emitido pelo órgão municipal competente;

13.2.2. Alvará de Funcionamento da licitante, expedido pela Prefeitura Municipal;

13.2.3. Declaração de que dispõe de estrutura administrativa e operacional compatível para a execução dos serviços, constando o endereço do local, relação de equipamentos, disponibilizando para a vistoria da CONCEDENTE;

13.2.4. Declaração de que na execução do objeto, fornecerá todos os materiais, equipamentos e mão de obra necessários;

13.2.5. Declaração de que a empresa possui um NUTRICIONISTA que se responsabiliza tecnicamente pela empresa, tendo que apresentar documento comprobatório, que poderá ser um Contrato de Prestação de Serviços com a empresa licitante.

14. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A CONCEDENTE indicará servidor que será responsável pela fiscalização contratual, sendo o mesmo responsável, por:

a) Acompanhar a exequibilidade do contrato no que tange ao recebimento, pela Instituição, dos valores mensais de taxa de cessão;

b) Exigir que o espaço destinado à Lanchonete seja mantido limpo pela CONCESSIONÁRIA;

c) Efetuar vistorias periódicas tanto na Lanchonete, quanto no local de produção dos alimentos;

d) Verificar os hábitos de higiene dos servidores da Lanchonete; notificando a empresa em caso de alguma irregularidade;

e) Aplicar sanções quando encontradas irregularidades;

f) Comunicar à Administração quando as irregularidades não forem corrigidas;

14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá obrigatoriamente, designar PREPOSTO para lhe representar frente à Instituição.

15. AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

15.1. O critério de avaliação das propostas será o de menor lance sobre o **valor global do cardápio básico**, apresentado no **Anexo I do Termo de Referência**, que é de **R\$ 424,63 (Quatrocentos e Vinte e Quatro reais e Sessenta e Três Centavos)**.

15.2. Além do menor lance, sobre o valor global do cardápio, será levado em conta as condições do ambiente de produção da empresa (comprovada *in loco*) quando da visita de inspeção, momento em que se verificará, a higiene do local, armazenamento, ingredientes regularmente já utilizados pela empresa na confecção dos lanches e equipamentos.

São Luís, 02 de maio de 2023

Catarina Pinheiro Silva

Chefe da Divisão de Logística e Consumo Consciente-DLCC/DPE

ANEXOS DO TR:

Anexo I – Cardápio Básico - Tabela de Preços Máximos ao Consumidor

Anexo II - Planta da Lanchonete;

Anexo III – Procedimentos Básicos de Higiene a serem adotados;

Anexo IV – Acordo de Níveis de Serviço

Anexo V – Modelo Formulário de Vistoria

Anexo VI – Formulário de Satisfação do Público Usuário

Anexo I do Termo de Referência

Cardápio Básico - Tabela de Preços Máximos ao Consumidor

1. Os preços contidos na Tabela abaixo foram obtidos por meio de pesquisa realizada no Mercado Local

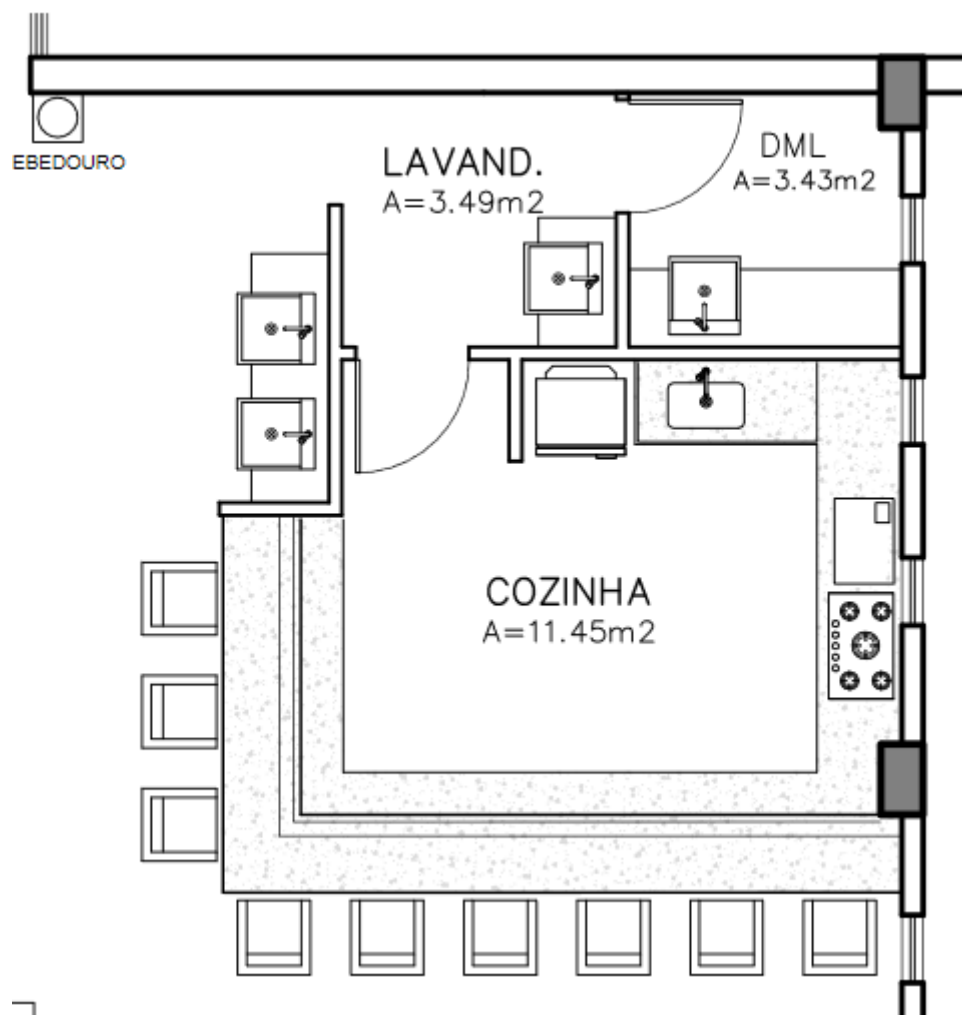
ITENS	UNIDADE	PREÇO MÁXIMO
ÍTEM 1-BOLOS CASEIROS		
1.1-Trigo (Laranja, limão, etc) simples	Fatia de 100g	R\$ 7,17
1.2-Chocolate simples	Fatia de 100g	R\$ 7,17
1.3-Tapioca	Fatia de 100g	R\$ 7,17
1.4-Macaxeira	Fatia de 100g	R\$ 7,50
1.5-Milho	Fatia de 100g	R\$ 7,33
1.6-Cenoura	Fatia de 100g	R\$ 7,33
1.7-Outros sabores	Fatia de 100g	R\$ 7,33
TOTAL ÍTEM 1...		R\$ 51,00
ÍTEM 2-TORTAS FRIAS / COM RECHEIO E COBERTURA		
2.1-Chocolate	Fatia de 100g	R\$ 12,02
2.2-Cupuaçu / Bacuri	Fatia de 100g	R\$ 12,02
2.3-Baba de Moça	Fatia de 100g	R\$ 12,02
2.4-Bolo de Pote (vários sabores)	ote c/100g	R\$ 11,66
TOTAL ÍTEM 2...		R\$ 47,72
ÍTEM 3-TORTAS SALGADAS / EMPADÃO/ PASTELÃO/LASANHA		
3.1-Camarão	Porção de 200g	R\$ 10,43
3.2-Carne	Porção de 200g	R\$ 10,10
3.3-Frango	Porção de 200g	R\$ 10,27
3.4-Presunto com queijo	Porção de 200g	R\$ 10,10
TOTAL ÍTEM 3...		R\$ 40,90
ÍTEM 4-SALGADOS		
4.1-Coxinha (vários sabores)	Unidade (100g)	R\$ 8,37
4.2-Pastel (vários sabores)	Unidade (100g)	R\$ 8,27
4.3-Pastel Folhado (vários sabores)	Unidade (100g)	R\$ 8,58
4.4-Quiches (vários sabores)	Unidade (100g)	R\$ 6,43
4.5-Quibe	Unidade (100g)	R\$ 6,51
4.6-Esfirra	Unidade (100g)	R\$ 9,23
4.7-Empada	Unidade (100g)	R\$ 9,01
4.8-Pão de Queijo	Unidade (80g)	R\$ 5,21
TOTAL ÍTEM 4...		R\$ 61,61
ÍTEM 5-SADUICHES		
5.1-Sanduíche Natural (vários sabores)	Unidade	R\$ 10,05
5.2-Pão francês com margarina	Unidade	R\$ 3,25
5.3-Misto Quente	Unidade	R\$ 5,50
5.4-Hamburguer (mínimo de 1 carne, salada, molhos)	Unidade	R\$ 11,57
TOTAL ÍTEM 5...		R\$ 30,37
ÍTEM 6-SALADAS		
6.1-Salada Verde	Porção	R\$ 13,50
6.2-Salada de Frutas	Porção	R\$ 10,00
6.3-Salpicão	Porção	R\$ 8,00
TOTAL ÍTEM 6...		R\$ 31,50
ÍTEM 7-CALDOS / SOPAS / MINGAUS		

7.1-Caldo de Carne	200 ml	R\$ 11,75
7.2-Caldo de Legumes	200 ml	R\$ 11,75
7.3-Caldo de Camarão	200 ml	R\$ 15,25
7.4-Canja de Frango	200 ml	R\$ 11,75
7.5-Sopas diversas	200 ml	R\$ 11,75
7.6-Mingau de Milho	200 ml	R\$ 6,00
7.7-Mingau de Tapioca	200 ml	R\$ 6,00
TOTAL ÍTEM 7...		R\$ 74,25
ÍTEM 8-BEBIDAS		
8.1-Café com Leite	180 ml	R\$ 7,00
8.2-Café Expresso	180 ml	R\$ 7,00
8.3-Chocolate Quente	180 ml	R\$ 9,40
8.4-Chocolate Gelado	300 ml	R\$ 13,50
8.5-Chás Diversos	180 ml	R\$ 6,00
8.6-Cappuccino	180 ml	R\$ 9,38
8.7-Sucos Naturais	300 ml	R\$ 8,00
8.8-Sucos Industrializados	Lata 350 ml	R\$ 5,83
8.9-Refrigerantes	Lata 350ml	R\$ 5,67
8.10-Milk Shakes de sabores diversos	300 ml	R\$ 15,50
TOTAL ÍTEM 8 ...		R\$ 87,28
VALOR TOTAL GLOBAL ...		R\$ 424,63

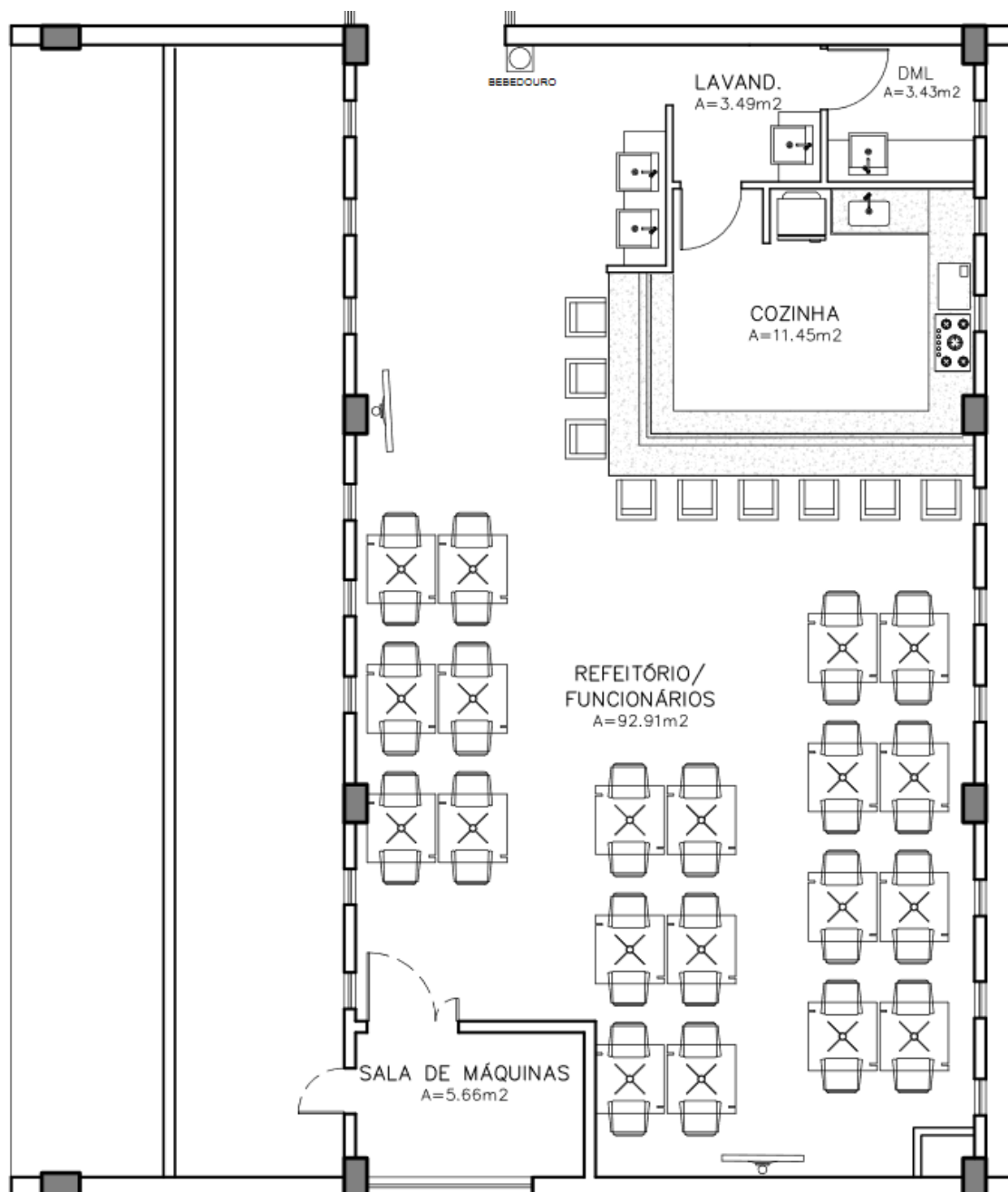
O valor Global do Cardápio Básico é de R\$ 424,63 (Quatrocentos e Vinte e Quatro reais e Sessenta e Três Centavos).

Planta da Lanchonete

Área da lanchonete - 18,37M²



Área do Refeitório, onde a Lanchonete está inserida



Anexo III do Termo de Referência

Procedimentos Básicos de Higiene a serem adotados

1. Com os alimentos

- 1.1 Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- 1.2 Utilizar Toalhas de papel para a secagem das mãos, não sendo permitida em hipótese alguma, a utilização de toalhas de tecido para esse fim. Os portas papéis deverão ser instalados acima das pias, com prévia autorização da Administração e sob orientação da Supervisão de Obras;
- 1.3 Jamais segurar alimentos cozidos sem que as mãos, no mínimo, estejam protegidas com luvas descartáveis;
- 1.4 Afastar da manipulação de alimentos os profissionais que se encontrem doentes;
- 1.5 Lavar as verduras, legumes e frutas em água corrente, para retirada das impurezas e coloca-los de molho em solução de hipoclorito;
- 1.6 Manter alimentos sempre cobertos;
- 1.7 Trazer alimentos para a Lanchonete, que estejam semi-prontos, apenas para finalização em micro-ondas, ayerfryer ou panelas elétricas;
- 1.8 Usar máscaras descartáveis sobre o nariz e a boca, evitando falar, tossir ou espirrar sobre os alimentos;
- 1.9 Não usar em hipótese alguma, alimentos com prazo vencido e/ou com partes deterioradas;
- 1.10 Não permitir o contato de alimentos crus e cozidos;
- 1.11 Guardar alimentos distante de produtos de limpeza;
- 1.12 Salgados fritos ou assados deverão ser expostos em estufa apropriada sobre o balcão;
- 1.13 Os funcionários da lanchonete, ficarão obrigados a usar no manuseio direto dos alimentos: Touca descartável, máscaras descartáveis, uniforme limpo, avental e sapatos fechados;

2. Com utensílios e equipamentos

- 2.1 Lavar os utensílios que caírem ao chão, com água e sabão;
- 2.2 Manter os utensílios sempre limpos, organizados e guardados;
- 2.3 Antes de lavar os pratos, copos e xícaras, retirar os restos de alimento com espátula, ou esponja, evitando contato direto com as mãos;
- 2.4 Pratos, Copos, Xícaras, travessas que estiverem lascados, trincados, manchados ou quebrados, deverão ser recolhidos, não sendo permitido seu uso para os consumidores;
- 2.5 Diariamente, proceder com a limpeza geral dos móveis (mesas, cadeiras, balcões, cubas, eletrodomésticos e demais utensílios, inclusive talheres, pratos, panelas, bandejas, etc), da área concedida com produtos adequados.

3. Com o ambiente

3.1 O ambiente da lanchonete deverá, obrigatoriamente, ser limpo antes e após a conclusão dos trabalhos diários, se observando o rigor com o padrão de higiene, arrumação e segurança.

3.2 O lixo/resíduo diário, deverá ser acondicionado em sacos plásticos e destinado ao local reservado pela CONCEDENTE para a coleta adequada pela concessionária da prefeitura municipal. O lixo/resíduo deverá ser retirado pelas escadas e não pelos elevadores.

3.3 A Concessionária não deverá descartar restos de alimentos, cascas e grãos nas cubas das pias, em suas válvulas, nem nos ralos de esgotos. Pois havendo o entupimento, será de inteira responsabilidade a recuperação dos mesmos;

3.4 A qualquer momento, mesmo em compartilhamento com o REFEITÓRIO DA INSTITUIÇÃO, a limpeza de mesas para servirem lanches poderá ser realizada;

3.5 Semanalmente, deverá ser realizada, a limpeza completa de paredes azulejadas, portas, rodapés, vidros esquadrias e grades, considerando-se os lados internos e externos.

3.6 Freezers e geladeiras, deverão permanecer em condições aceitáveis de higiene e arrumação;

3.7 Caixas de gorduras existentes na área da cozinha deverão ser mantidas limpas, evitando se tornarem atrativos a insetos e roedores;

Anexo IV do Termo de Referência

ANS - Acordo de Níveis de Serviços

INDICADOR	
NÍVEL DE SATISFAÇÃO COM OS SERVIÇOS DA LANCHONETE	
ITEM	DESCRIÇÃO
Finalidade	A Concessionária deverá fornecer lanches que sejam produzidos com produtos de qualidade, seguindo padrão de higiene e que apresentem preços adequados conforme acordado em CONTRATO.
Meta a cumprir	100% dos serviços oferecidos à perspectiva da Administração, deverão ser satisfatórios.
Instrumento de medição	Serão aplicadas mensalmente, pela Administração, pesquisa de satisfação com os clientes da Lanchonete; Critérios a serem avaliados: 1- Qualidade dos produtos; 2- Preço; 3- Higiene e limpeza; 4- Atendimento A empresa será notificada caso a gradação da pesquisa atinja um percentual de 30% de insatisfação, que terá até 15 dias para correção.
Forma de acompanhamento	Livro de ocorrências/ Pesquisa de satisfação.
Periodicidade	Ocorrências DE medição mensal.
Mecanismo de Cálculo	Registro no livro de ocorrências; Registro de correção das falhas apontadas; Registro do não cumprimento das ocorrências dentro do prazo estipulado.
Início de Vigência	Data do início da execução dos serviços.

Faixas de Ajuste no Pagamento e Sanções	Gradação 1 – glosa de 5,0% no valor mensal da concessão onerosa, caso não seja cumprida a 1ª notificação em tempo regular estabelecido. Gradação 2 – glosa de 10 % no valor mensal da concessão onerosa, caso a notificação não seja corrigida em tempo regular de mais 15 dias, após a 1ª notificação; Gradação 3 – glosa de 50% no valor mensal caso as notificações (1ª e 2ª) não sejam corrigidas dentro do prazo estabelecido total de 45 após a 1ª notificação; Gradação 4 – Glosa de 100 % sobre o valor mensal da concessão onerosa. Prazo de 60 dias do recebimento da 1ª notificação. Gradação 5 – Rescisão Contratual, empresa não cumpriu prazos de correção estabelecidos.
Observações	• Todas as ocorrências registradas no livro serão notificadas à Concessionária, estipulando prazo para solução das falhas apontadas. • Cada falha apontada será considerada 01 (uma) ocorrência que será registrada no livro. • Se a falha não for corrigida dentro do prazo estipulado, será anotada no livro e será considerada como uma nova falha, estipulando novo prazo para correção. Esta situação deverá ser considerada até que o problema seja definitivamente solucionado. • Todos os registros serão datados. • Todas as ocorrências serão descritas no Relatório mensal
Este acordo é válido a partir da data efetiva da publicação do contrato e válido até a data da rescisão.	

ANEXO V do Termo de Referência

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

(FACULTATIVA)

Declaro para os devidos fins que a empresa....., CNPJ..... sediada à, representada por, CPF....., vistoriou e tomou conhecimento de todas as condições do local da Lanchonete e esclarecendo as dúvidas existentes, localizada à Av. Júnior Coimbra, Qd. 21- Lote 02 - Renascença II, São Luís - Maranhão objeto do Pregão de Concessão Onerosa de Nº...../2023-DPE.

O presente instrumento impossibilita a admissão de declarações de desconhecimento de fatos, sejam estes, no todo ou em parte, que venham a dificultar ou a impedir a execução dos serviços.

São Luís/MA, e _____ de _____

De acordo:

Representante da Licitante

Representante da DPE

Anexo VI - Formulário de Satisfação do Público Usuário

1- Qual o seu vínculo com a Defensoria Pública do Estado do Maranhão?

- ☐ Defensor Público
- ☐ Servidor Público
- ☐ Servidor Terceirizado
- ☐ Estagiário
- ☐ Assistido da Instituição
- ☐ Visitante

2- Qual a sua frequência de utilização dos serviços da Lanchonete?

- ☐ 01 a 03 vezes por semana
- ☐ 04 a 05 vezes por semana
- ☐ Não uso a lanchonete

3- Avaliação geral

ITENS	ÓTIMO	BOM	REGULAR	RUIM	PÉSSIMO
Atendimento					
Variedade no Cardápio					
Qualidade de alimentos					
Qualidade de bebidas					
Limpeza do ambiente					
Preços					
Nível Geral de satisfação					

ANEXO III – MINUTA DE CONTRATO

Contrato nº 0xxx/2023

Processo nº xxx/2023

CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM, DE UM LADO
A DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO,
E DE OUTRO LADO A EMPRESA XXX

A DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO, pessoa jurídica de Direito Público, inscrita no CNPJ sob o nº 00.820.295/0001-42, com sede na Avenida Júnior Coimbra, S/N, Jardim Renascença II, São Luís/MA, daqui em diante denominada **CONTRATANTE**, neste ato representada pelo Defensor Público - Geral do Estado **Dr. GABRIEL SANTANA FURTADO SOARES**, brasileiro, defensor público, matrícula nº 1998152 DPE/MA, CPF nº 052.119.714-77, com residência e domicílio, nesta Cidade, e, do outro lado, a Empresa ..., sediada na ..., neste ato representada pelo titular, residente e domiciliado....., doravante denominado **CONTRATADA**, resolvem celebrar o presente CONTRATO, cuja lavratura foi regularmente autorizado em despacho do Defensor Público Geral do Estado, conforme consta no Processo nº 337/2023/DPE-MA, da Licitação na modalidade Pregão Eletrônico nº 022/2023-DPE/MA, submetendo-se as partes às disposições constantes da Lei nº 10.520/2002, Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, pela Lei Complementar Nº 123 de 14 de dezembro de 2006, pelo Decreto nº 10.024/2019 e demais normas pertinentes, à Proposta adjudicada, mediante às Cláusulas e condições seguintes.

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

1.1. Permissão de uso de espaço, a título oneroso, para exploração de serviços de lanchonete, nas instalações da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, situada à Av. Júnior Coimbra S/Nº, Renascença II, em São Luís - MA.

CLÁUSULA SEGUNDA -DA VINCULAÇÃO

2.1. O presente Contrato vincula-se ao Pregão Eletrônico nº 022/2023 CPL/DPE, ao Termo de Referência e à proposta apresentada pela contratada, que independente de transcrição é parte integrante deste instrumento.

CLÁUSULA TERCEIRA - DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

3.1. A **CONCESSIONÁRIA** deverá explorar o local definido para a concessão, unicamente para os serviços de fornecimento de lanches e refeições rápidas, executando os serviços conforme definidos neste Termo de Referência:

3.1.1. Fornecimento de café da manhã, lanches e refeições rápidas, por meio de atendimento direto no balcão, sendo os preços definidos por unidades ou porções.

3.1.1.1. Entende-se como “REFEIÇÕES RÁPIDAS” nesse Termo de Referência, aquelas que substituem um “Almoço Padrão”, ou seja, uma salada verde, uma torta salgada, um salpicão, etc.

3.1.2. O atendimento da lanchonete fica restrito ao horário de funcionamento da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, compreendido entre segunda a sexta-feira de 08h00 às 17h00.

3.1.3. A Concessionária deverá dispor diariamente de uma variedade de lanches doces e salgados, bem como de bebidas (refrigerantes, sucos naturais e industrializados, vitaminas, cafés, chocolates quentes, dentre outros) ficando devidamente proibida a comercialização e consumo de bebidas alcóolicas.

3.1.4. Os valores a serem cobrados pelos lanches devem considerar o mercado local, devendo-se observar o acesso de todos, com precificação justa e acessível a todos os públicos que frequentam a casa;

3.1.5. As relações comerciais a serem estabelecidas entre cliente e empresa, como tipologia de pagamento e fornecimento de produtos não são de responsabilidade da Defensoria, ficando a cargo da própria Concessionária, que poderá disponibilizar como forma de pagamento: em dinheiro, Pix, cartão de débito, cartão de crédito e outros que julgar necessários.

* Em hipótese alguma a Defensoria Pública do Estado do Maranhão assumirá o pagamento do consumo de produtos da lanchonete, efetuados por defensores, servidores e/ou quaisquer pessoas que assim o fizerem, bem como ainda, não se responsabilizará pela não entrega do bem (lanche) pago à concessionária.

3.1.6. O uso e a comercialização da lanchonete é restrito aos usuários da Instituição: defensores, servidores, estagiários, terceirizados e assistidos, não sendo permitida a entrada no prédio da Defensoria, de clientes alheios a este público;

3.1.7. A título de Informação, a sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão conta com um quadro de pessoal composto de cerca de 475 pessoas (defensores, servidores, terceirizados e estagiários), tendo um também um público diário flutuante de assistidos estimado em 200 pessoas.

3.1.8. Diante disso, estima-se que diariamente sejam consumidos na Lanchonete, cerca de no mínimo 100 porções (café da manhã, lanches/refeições rápidas). Entretanto, a indicação dessa estimativa de consumo não se constitui em qualquer compromisso presente, ou futuro, por parte da CONCEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações que possam vir a ocorrer durante a execução do Contrato, na quantidade de lanches a serem vendidos.

CLÁUSULA QUARTA- DO LOCAL DE FUNCIONAMENTO E ESTRUTURA FÍSICA/ VISTORIA

4.1. A Concessionária realizará suas atividades no 1º Andar do prédio sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, localizada na Av. Júnior Coimbra S/Nº, Renascença II- São Luís/MA.

4.2. A área destinada à lanchonete possui 18,37 M² e está inserida no espaço destinado ao Refeitório da Instituição.

4.3. O espaço da lanchonete é comum ao Refeitório dos servidores da Instituição, possuindo mesas, cadeiras e banquetas, não sendo necessário nenhum investimento em mobília para clientes, por parte da concessionária.

4.4. A concessionária dotará o espaço de eletrodomésticos que possibilitem a elaboração dos lanches, que chegarão ao estabelecimento, ou prontos ou semi-prontos, não sendo permitido, entretanto o uso de fogões, nem a gás e nem elétricos, por medida de segurança, podendo ser usados fornos micro-ondas, liquidificadores, fornos elétricos, grills, panelas elétricas do tipo air-fryer, panelas de arroz, etc.

CLÁUSULA QUINTA- OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

5.1. Cumprir com todos os procedimentos básicos de higiene, sobretudo aqueles contidos no Anexo III;

5.2. Afixar, em local visível sobre o balcão, a tabela de preços dos lanches;

5.3. Não cobrar taxas sobre os serviços de entregas de lanches nas mesas – “Comissão de garçom”;

5.4. Manter a qualidade dos alimentos ofertados e os preços acordados previamente no certame licitatório;

5.5. Os lanches e as “refeições rápidas” deverão ser elaboradas com gêneros de qualidade, com apresentação adequada e dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

5.6. Nunca se opor à realização de eventos da gestão no espaço comum do refeitório/lanchonete;

5.7. Indicar preposto que represente a empresa junto à fiscalização contratual;

5.8. Disponibilizar aos usuários, os seguintes utensílios: pratos de louça, talheres em inox embalados individualmente (conjunto faca e garfo), copos de vidro, ou ambos descartáveis, inclusive guardanapos descartáveis;

5.9. Preparar os lanches com ingredientes de qualidade, que estejam dentro do prazo de validade, sendo comercializados e/ou produzidos por empresas idôneas e seguidoras das práticas corretas de fabricação, garantindo com isso, saúde para os clientes;

5.10. As frutas e verduras, a serem usadas na preparação dos lanches poderão ser adquiridas junto dos “pequenos produtores rurais”, observando sempre, a consistência firme, a aparência sadia, tamanho, coloração, polpa firme e intacta, livre de sujidades, parasitas e larvas, sem danos físicos e mecânicos oriundos da colheita, manuseio e/ou transporte;

5.11. Os produtos de origem animal, como carnes suínas e bovinas, aves, embutidos, queijos, dentre outros, terão que ter origem comprovada, sendo aceitos somente produtos com selo de inspeção sanitária, ficando a CONCESSIONÁRIA sujeita em qualquer tempo, à fiscalização da CONCEDENTE;

5.12. A qualquer tempo, a CONCEDENTE, sem aviso prévio, poderá visitar a “COZINHA” e “LINHA DE PRODUÇÃO” da CONCESSIONÁRIA, mesmo que a produção se dê fora do ambiente da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão;

5.13. Não será permitido a comercialização de salgados produzidos com reutilização de óleos na fritura, podendo a CONCEDENTE, notificar a empresa caso seja comprovada a procedência indesejada, do referido lanche;

5.14. O leite e derivados usados no preparo dos lanches deverão ter o carimbo do SIF;

5.15. Os embutidos (presunto, salsichas, linguças, salames, mortadelas, etc) usados, terão que ter procedência comprovada e carimbo do SIF, priorizando-se o tipo “PURO”, fabricado com uma única carne, sem serem mistos de carnes diversas;

5.16. Para efeito de padronização de alimentos do tipo “salgados” sugere-se o peso médio por unidade de 100g;

5.17. Os queijos usados, deverão ter o carimbo do órgão de inspeção devendo obrigatoriamente, ser usados dentro do prazo de validade e sob as normas de manuseio de higiene;

5.18. Cabe a CONCESSIONÁRIA, o fornecimento de todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação de serviços: liquidificadores, micro-ondas, freezer, geladeira, espremedor de frutas, pratos, travessas, talheres, copos, guardanapos (podendo ser descartáveis), estufa para exposição de salgados, sanduicheiras,

5.19. Por medida de SEGURANÇA, em nenhuma hipótese serão permitidos os fogões a gás e/ou elétricos, tendo que todos os lanches e refeições rápidas (aqui compreendidas como alimentos do tipo saladas verdes, lasanhas, empadão, pastelão e outras), virem para a lanchonete, semi-prontos;

5.20. Disponibilizar ao cliente, várias formas de pagamento tais como: pix, cartão de débito, cartão de crédito, sem acréscimo de valor;

5.21. Restituir à Instituição, quaisquer danos às bancadas de granito preto, pias inox e torneiras, bem como os armários confeccionados em MDF branco;

5.22. Manter o espaço reservado à Lanchonete, livre de roedores e insetos, tendo que se responsabilizar pela dedetização a cada 6(seis) meses. Observando ainda, que obrigatoriamente, a dedetização deverá ocorrer no final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências passarem por faxina geral no sábado posterior, tendo assim que obter autorização especial para entrada no prédio. O certificado de dedetização emitido pela empresa dedetizadora deverá ser apresentado à fiscalização do contrato;

5.23. O transporte de todos os alimentos/bebidas é de responsabilidade exclusiva da CONCESSIONÁRIA, sendo obrigatório o zelo e higiene, com o manuseio e o acondicionamento em depósitos adequados;

O reabastecimento de produtos para a lanchonete deverá ser realizado prioritariamente no período de 07h00 às 8h00 e das 16h00 às 17h00, devendo para isso, serem usadas as escadas e nunca os elevadores.

5.24. É obrigatório que as pessoas que estejam trabalhando na Lanchonete, se mantenham uniformizadas, portando também aventais, toucas, máscaras e luvas descartáveis, durante a manipulação e distribuição dos alimentos;

5.25. Os profissionais que estiverem com quaisquer sintomas de gripes, ou com machucados, micoses em unhas, alergias, ou que se apresentarem de qual forma doentes, não deverão permanecer no ambiente de trabalho;

5.26. Os alimentos crus, deverão ser acondicionados em espaço distinto dos alimentos já cozidos, evitando a deterioração dos mesmos;

5.27. Utilizar sempre, garfos, pegadores e mãos em luvas, na manipulação de alimentos prontos;

5.28. Frutas e verduras deverão ser higienizadas em solução específica de hipoclorito de sódio;

5.29. Utilizar água filtrada ou mineral para a confecção de sucos;

5.30. Armazenar os alimentos separadamente, observando orientações e normas da vigilância sanitária, tais como:

- Alimentos secos ou não perecíveis;
- Frutas, verduras e legumes;
- Alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, lasanhas, salgados, etc)
- Leites e derivados;
- Carnes, peixes e aves crus;
- Alimentos cozidos

5.31. Produtos de limpeza deverão ser guardados em local próprio, não devendo ficar próximos de alimentos;

5.32. Alimentos que estejam vencidos, embalagens danificadas, amassadas, latas enferrujadas, tampas estufadas, deverão ser descartados;

5.33. Promover a limpeza e conservação de todo o ambiente da lanchonete, antes, durante e depois da preparação dos alimentos;

5.34. Manter os recipientes de lixo/resíduo, permanentemente fechados e após serem manuseados, obrigatoriamente, as pessoas terão que higienizar suas mãos;

5.35. Retirar mais de uma vez ao dia, o lixo/resíduo produzido e acondicioná-lo em local indicado pela Defensoria Pública do Estado do Maranhão, em container de uso próprio, que deverá ser mantido fechado e com restos de alimentos ensacados, em sacos resistentes evitando a formação e o escoamento de chorume do lixo, além de mau cheiro e a proliferação de moscas, baratas e ratos.

A retirada dos resíduos da Lanchonete deverá ser realizada obrigatoriamente pelas escadas.

5.36. Não utilizar sobras de alimentos, como ingrediente de outros pratos;

5.37. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira, como colheres e tábuas;

5.38. Antes do início das atividades apresentar à CONCEDENTE, relação de pessoas que trabalharão na lanchonete, com descrição de nome, RG, CPF e função;

5.39. Manter no mínimo 2 pessoas na lanchonete, uma para manuseio dos alimentos e outra para receber pagamentos;

5.40. Todas as despesas dos funcionários da Lanchonete são de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA: salários, seguros, encargos sociais, vale-alimentação, vale-transporte e quaisquer outras que incidirem sobre os cargos;

5.41. Os funcionários da CONCESSIONÁRIA não possuirão vínculo empregatício de nenhuma forma com a CONCEDENTE;

5.42. A CONCEDENTE, poderá no exercício da fiscalização contratual da concessão onerosa, solicitar à CONCESSIONÁRIA, a comprovação de vínculo empregatício dos seus empregados alocados na Lanchonete da Defensoria, cobrando que sejam apresentados, comprovantes de regularidade fiscal, carteiras de trabalho, carteiras de saúde, comprovantes de pagamentos de salários;

5.43. A CONCESSIONÁRIA é a responsável pela prevenção, ocorrência e providências cabíveis legalmente, de todos e quaisquer acidentes de trabalhos que vierem a acontecer dentro do ambiente da lanchonete, na Defensoria Pública do Estado do Maranhão, isentando a Instituição da responsabilidade legal sobre estes;

5.44. A CONCESSIONÁRIA é responsável exclusiva por danos causados direta e indiretamente à CONCEDENTE e a seus usuários e ainda, a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo e de seus prepostos e empregados, quando da execução dos serviços não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela CONCEDENTE;

5.45. Todas as pessoas que estiverem a trabalho na lanchonete deverão portar crachá de identificação constando, foto, nome e função;

5.46. As instalações físicas deverão ser limpas e higienizadas diariamente, tendo a CONCESSIONÁRIA o dever de zelar pela conservação do mobiliário, pisos e paredes, usando produtos adequados para a limpeza;

5.47. Por segurança, a CONCESSIONÁRIA, deverá disponibilizar sabonete líquido para a higiene das mãos das pessoas que manipularão alimentos, tendo a observação de não deixarem resíduos de cheiro;

5.48. Utilizar sempre Álcool 70% para a higiene das mãos;

5.49. A limpeza diária do piso deve constar de varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida, na área dos balcões de granito e bancadas de pia, poderá ser usado o desinfetante bactericida e/ou álcool 70%;

5.50. A CONCESSIONÁRIA, poderá montar seu cardápio a ser ofertado diariamente baseado no Anexo I, poderá inclusive acrescentar outros produtos se assim o desejar. Entretanto, deverá obrigatoriamente ofertar no mínimo 3 produtos contidos em cada ÍTEM listado, a saber (Bolos Simples, Tortas Frias-bolo com recheio e coberturas, Tortas Salgadas, Empadão-Pastelão-Lasanha, Salgados, Sanduiches, Saladas, Caldos-Sopas-Mingaus, Bebidas).

5.51. Não será permitido à CONCESSIONÁRIA a comercialização de bebidas alcóolicas, cigarros e jogos de azar.

5.52. As empresas que participarem do certame licitatório, desde já autorizam a CONCEDENTE a fazer visita de inspeção em seu ambiente de produção de alimentos, podendo a mesma verificar in loco, as condições de higiene na produção, armazenamento de ingredientes e até mesmo o transporte dos itens comercializados.

CLÁUSULA SEXTA- OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

6.1. Permitir o livre acesso de empregados da empresa ganhadora do certame, às instalações da lanchonete no 1º Andar, da sede da Defensoria Pública do Estado do Maranhão;

6.2. Fiscalizar a execução dos serviços por intermédio de servidores designados para isso;

6.3. Registrar as ocorrências que estiverem em desacordo ao Contrato, notificando a empresa;

6.4. Exigir em qualquer tempo, a comprovação das condições da CONCESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, principalmente no tocante à sua capacitação técnica, sanitária de produção alimentar;

6.5. Realizar pesquisa de opinião junto à clientela da lanchonete, avaliando o grau de satisfação, quanto à qualidade dos produtos e atendimento;

6.6. Analisando os resultados da pesquisa, se o índice de insatisfação for superior a 50%, a empresa será notificada, sendo estabelecido o prazo de 30 dias para as correções.

- Após esses 30 dias, nova pesquisa será realizada, se mantendo a insatisfação a empresa será notificada com alerta de multa.

- Novos 30 dias serão ofertados à correção. Caso após esses 30 dias e aplicada a 3ª pesquisa, a insatisfação ainda permaneça, a empresa receberá uma multa no valor correspondente a 20% do valor mensal da cessão onerosa do espaço e o alerta de rescisão.

- Novos 30 dias serão dados à empresa para correção das insatisfações dos clientes. Nova pesquisa será realizada, caso a insatisfação seja mantida, o contrato será rescindido.

6.7. Caberá a CONCEDENTE, disponibilizar à CONCESSIONÁRIA, água/esgoto, energia elétrica.

CLÁUSULA SÉTIMA- DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO DO ESPAÇO E DA CARÊNCIA

7.1. Considerando que a presente concessão onerosa do espaço, não objetiva a aquisição de lucro, mas apenas o mínimo de rateio dos custos com consumo de água/esgoto, energia elétrica, bem como o comprometimento da concessionária na manutenção das boas condições do ambiente concedido, é que se propõe o valor da concessão em R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), a serem pagos mensalmente à Defensoria Pública do Estado do Maranhão, depositados em conta, em nome do FADEP-FUNDO DE APARELHAMENTO DA DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO.

7.2. VALOR DA CESSÃO ONEROSA:

Valor estimado para locação	
Contribuição para pagamento de energia elétrica / água-esgoto	
TOTAL	

7.3. Considerando ainda, que existe jurisprudência do Tribunal de Contas da União no sentido de que “ A presença de todas as características – atendimento exclusivo à maior parte dos servidores, prestadores de serviços e demais visitantes do órgão público, apresentação de serviços comuns e execução dos serviços em ambiente não concorrencial, no interesse exclusivo da administração – colocam o caráter mercantil da exploração desses espaços

públicos como elemento acessório do contrato de concessão de uso de bem público.”

Justifica-se, portanto, a concessão graciosa de uso, pois **a utilidade geral e efetiva do serviço prestado no interesse exclusivo da Administração Pública prepondera sobre a exploração comercial realizada pelo concessionário”**.

7.4. Considerando por fim, que:

- a) A Defensoria Pública do Estado do Maranhão não visa lucro;
- b) A área da Lanchonete tem como destinação o benefício daqueles que aqui trabalham e daqueles que são assistidos pela Instituição;
- c) Quanto maior o valor da TAXA de Concessão Onerosa, maiores serão os preços dos produtos comercializados na Lanchonete, e assim, inevitavelmente os custos repassados aos clientes (servidores e assistidos), inviabilizando a aquisição;

7.5. A taxa de concessão onerosa, relativa à Lanchonete, deverá ser paga até o quinto dia útil subsequente ao mês de utilização da área concedida, através de depósito em conta corrente da CONCEDENTE, no banco e contas por ela, indicados.

7.6. Como a presente contratação é a primeira no âmbito da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, fica estabelecido uma CARÊNCIA de pagamento da cessão onerosa à empresa vencedora do certame, por 3 (três) meses, tempo em que a Administração avaliará as condições reais da contratação.

CLÁUSULA OITAVA- VIGÊNCIA

8.1. A Vigência deste Termo de Concessão será de 12 (doze) meses, a partir da data de assinatura, com eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial, podendo de acordo com o interesse da Administração ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite previsto em Lei.

8.2. A CONCESSIONÁRIA deverá iniciar suas atividades em até 30(trinta) dias contados a partir da data de assinatura do contrato.

8.3. O Contrato poderá ser rescindido também a qualquer tempo, sem ônus para a Administração.

CLÁUSULA NONA- REAJUSTE

9.1. Do preço dos lanches/refeições

9.1.1. Será admitido o reajuste dos preços de lanches e refeições, desde que observados o interregno mínimo de 01 (hum) ano, contado a partir da apresentação da proposta.

9.1.2. Será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo (IPCA/IBGE) para cálculo do reajuste.

9.2. Do valor da Cessão Onerosa

9.2.1. O valor da cessão onerosa de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais) mensais, sofrerá reajustes anuais de acordo com o IPCA/IBGE.

9.2.2. O Concedente poderá exercer perante a Concessionária, seu direito ao reajuste dos preços do contrato até a data da prorrogação contratual subsequente.

9.2.3. No caso de reajuste, será lavrado um Termo Aditivo ao contrato vigente.

CLÁUSULA DÉCIMA- DO PAGAMENTO DA CESSÃO ONEROSA

10.1. A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE, mensalmente até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, o valor de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais), referente à taxa de Cessão Onerosa, a ser realizado sob depósito bancário na conta corrente abaixo indicada:

10.1.1. Dados Bancários informados pela Supervisão Financeira:

- Titular: Fundo de Aparelhamento da Defensoria Pública
- CNPJ: 22.565.391/0001-24
- Banco: 001 – Banco do Brasil
- Agência: 3846-6
- Conta Corrente: 8.207-6

10.2. A CESSIONÁRIA deverá fazer prova da quitação do valor pago, mensalmente, à Administração, apresentando cópia do comprovante de depósito bancário, que deverá ser anexado ao processo de Cessão, na Divisão de Logística e Consumo Consciente;

10.3. Caso o pagamento da taxa de cessão onerosa seja realizado em atraso, a CONCESSIONÁRIA deverá pagar multa de 0,4% (zero vírgula quatro por cento) por dia de atraso, valor que deverá ser somado ao valor inicial de R\$ 500,00 (Quinhentos Reais) e depositado na Conta indicada pela Defensoria Pública do Estado do Maranhão;

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA- DO CARDÁPIO A SER COMERCIALIZADO

11.1. O cardápio básico foi montado, a partir da consulta a cardápios de lanchonetes locais.

11.2. A CONCESSIONÁRIA, poderá montar seu cardápio a ser ofertado diariamente baseado no Anexo I, poderá inclusive acrescentar outros produtos se assim o desejar. Entretanto, deverá obrigatoriamente ofertar no mínimo 3 produtos contidos em cada ÍTEM listado, a saber (Bolos Simples, Tortas Frias-bolo com recheio e coberturas, Tortas Salgadas, Empadão-Pastelão-Lasanha, Salgados, Sanduiches, Saladas, Caldos-Sopas-Mingaus, Bebidas).

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA- DAS PENALIDADES

12.1. O atraso injustificado no início da execução do Contrato, acarretará à CONCESSIONÁRIA, multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento) do valor mensal da cessão onerosa, por dia;

12.2. Caso o atraso no início do Contrato ultrapasse 15 (quinze) dias contados da assinatura contratual, a Administração poderá rescindir o Contrato Unilateralmente;

12.3. Em casos de inexecução parcial ou total das obrigações, em relação ao objeto deste termo de referência, a Administração poderá, garantida a ampla defesa e o contraditório, aplicar as seguintes sanções:

12.3.1. Advertência por escrito;

12.3.2. Multa de até 10% (dez por cento) calculada sobre o valor da Taxa de Cessão Onerosa, no caso do licitante vencedor, não cumprir as exigências contratuais; salvo motivo de força maior definido em Lei e reconhecido pela autoridade competente;

12.3.3. Suspensão temporária do direito de licitar e impedimento de contratar com a Administração Pública, pelo prazo de 02 (dois anos) quando da inexecução contratual sobrevier prejuízo para a Administração;

12.3.4. Declaração de Idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação;

12.4. Ficará impedido de licitar e de contratar com o poder público e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o Contrato, deixar de entregar a documentação exigida no edital, apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo, fizer declaração falsa ou cometer fraude fiscal, garantido o direito à ampla defesa ;

CLÁUSUL DÉCIMA TERCEIRA- DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

14.1. A CONCEDENTE indicará servidor que será responsável pela fiscalização contratual, sendo o mesmo responsável, por:

- b) Acompanhar a exequibilidade do contrato no que tange ao recebimento, pela Instituição, dos valores mensais de taxa de cessão;
- c) Exigir que o espaço destinado à Lanchonete seja mantido limpo pela CONCESSIONÁRIA;
- d) Efetuar vistorias periódicas tanto na Lanchonete, quanto no local de produção dos alimentos;
- e) Verificar os hábitos de higiene dos servidores da Lanchonete; notificando a empresa em caso de alguma irregularidade;
- f) Aplicar sanções quando encontradas irregularidades;
- g) Comunicar à Administração quando as irregularidades não forem corrigidas;

14.2. A CONCESSIONÁRIA deverá obrigatoriamente, designar PREPOSTO para lhe representar frente à Instituição.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO

14.1. A inexecução total ou parcial deste **CONTRATO** ensejará a sua rescisão, com as consequências contratuais previstas neste instrumento, em conformidade com os artigos nº 77, 78 e 79 da Lei nº 8.666/93.

14.2. A CONTRATANTE poderá rescindir este **CONTRATO**, independente de interpelação judicial ou extrajudicial de qualquer indenização nos seguintes casos:

a) o não cumprimento ou o cumprimento irregular das Cláusulas contratuais, do Projeto básico e dos prazos definidos no Contrato;

b) o atraso injustificado no início dos serviços;

c) a subcontratação total ou parcial do objeto contratado, a associação da **CONTRATADA** com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação, não admitidas no edital e no contrato;

- d) o desatendimento das determinações da fiscalização do CONTRATO, assim como as de seus superiores;
- e) o cometimento reiterado de faltas na execução do **CONTRATO** anotadas pela Fiscalização da **CONTRATANTE**, na forma do § 1º do art. 67 da Lei nº 8.666/93;
- f) a decretação de falência ou a instauração de insolvência civil;
- g) a dissolução da sociedade **CONTRATADA**;
- h) a alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa **CONTRATADA** empresa, que prejudique a execução do **CONTRATO**;
- i) razões de interesse público, de alta relevância e amplo conhecimento, justificadas e determinadas pela máxima autoridade da esfera administrativa da **CONTRATANTE** exaradas no processo administrativo a que se refere o **CONTRATO**;
- j) a ocorrência de caso fortuito ou de força maior, regularmente comprovada, que impeça a execução do contrato.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA- DA PROTEÇÃO DE DADOS PESSOAIS

15.1. Em virtude da vigência da Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (Lei nº 13.709/2018 – LGPD”), que dispõe sobre o tratamento de dados pessoais, inclusive nos meios digitais, fica estabelecido que:

15.1.1. A Contratada obriga-se a atuar em conformidade com a legislação vigente sobre Proteção de Dados Pessoais, em especial a Lei nº 13.709/2018 - Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD), bem como com as determinações de órgãos reguladores e fiscalizadores da matéria, sob pena de responsabilização administrativa, civil e criminal.

15.1.2. O contrato não transfere a propriedade de quaisquer dados da Defensoria Pública do Estado do Maranhão ou dos clientes deste para a Contratada.

15.1.3. A Contratada tratará os dados pessoais a que tiver acesso em virtude do contrato apenas para a execução e na medida do necessário para atender as finalidades do objeto contratado.

15.1.4. A Defensoria Pública do Estado do Maranhão não autoriza a Contratada a usar, compartilhar ou comercializar quaisquer eventuais elementos de dados, que se originem ou sejam criados a partir do tratamento de dados pessoais objeto do Contrato.

15.1.5. A Contratada não poderá, sem autorização e/ou instruções prévias da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, transferir ou, de qualquer outra forma, compartilhar e/ou garantir acesso aos Dados Pessoais ou a quaisquer outras informações a terceiros.

15.1.6. A Contratada deverá manter sigilo das operações de tratamento de dados pessoais que realizar em razão do contrato, bem como implementar medidas técnicas e administrativas necessárias para proteger os dados contra a destruição, acidental ou ilícita, a perda, a alteração, a comunicação ou difusão ou o acesso não autorizado, além de garantir que o ambiente (físico ou lógico)

utilizado por ela para o tratamento de dados pessoais seja estruturado de forma a atender aos requisitos de segurança, padrões de boas práticas de governança e princípios gerais previstos na legislação e nas demais normas regulamentares aplicáveis.

15.1.7. As obrigações de sigilo e processamento dos dados pessoais impostos à Contratada se estendem a seus prepostos e subcontratados (se autorizado em contrato), garantindo que o acesso aos dados pessoais somente seja concedido às pessoas designadas para executar as atividades descritas no Contrato e que estejam sob obrigação de confidencialidade com relação aos dados pessoais tratados.

15.1.8. A Contratada deverá realizar as atividades de tratamento de dados pessoais decorrentes do contrato segundo as instruções lícitas e documentadas fornecidas pela Defensoria Pública do Estado do Maranhão, conforme a política de privacidade e proteção de dados pessoais da Defensoria Pública do Estado do Maranhão; bem como da legislação pertinente à proteção de dados pessoais, sob pena de arcar com as perdas e danos que eventualmente causar à Defensoria Pública do Estado do Maranhão e a terceiros, sem prejuízo das demais sanções aplicáveis.

15.1.9. A Contratada responderá administrativa e judicialmente, sem prejuízo de eventual reparo a dano patrimonial, moral, individual ou coletivo, que causar a terceiros, em razão do exercício de atividade de tratamento de dados pessoais decorrentes do contrato, por violação à legislação de proteção de dados pessoais e às instruções lícitas da Defensoria Pública do Estado do Maranhão, bem como por violação da segurança, nos termos do Parágrafo único do Artigo 44 da LGPD.

15.1.10. A Contratada fica obrigada a garantir a segurança da informação prevista na LGPD, nas normas regulamentares pertinentes e no instrumento contratual, em relação aos dados pessoais, mesmo após o seu término.

15.1.11. A Contratada deverá notificar a Defensoria Pública do Estado do Maranhão, no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, sobre exposições ou ameaças em relação à conformidade com a proteção de dados, bem como sobre reclamações e solicitações dos titulares de Dados Pessoais bem como intimações e notificações judiciais ou de outras autoridades públicas, que venha a receber em razão do contrato.

15.1.12. A Contratada se compromete a cooperar e a fornecer à Defensoria Pública do Estado do Maranhão, no prazo estabelecido, todas as informações relacionadas ao tratamento de dados pessoais que estiverem sob sua custódia em razão do contrato e que sejam necessárias para responder às solicitações ou reclamações feitas com fundamento na Lei Geral de Proteção de Dados Pessoais.

15.1.13. A Contratada deverá notificar a Defensoria Pública do Estado do Maranhão, por escrito e imediatamente após tomar ciência do fato, sobre a ocorrência de incidente de segurança envolvendo dados pessoais tratados em razão do contrato. Essa notificação deverá conter, no mínimo:

- a) data e hora provável do incidente;
- b) data e hora da ciência pela contratada;
- c) relação dos tipos de dados afetados pelo incidente;

d) número de titulares afetados e demais informações sobre os titulares envolvidos;

e) indicação de medidas que estiverem sendo tomadas para reparar o dano e evitar novos incidentes;

f) os riscos relacionados ao incidente;

g) dados de contato do Encarregado de Proteção de Dados ou outra pessoa junto à qual seja possível obter mais informações sobre o ocorrido;

h) os motivos da demora, no caso de a comunicação não ter sido imediata.

15.1.14. A Defensoria Pública do Estado do Maranhão terá o direito de acompanhar, monitorar, auditar e fiscalizar a conformidade da Contratada com as obrigações de Proteção de Dados Pessoais, sem que isso implique em qualquer diminuição da responsabilidade que a Contratada possui perante a LGPD e o Contrato.

15.1.15. A Contratada arcará com todos os custos, incluindo indenizações e penalidades aplicadas à Defensoria Pública do Estado do Maranhão por eventuais danos que esta venha a sofrer em decorrência do uso indevido dos dados pessoais por parte da Contratada, sempre que ficar comprovado que houve falha de segurança (técnica e administrativa), descumprimento das regras da lei geral de proteção de dados citadas no contrato e das orientações do Defensoria Pública do Estado do Maranhão, sem prejuízo da aplicação das penalidades do contrato.

15.1.16. A Contratada declara que, caso utilize sistema próprio para armazenamento dos dados fornecidos pela Defensoria Pública do Estado do Maranhão para execução dos serviços:

a) adotará procedimentos e controles, abrangendo, no mínimo, a autenticação, a criptografia, a detecção de intrusão e a prevenção de vazamento de informações e dados recebidos da Defensoria Pública do Estado do Maranhão para execução do objeto do Contrato;

b) realizará testes e varreduras para detecção de vulnerabilidade, mantendo seus sistemas eletrônicos livres de programas maliciosos;

c) efetuará a gestão de acessos aos seus sistemas eletrônicos pelos seus prepostos, de forma efetiva, assegurando o cumprimento das obrigações do Contrato e da legislação reguladora;

d) manterá o registro das operações de tratamento de dados pessoais que realizarem;

e) seguirá os padrões de segurança técnica e procedimentos de segurança das informações testadas e validadas e referendados pelo Defensoria Pública do Estado do Maranhão por meio do contrato ou em suas Políticas de Governança, de Segurança da Informação e de Privacidade.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA- FORO

16.1. Fica eleito o foro da Comarca desta Cidade de São Luís, Capital do Estado do Maranhão, com renúncia expressa de qualquer outro, por mais privilegiado que seja para dirimir quaisquer dúvidas oriundas do presente instrumento.

16.2. E, para firmeza do que foi pactuado, firmam este instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e data, sem rasuras, perante 02 (duas) testemunhas que também o subscrevem para maior validade jurídica.

São Luís (MA), ... de de .2023

DEFENSORIA PÚBLICA DO ESTADO DO MARANHÃO

CONTRATANTE

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

Nome: _____ CPF nº _____

Nome: _____ CPF nº _____