



PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA
DEPARTAMENTO DE LICITAÇÕES

EDITAL

PROCESSO 19.30.1518.0001179/2022-46
PREGÃO PRESENCIAL n. – EDITAL 002/2023.
UASG 925892
Recebimento de propostas: a partir da data da divulgação do aviso no sítio: www.comprasnet.gov.br.
Abertura das propostas: às 14h:30m (quatorze horas e trinta minutos), do dia 31/01/2023 (horário de Brasília).
Endereço eletrônico onde será realizada a sessão pública: www.comprasnet.gov.br
ESTA LICITAÇÃO É EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE - ME/EPP

1. LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO PRESENCIAL 002/2023

1.1. A Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, com sede na Quadra 202 Norte, Conj. 01, Av. LO-04, Lt. 5/6, CEP. 77.006-218, Palmas – TO, torna público, para conhecimento dos interessados, que promoverá licitação, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL** do **TIPO MAIOR LANCE** visando a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM ÁREA DE 47,00 m², PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE DENTRO DA SEDE DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS EM PALMAS-TO**, para atender às necessidades do gabinete da Procuradoria-Geral de Justiça. A licitação será regida pela Lei 10.520, de 17/07/2002, Lei Complementar 123, de 14/12/2006 e subsidiariamente, pela Lei 8.666/93, bem como pelas cláusulas e condições constantes deste Edital e Anexos. Regulamentado pelo Ato PGJ 025/2016. Este Pregão será conduzido pelo Pregoeiro e respectiva Equipe de Apoio designados pela Portaria 225/2022 publicada no DOMP/TO 1.415 de 15 de março de 2022.

1.2. Na hipótese de não haver expediente ou ocorrer qualquer fato superveniente que impeça a realização da sessão pública na data prevista, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em sentido contrário.

1.3. Constituem partes integrantes deste Edital:

- 1.3.1. Anexo I – Modelo de Declaração de Habilitação;
- 1.3.2. Anexo II – Termo de Referência;
- 1.3.3. Anexo III – Declaração de Vistoria;
- 1.3.4. Anexo IV – Modelo de Proposta;
- 1.3.5. Anexo V – Modelo de Declaração de Elaboração Independente de Proposta;
- 1.3.6. Anexo VI – Modelo de Declaração de Microempresa e Empresa de Pequeno Porte;
- 1.3.7. Anexo VII – Minuta do Contrato.

2. OBJETO

2.1. O presente Pregão tem por objeto a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM ÁREA DE 47,00 m², PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE DENTRO DA SEDE DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS EM PALMAS-TO**, conforme discriminado no **Anexo II** deste Edital.

2.2. Todos os equipamentos e materiais utilizados na prestação dos serviços deverão atender às exigências mínimas de qualidade, observados os padrões e normas baixadas pelos órgãos competentes de controle de qualidade industrial atentando-se a Concessionária, principalmente, para as prescrições contidas no **art. 39, VIII**, da Lei n. **8.078/90** (Código de Defesa do Consumidor).

3. CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Somente poderão participar deste Pregão empresas que atenderem a todas as exigências deste Edital e estiverem, nos termos do artigo 3º, incisos I e II, da Lei Complementar n. 123/2006, enquadradas como, **Microempresa – ME** ou **Empresa de Pequeno Porte – EPP**.

3.2. A participação na licitação implica, automaticamente, aceitação integral dos termos deste Edital e seus anexos e Leis aplicáveis.

3.3. As empresas Licitantes arcarão com todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de suas propostas, sendo que a Procuradoria-Geral de Justiça não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

3.4. É vedada a participação de empresa:

- a) em recuperação judicial ou extrajudicial, concordatária ou em processo de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- b) declarada inidônea pela Administração Pública de qualquer esfera de Governo da Federação e, caso participe do processo licitatório, estará sujeita às penalidades previstas no art. 97, parágrafo único da Lei Federal 8.666/93;
- c) que esteja suspensa de licitar junto à Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins;
- d) reunida em consórcio ou coligação;
- e) cujos sócios, diretores, representantes ou procuradores pertençam, simultaneamente, a mais de uma empresa licitante;
- f) estrangeiras que não funcionem no País;
- g) que tenha em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, nos termos do art. 3º, inciso II, da Resolução nº 037/2009 do CNMP – Conselho Nacional do Ministério Público, alterado pela Resolução nº 172/2017/CNMP.

3.5. Na forma do art. 9º, da Lei n. 8.666/93, não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução de obra ou serviço e do fornecimento de bens a eles necessários:

- a) o autor do projeto, básico ou executivo, pessoa física ou jurídica;
- b) empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou executivo ou da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto ou controlador, responsável técnico ou subcontratado;
- c) integrantes do Ministério Público do Estado do Tocantins.

3.6. Os impedimentos, acaso existentes, deverão ser declarados pela empresa Proponente, sob pena de responsabilidades administrativas e penais cabíveis, conforme legislação vigente.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO(Fora dos envelopes)

4.1. No dia, horário e local designados para recebimento dos envelopes, a empresa licitante deverá apresentar um representante para credenciamento, **munido de cópia do Estatuto Social ou Contrato Social**, sendo recomendável sua presença com **15 (quinze)** minutos de antecedência em relação ao horário previsto para a sua abertura, nas formas abaixo:

- a) tratando-se de titular, diretor, sócio ou gerente, munido de instrumento que lhe confira poderes expressos para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente com foto;
- b) tratando-se de outra pessoa, devidamente munida de instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida em cartório, **com poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame em nome da representada**, devendo identificar-se, exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente com foto.

4.2. Todas as licitantes deverão apresentar perante a Equipe de Apoio, antes da entrega dos envelopes, **a Declaração de Habilitação, conforme modelo no Anexo I**, de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação estabelecidos no instrumento convocatório.

4.3. Nesta fase, as licitantes deverão apresentar a **DECLARAÇÃO acompanhada de DOCUMENTO de que a empresa está enquadrada como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte (Anexo VI)**, de acordo com a Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006.

4.4. Todas as licitantes também deverão apresentar nesta fase, a **DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**, conforme modelo do **Anexo V**.

4.5. Somente as licitantes que tiverem credenciado representante, na forma do **subitem 4.1**, terão poderes para usar a palavra na sessão, apresentar lances de preços, manifestar após a declaração do vencedor, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer contra decisões do Pregoeiro, assinar documentos e ata, onde estará registrada todos os atos relevantes da sessão, e praticar todos os demais atos inerentes ao certame, em nome da Proponente.

4.6. Licitante ou representante de licitante que se retirar antes do término da sessão considerar-se-á que tenha renunciado ao direito de oferecer lances e recorrer dos atos do Pregoeiro.

4.7. **Cada credenciado, ainda que munido de procuração, poderá representar apenas uma empresa licitante, sob pena de exclusão sumária das representadas do certame.**

4.8. O representante credenciado que, por força maior, ausentar-se da sessão do pregão poderá nomear outrem com poderes para lhe representar, desde que seu documento de credenciamento lhe dê poderes para substabelecer. Uma vez designado seu substituto, fica vedado o seu retorno.

4.9. Quando a licitante não credenciar um representante, ficará excluída da etapa de lances verbais e mantido o preço constante da proposta escrita, para efeito de ordenação e apuração da melhor oferta.

4.10. **Declarado encerrado o procedimento de credenciamento, não mais será admitida a participação de outras Proponentes.**

5. DA APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

5.1. As licitantes deverão entregar ao Pregoeiro dois envelopes, **devidamente fechados e indevassáveis**, na sessão pública de abertura deste certame, com os seguintes dizeres na parte externa e frontal:

<p>ENVELOPE 1: “PROPOSTA DE PREÇOS” PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS Pregão n. _____/2023 (Razão Social da Proponente e CNPJ)</p>	<p>ENVELOPE 2: “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO” PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS Pregão n. _____/2023 (Razão Social da Proponente e CNPJ)</p>
--	---

6. DO ENVELOPE “PROPOSTA DE PREÇOS”

6.1. As licitantes, na elaboração de sua proposta, devem levar em consideração que a execução do objeto desta licitação fica condicionada à assinatura do **Contrato** nos termos da minuta constante do **Anexo VII**, sendo que, para isso, a licitante é a responsável única por todas as despesas de transporte, tributos e quaisquer outras que recaírem sobre o objeto, inclusive as posteriores advindas da execução dos serviços objeto desta licitação.

6.2. A **proposta deverá ser redigida em 01 (uma) via**, conforme **Anexo IV**, contendo, discriminação dos produtos/serviços, valores unitários e total utilizando apenas duas casas decimais após a vírgula e validade da proposta; conter, de forma clara e inequívoca, as especificações detalhadas do objeto proposto, na conformidade do Termo de Referência, e demais especificações que permitam aferir com precisão o solicitado em Edital, estando impressa em papel timbrado ou editorada por computador, em língua portuguesa, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, redigida com clareza, sem emendas, rasuras, acréscimos ou entrelinhas, devidamente datada, assinada e rubricada todas as folhas pelo representante legal da proponente, apresentando ainda, a indicação do número deste Pregão, dia e hora de sua realização.

6.2.1. DECLARAÇÃO DE VISITA E VISTORIA, conforme modelo constante do **Anexo III**. A não apresentação desta declaração **NÃO DESCLASSIFICARÁ** a Proponente.

6.3. A proponente deverá indicar a Razão Social, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e endereço eletrônico (e-mail).

6.4. O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo **60 (sessenta) dias**, contados da abertura da sessão. Caso o prazo de que trata este subitem não esteja expressamente indicado na proposta, esta será entendida como válida por **60 (sessenta) dias**.

6.5. No preço ofertado deverão estar incluídas todas despesas que incidam ou venham a incidir na prestação de serviços objeto desta licitação, tais como, fretes, impostos, taxas, encargos, enfim, todos os custos diretos e indiretos necessários ao cumprimento do objeto ora licitado.

6.6. A proponente adjudicada se obrigará a fornecer o objeto de acordo com as especificações definidas na proposta, respeitando o estabelecido no Edital e no Termo de Referência.

6.7. As propostas que atenderem os requisitos do Edital e seus anexos serão verificadas quanto a erros, os quais poderão ser corrigidos pelo Pregoeiro da seguinte forma:

- a) discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso, prevalecerá o valor por extenso;
- b) erros de transcrição das quantidades previstas, mantêm-se o preço unitário e corrige-se a quantidade e o preço total;
- c) erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente, mantêm-se o preço unitário e a quantidade retificando o preço total;
- d) erro de adição, mantêm-se as parcelas corretas e retifica-se a soma.

6.8. O valor total da proposta será ajustado/retificado pelo Pregoeiro em conformidade com os procedimentos acima para correção de erros. O valor resultante constituirá o total da proposta.

6.9. A proposta deverá conter indicação e descrição detalhada das características técnicas dos itens que compõem o objeto desta licitação, em conformidade com os requisitos, especificações e condições estipuladas neste Edital.

6.10. Poderão ser inseridas correções/anotações para esclarecimentos da proposta, desde que não configure alteração da mesma.

6.11. Quaisquer tributos, custos e despesas diretos ou indiretos omitidos na proposta ou incorretamente cotados serão considerados como inclusos nos preços, não sendo aceitos pleitos de acréscimos a esse ou qualquer outro título, devendo o serviço ser fornecido sem ônus adicionais.

6.12. Verificando-se no curso da análise das propostas o descumprimento de requisito exigido neste Edital e seus anexos, e desde que não seja possível utilizar-se do disposto no **subitem 6.10**, a proposta será desclassificada.

6.13. A licitante que desejar desistir da proposta apresentada deverá fazê-lo antes da etapa de lances, com pedido justificado e decisão motivada do Pregoeiro.

7. DO ENVELOPE “DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO”

7.1. TODAS AS EMPRESAS, cadastradas ou não, deverão apresentar dentro do Envelope 02 a documentação abaixo, relativa à QUALIFICAÇÃO TÉCNICA e outras, conforme artigo 30 da Lei 8.666/1993:

a) **CERTIDÃO NEGATIVA DE FALÊNCIA E/OU RECUPERAÇÃO JUDICIAL** expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica licitante, com data de, no máximo, 60 (sessenta) dias anteriores à data de abertura da sessão desta licitação, exceto se houver prazo de validade fixada na respectiva certidão;

b) **CERTIDÃO NEGATIVA DE DÉBITOS TRABALHISTAS – CNDT**;

c) **DECLARAÇÃO** de inexistência de fato superveniente impeditivo de habilitação, na forma do art. 32 § 2º da Lei 8.666/93, conforme o modelo abaixo:

DECLARAÇÃO

(Razão Social da LICITANTE), inscrita no CNPJ n. , sediada à (endereço completo), declara, sob as penas da Lei que até a presente data, inexistem fatos impeditivos para a sua habilitação no Pregão Presencial n. ____/2023, promovido pela Procuradoria-Geral de Justiça, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Palmas - TO, ____ de _____ de 20__.

(nome e assinatura do declarante)

(número da cédula de identidade do declarante)

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR CONTIDA NO ENVELOPE N° 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

e) **DECLARAÇÃO** de que a empresa licitante cumpre plenamente o inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, na forma do art. 27, inciso V da Lei 8.666/93, conforme o modelo abaixo:

DECLARAÇÃO

(Razão Social da LICITANTE), inscrita no CNPJ n. sediada à (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no inciso XXXIII, do artigo 7º da Constituição Federal, consoante o que se estabeleceu no artigo 27, inciso V, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, que não tem, em seu quadro de empregados, menores de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, bem como em qualquer trabalho menores de 16 anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos.

Palmas - TO, ___ de _____ de 20__.

(nome e assinatura do declarante)

(número da cédula de identidade do declarante)

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR CONTIDA NO ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

f) DECLARAÇÃO da própria empresa que não existe em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação, nos termos do art. 3º, inciso II, da Resolução n. 037/2009 do CNMP – Conselho Nacional do Ministério Público, alterado pela Resolução n. 172/2017/CNMP, conforme modelo abaixo:

DECLARAÇÃO

(Razão Social da LICITANTE), inscrita no CNPJ n. , sediada à (endereço completo), declara, sob as penas da Lei, para os fins requeridos no art. 3º, inciso II, da Resolução n. 037/2009 do CNMP – Conselho Nacional do Ministério Público, alterado pela Resolução n. 172/2017/CNMP, que não tem em seu quadro societário cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade até o terceiro grau, inclusive, dos membros ocupantes de cargos de direção ou no exercício de funções administrativas, assim como de servidores ocupantes de cargos de direção, chefia e assessoramento vinculados direta ou indiretamente às unidades situadas na linha hierárquica da área encarregada da licitação.

Palmas - TO, ___ de _____ de 20__.

(nome e assinatura do declarante)

(número da cédula de identidade do declarante)

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR CONTIDA NO ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

7.2. As EMPRESAS CADASTRADAS deverão apresentar, dentro do Envelope 02 (documentação), o Certificado de Registro Cadastral em qualquer uma das situações abaixo:

a) Para as cadastradas no SICAF, apresentar o **CERTIFICADO acompanhado do respectivo EXTRATO**, para comprovação da regularidade das certidões. Caso a data de alguma certidão relacionada no SICAF esteja vencida, a licitante deverá apresentar juntamente com o SICAF a respectiva certidão atualizada;

b) Para as licitantes cadastradas em qualquer entidade pública da federação, que mencione no certificado a data de validade das certidões, e que se alguma destas esteja vencida, apresentar a mesma atualizada juntamente com o **CRC - Certificado de Registro Cadastral**;

c) Para os cadastros que não mencionarem as datas de validade das certidões, além do CRC – Certificado de Registro Cadastral, as licitantes deverão apresentar toda a documentação do subitem 7.3, letra “b”, deste Edital.

7.3. As empresas não cadastradas deverão apresentar os documentos relacionados abaixo:

Conforme do Artigo 27 a 31, da Lei 8666/93;

a) Relativo a Habilitação Jurídica:

I. Cédula de identidade ou documento equivalente;

II. Registro comercial, no caso de Firma Individual;

III. Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor e alterações subsequentes devidamente registradas, em se tratando de Sociedade Comercial e, tratando-se de Sociedade por Ações, acrescentar os documentos de eleição de seus Administradores, dispensados caso estes já tenham sido apresentados na fase de credenciamento;

IV. Inscrição do Ato Constitutivo, no caso de Sociedades Cívicas, acompanhada de prova de Diretoria em exercício;

V. Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e Ato de Registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

b) Relativo a Regularidade Fiscal:

I. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoa Jurídica – **CNPJ**;

II. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do Proponente, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto licitado;

III. Prova de regularidade para com as Fazendas:

- Federal;

- Estadual;
- Municipal da sede da Proponente.

IV. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – FGTS;

V. Prova de regularidade com o Instituto Nacional de Seguro Social – INSS.

a) consulta ao site www.cnj.jus.br para verificar o Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Improbidade Administrativa;

b) consulta ao site www.portaltransparencia.gov.br para verificar o Cadastro de Empresas Inidôneas e Suspensas, mantido pela Controladoria Geral da União.

c) consulta ao site <http://portal.tcu.gov.br/responsabilizacao-publica/licitantes-inidoneas>, mantido pelo Tribunal de Contas da União;

7.5. Os documentos exigidos, conforme o artigo 32 da Lei 8.666/1993, deverão ser apresentados em original ou publicação em órgão da imprensa oficial ou por qualquer processo de cópia autenticada em cartório competente ou pelo Pregoeiro ou por servidor da Equipe de Apoio. Quando a Licitante optar por autenticar sua documentação na Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, deverá fazê-lo durante a sessão pública da licitação.

7.6. Toda a documentação deverá ser apresentada em nome do estabelecimento Licitante, ou seja, se matriz, documentos da matriz, se filial, documentos da filial, salvo aqueles que somente são emitidos em nome da matriz.

7.7. Os documentos que não tiverem prazo de validade estabelecido pelo órgão expedidor somente serão válidos desde que tenham sido expedidos, no máximo, dentro dos 60 (sessenta) dias anteriores à data fixada para o recebimento dos envelopes.

7.8. Caso ocorra fato superveniente que implique em impedimento à habilitação da empresa esta deverá informar seus motivos para a Administração assim que tomar conhecimento do mesmo.

7.9. Os Licitantes poderão deixar de apresentar os documentos de habilitação que já constem do SICAF ou do CRC, assegurado aos demais Licitantes o direito de acesso aos dados neles constantes.

8. DA SESSÃO DO PREGÃO

8.1. Concluída a fase de credenciamento, conforme **Item 4** deste, o Pregoeiro não mais aceitará participação de novas Proponentes.

8.2. Estando de posse da relação das Licitantes credenciadas, o Pregoeiro fará divulgação verbal dos interessados, sendo que as Proponentes credenciadas poderão ofertar lances durante a sessão do pregão, dando-se início ao recebimento dos envelopes "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação".

8.3. A sessão do pregão será contínua, podendo ser suspensa para diligências e/ou interrupções que se fizerem necessárias, ficando as licitantes convocadas para reinício da sessão no dia e horário subsequente determinado na sessão pelo Pregoeiro.

9. DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS COMERCIAIS

9.1. Abertos os envelopes contendo as propostas de preços, será feita conferência de sua conformidade com as exigências do Edital e posterior rubrica pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e licitantes.

9.2. Cumprido o subitem 9.1 serão desclassificadas as propostas que:

a) forem elaboradas em desacordo com as exigências do Edital e seus anexos, bem como a qualquer dispositivo legal vigente;

b) apresentarem proposta alternativa, ou oferta de vantagem baseada na proposta das demais licitantes.

9.3. Para fins de classificação das propostas, será considerado o MAIOR LANCE(Desde que o lance seja maior ou igual ao valor mínimo estipulado no Termo de Referência).

9.4. O Pregoeiro procederá à classificação da proposta de MAIOR LANCE e aquelas que tenham valores sucessivos e inferiores em até 10 % (dez por cento), relativamente à de maior lance, para participarem dos lances verbais.

9.5. Caso não haja pelo menos três propostas nas condições definidas no subitem 9.4. serão classificadas as propostas subsequentes que apresentarem os MAIORES LANCES, até o máximo de 03 (três), já incluída a de maior lance, qualquer que tenham sido os valores oferecidos.

9.6. Na ocorrência de empate dentre as classificadas para participarem dos lances verbais, a ordem de classificação para esses lances será definida através de sorteio, independentemente do número de Licitantes.

10. DOS LANCES VERBAIS

10.1. Às licitantes proclamadas classificadas será dada oportunidade para disputa, por meio de lances verbais e sucessivos, sempre de valores distintos e crescentes em relação à de **maior lance**, iniciando-se pelo autor da proposta de **menor lance**, observado o **subitem 9.4**.

10.2. No intuito de dar celeridade aos lances, evitando-se dispêndio de tempo e diálogo protelatório, todos serão convidados a permanecer, no recinto da sessão, com seus aparelhos celulares desligados, podendo utilizá-los, a critério do Pregoeiro, somente em caso de contatar com a empresa a qual representa, obedecido ao **subitem 10.3** deste Edital.

10.3. O tempo para apresentação de lances será de **03 (três) minutos**, quando não cumprido considerar-se-á, para fim de julgamento, o lance anterior, resultando, dessa forma, na desistência de ofertar novo lance.

10.4. A desistência em apresentar lance verbal implicará exclusão da licitante da etapa de lances verbais e manutenção do último preço apresentado, para efeito de ordenação das propostas.

10.5. A cada nova rodada será efetivada a classificação momentânea das propostas, o que definirá a sequência dos lances seguintes.

10.6. O Pregoeiro poderá negociar com a licitante excluída da participação da oferta de lances verbais, na forma do **subitem 10.4**, caso a proponente vencedora seja inabilitada, observada a ordem de classificação.

10.7. Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades cabíveis.

10.8. Caso haja apenas uma proposta válida, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para que seja obtida maior oferta.

10.9. Após este ato, será encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, exclusivamente pela forma estabelecida no critério de julgamento.

11. CRITÉRIO DE JULGAMENTO

11.1. No critério de julgamento das propostas, considerar-se-á vencedora aquela que, tendo sido classificada, estiver de acordo com os termos deste Edital e seus Anexos, e ofertar o **MAIOR LANCE(Desde que o lance seja maior ou igual ao valor mínimo estipulado no Termo de Referência)**

11.2. O Pregoeiro examinará a aceitabilidade, quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

11.3. Sendo aceitável a oferta, será verificado o atendimento das condições habilitatórias pela licitante que a tiver formulado.

11.4. Constatado o atendimento pleno das exigências habilitatórias, será adjudicada à proponente vencedora o objeto deste Edital pelo Pregoeiro.

11.5. Se a Proponente não atender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro negociará diretamente com a outra licitante melhor classificada, e assim sucessivamente, verificando os respectivos documentos de habilitação, até declarar uma vencedora.

11.6. Após declarada a licitante vencedora, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com a proponente para obtenção de melhor preço.

11.7. Os envelopes das demais proponentes ficarão de posse da Administração por um período de 30 (trinta) dias, que os disponibilizará após o atendimento do objeto. Após esse prazo, caso os referidos envelopes não sejam retirados por seus proprietários, serão incinerados.

11.8. Da sessão, lavrar-se-á **Ata Circunstancial**, na qual serão registradas as ocorrências relevantes, devendo a mesma, ao final, ser assinada pelo Pregoeiro e pela Equipe de Apoio e licitantes presentes que desejarem fazê-la.

12. DA COMPROVAÇÃO DA REGULARIDADE FISCAL

12.1. A regularidade fiscal da Microempresa e da Empresa de Pequeno Porte só será exigida para efeito de contratação, que se dará com a assinatura do contrato, mas a mesma deverá apresentar toda documentação exigida para efeito de comprovação da regularidade fiscal na fase de habilitação, mesmo que esta apresente restrição.

12.2. À Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte que esteja com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal **na fase de habilitação** será assegurado o prazo de **05 (cinco) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a Proponente for declarada vencedora do certame, prorrogável por igual período, a requerimento da interessada e a critério da Administração Pública, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

12.3. A não regularização no prazo previsto no subitem anterior implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções legais cabíveis, sendo facultado à Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins convocar os Licitantes remanescentes na ordem de classificação.

13. DOS RECURSOS

13.1. Declarada a vencedora, qualquer licitante, **imediate e motivadamente**, poderá manifestar a intenção de recorrer, que será registrada resumidamente em ata, quando lhe será concedido o prazo de **03 (três) dias** para a apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar as contrarrazões, **em igual prazo**, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo. A falta de manifestação, **na sessão**, importará decadência do direito de recurso.

13.2. O recurso deverá ser dirigido ao Pregoeiro na Comissão Permanente de Licitação da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.

13.3. A licitante poderá também apresentar as razões de recurso no ato do Pregão, as quais serão reduzidas a termo na respectiva ata, ficando as demais licitantes desde logo intimadas a apresentar contrarrazões no prazo de **3 (três) dias**, contados da lavratura da ata, sendo-lhes assegurada vista imediata do processo.

13.4. O recurso contra a decisão do Pregoeiro terá efeito suspensivo apenas para o **item** sob recurso.

13.5. Se não reconsiderar sua decisão, o Pregoeiro submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da Procurador-Geral de Justiça, o qual preferirá no prazo de 03 (três) dias úteis decisão definitiva antes da homologação do procedimento.

13.6. Serão aceitos recursos enviados por e-mail (cpl@mpto.mp.br) ou encaminhados **por escrito**, em original, protocolados nesta Procuradoria-Geral de Justiça, ou registrados verbalmente na sessão.

13.7. O acolhimento do recurso pelo Pregoeiro ou pelo Procurador-Geral de Justiça importará invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

13.8. Acatado(s) o(s) recurso(s) pelo Pregoeiro, não será procedida a adjudicação do objeto à possível proponente vencedora.

13.9. Decidido(s) o(s) recurso(s) e constatada a regularidade dos atos procedimentais, a autoridade competente adjudicará o objeto à licitante vencedora.

13.10. A decisão em grau de recurso será definitiva e dela dar-se-á conhecimento às interessadas, através de comunicação por escrito, via fax ou e-mail.

13.11. Os autos permanecerão com vista franqueada aos interessados no Departamento de Licitação desta Procuradoria.

14. IMPUGNAÇÃO DO EDITAL

14.1. Decairá do direito de solicitar esclarecimento ou providência e de impugnar o Edital o licitante que não o fizer até **02 (dois) dias úteis** antes da data de abertura da sessão do pregão, cabendo ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de **24 (vinte e quatro) horas**, observado o disposto no **art. 41, § 2º da Lei 8.666/93**.

14.2. Serão reconhecidas impugnações do Edital e-mail (cpl@mpto.mp.br) ou por escrito, em original, protocoladas na Procuradoria-Geral de Justiça do Estado Tocantins, e dentro dos respectivos prazos legais.

14.3. Acolhida a impugnação contra o Edital que implica alteração do mesmo, capaz de afetar a formulação das propostas, será designada nova data para a realização do certame, onde será novamente publicado pelos mesmos meios inicialmente divulgados.

14.4. A impugnação deverá ser dirigida ao Pregoeiro na Comissão Permanente de Licitação da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.

14.5. A impugnação feita tempestivamente pela licitante não a impedirá de participar deste Pregão até o trânsito em julgado pertinente à decisão.

14.6. Em qualquer ocasião antecedente à data de entrega das propostas, o Pregoeiro poderá, por iniciativa própria ou em consequência de manifestação ou solicitação de esclarecimento das licitantes, realizar modificações, nos termos do Edital, que não influenciem na elaboração das propostas. Estas modificações serão feitas mediante a emissão de errata.

15. DO VALOR DA CONCESSÃO

15.1. O valor mínimo para a concessão será de R\$ 500,00(quinzentos reais), valor esse que foi estabelecido segundo os seguintes critérios:

- a) O consumo de energia elétrica para utilização dos equipamentos mínimos necessários ao funcionamento da lanchonete;
- b) O consumo de água/esgoto;
- c) O consumo de telefone.

17. DA VISTORIA

17.1. Os interessados poderão realizar uma vistoria inicial nas instalações através de profissional pertencente ao quadro da empresa, com vistas à perfeita adequação da proposta de preços aos trabalhos a serem efetuados.

17.2. A vistoria deverá ocorrer somente em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 15 h às 17 h, e será agendada junto ao Departamento Administrativo pelos telefones 3216 7635/ 3216 7514 e 3216 7597. A visita deverá ser realizada antes da data fixada para abertura da licitação.

17.3. A não apresentação da declaração de vistoria **NÃO DESCLASSIFICARÁ** a Proponente, mas a impossibilitará de questionar qualquer dúvida durante a sessão do pregão ou durante a execução do objeto.

17.3.1. Em hipótese alguma, a Procuradoria-Geral de Justiça aceitará posteriores alegações com base em desconhecimento das instalações, dúvidas ou esquecimentos de quaisquer detalhes relativos à execução do objeto.

18. CONDIÇÕES PARA A CONTRATAÇÃO

18.1. Homologada a licitação, a proponente vencedora será convocada para, no prazo de **05 (cinco) dias** assinar o termo contratual, podendo este prazo ser prorrogado, a critério da Administração, uma única vez por igual período e, desde que ocorra motivo justificado.

18.2. Quando o convocado não assinar o termo de contrato ou o instrumento equivalente ou se negar a executar os serviços objeto deste Edital, o Pregoeiro convocará as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a segunda melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

18.3. Neste caso, a recusa injustificada da adjudicatária caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-se às penalidades previstas em lei e neste Edital, exceção feita às licitantes remanescentes que se negarem a aceitar a contratação.

18.4. A contratação se efetivará através da assinatura do contrato.

18.5. Poderá ser exigida prestação de garantia da contratação, a critério da autoridade competente, conforme o caso, nos termos do artigo 56 da Lei n. 8.666/93.

18.6. Fica assegurado o restabelecimento do equilíbrio econômico-financeiro inicial do objeto contratado na ocorrência de fato superveniente que implique inviabilidade de sua execução.

19. DISPOSIÇÕES GERAIS

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

19.2. Fica assegurado à **PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS**, mediante justificativa motivada, o direito de, a qualquer tempo e no interesse da Administração, anular a presente licitação ou revogá-la no todo ou em parte.

19.3. Os Proponentes são responsáveis pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação.

19.4. Após a finalização da fase de lances não caberá desistência da proposta.

19.5. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, sem expressa anuência da Procuradoria-Geral de Justiça.

19.6. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento.

19.7. Nenhuma indenização será devida às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentação relativa ao presente Pregão.

19.8. A reunião de abertura deste Pregão poderá ser adiada ou transferida para outra data, mediante prévio aviso.

19.9. No julgamento da habilitação e das propostas, **o Pregoeiro poderá sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas**, dos documentos e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em Ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia para fins de habilitação e classificação.

19.10. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre as interessadas, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.

19.11. Qualquer modificação no Edital exige divulgação pela mesma forma que se deu o texto original, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, **exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da proposta.**

19.12. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará afastamento da licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

19.13. Exigências formais não essenciais são aquelas cujo descumprimento não acarrete irregularidade no procedimento, em termos processuais, bem como não importem em vantagem a um ou mais licitantes em detrimento dos demais.

19.14. A adjudicatária é obrigada a aceitar, nas mesmas condições da licitação, acréscimos ou supressões devidamente justificadas, nos termos do parágrafo primeiro do artigo 65, Lei n. 8.666/93.

19.15. **A Administração poderá, até a assinatura do contrato, inabilitar licitante**, por despacho fundamentado, sem direito a indenização ou ressarcimento e sem prejuízo de outras sanções cabíveis, se vier a ter conhecimento de fato ou circunstância anterior ou posterior ao julgamento da licitação que desabone a habilitação jurídica, as qualificações técnica e econômico-financeira e a regularidade fiscal da licitante. Neste caso, o Pregoeiro convocará as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, restabelecendo a sessão para negociar diretamente com a Proponente melhor classificada e posterior abertura do seu envelope "Documentos de Habilitação", sendo declarada vencedora e a ela será adjudicado o objeto deste Pregão, podendo apresentar o(s) documento(s) que vencer(em) seu prazo de validade após o julgamento da licitação.

19.16. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus anexos.

19.17. Se a documentação de habilitação não estiver de acordo com as exigências editalícias ou contrariar qualquer de seus dispositivos e Anexos, o

Pregoeiro considerará a Proponente inabilitada, em qualquer fase do processo.

19.18. Documentos apresentados com a validade expirada acarretarão a inabilitação da Proponente. As certidões que não possuírem prazo de validade, somente serão aceitas com data de emissão não superior a **60 (sessenta) dias**.

19.19. É permitido a qualquer licitante o conhecimento dos termos do respectivo processo licitatório e, a qualquer interessado, a obtenção de cópia, mediante o pagamento dos emolumentos devidos, conforme **art. 63 da Lei 8.666/1993**.

19.20. É de responsabilidade da licitante o acompanhamento do processo até a data da realização da sessão pública de abertura dos envelopes "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação" pelo sítio eletrônico www.mpto.mp.br, acessando o *link* "Licitação".

19.21. Qualquer pedido de esclarecimento em relação a eventuais dúvidas na interpretação do presente Edital e seus Anexos, deverá ser encaminhado, por escrito, ao Pregoeiro, na Procuradoria-Geral de Justiça, no endereço 202 Norte, Conjunto 01, lotes 5/6, em Palmas /TO, ou por meio do *Fone/Fax*: (63) 3216-7619/7523.

19.22. O **Departamento Administrativo da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins** será responsável pela fiscalização do contrato objeto desta licitação, no que diz respeito a assuntos e decisões de sua alçada.

19.23. Os casos omissos serão submetidos a análise e respectivo parecer jurídico da Assessoria Jurídica deste Órgão.

19.24. Para dirimir as questões relativas ao presente Edital, é competente o foro de Palmas – TO, com exclusão de qualquer outro.

Palmas – TO, 31 de janeiro de 2023.

RICARDO AZEVEDO ROCHA
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

ANEXO I

DECLARAÇÃO DE HABILITAÇÃO

Declaro para os devidos fins licitatórios do Pregão Presencial n. ____/2023 que a empresa....., inscrita no CNPJ sob o n....., **possui todos os requisitos exigidos para habilitação**, quanto às condições de qualificação jurídica, técnica, econômico-financeira e regularidade fiscal, e ainda, estar ciente que a falta de atendimento a qualquer exigência para habilitação constante do Edital ensejará aplicação de penalidade por parte da Procuradoria-Geral de Justiça.

_____, ____/____/____

Local, data

Assinatura

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE NO ATO DO CREDENCIAMENTO, OU SEJA, FORA DOS ENVELOPES.

ANEXO II

TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a Concessão de uso de espaço físico localizado no térreo das dependências do Edifício Sede da Procuradoria-Geral de Justiça, situado à 202 Norte, Avenida LO 04, Conj. 01, Lts 05 e 06, Plano Diretor Norte, Palmas/TO, com área total de 47 m² (quarenta e sete metros quadrados) para exploração de serviço de lanchonete, com fornecimento de lanches, por pessoa jurídica especializada no ramo.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. A contratação busca oferecer aos membros, servidores, estagiários, prestadores de serviços, terceirizados e visitantes, lanches sem a necessidade de sair do edifício, proporcionando mais conforto e rapidez nos intervalos para refeições, contribuindo com a implantação de programa de qualidade de vida no trabalho.

3. CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO

3.1. A licitante vencedora deverá iniciar suas atividades neste *parquet* à partir do dia 20 de maio de 2023, observado o prazo estabelecido para adequação após entrega do espaço no item 12.1. deste Termo de Referência.

3.2. A concessionária prestará os serviços de distribuição dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente neste Órgão Ministerial, nos seguintes horários:

3.2.1. Lanchonete balcão: das 8 h às 18 h.

3.3. A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 01 (um) dia.

3.4. A clientela da lanchonete é constituída por membros e servidores, estagiários, prestadores de serviços, terceirizados e visitantes.

3.5. O público diário foi estimado pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:

3.5.1. Café da manhã: 100 usuários;

3.5.2. Lanche: 80 usuários.

3.6. Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do MP/TO, há redução significativa do número de usuários, no entanto a Contratada deverá prestar seus serviços com no mínimo a mesma qualidade apresentada anteriormente e observar as demais condições constantes no termo de referência.

3.7. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (mutirão, congressos, visitas, etc.), devidamente comunicado, a concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

3.8. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e serem preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

3.9. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

3.9.1. A partir das 17 h, será admitida redução de até 50% das variedades de bolos e salgados.

3.9.2. A critério da fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

3.10. A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

3.10.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.

3.11. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da concessionária, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC no 216/2004 – ANVISA.

3.12. A concessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

3.13. A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo ao menos duas bandeiras distintas.

3.14. A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento via pix.

3.15. A concessionária, para efetuar a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente.

3.16. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF dos usuários.

3.17. Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

3.18. Deverá a concessionária submeter à aprovação do concedente, até 10 dias antes do início das atividades, o cardápio e as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

4. DOS ALIMENTOS

4.1. A lanchonete deverá oferecer:

SALGADOS (120 g) Esfirra de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo, salsicha, presunto e de queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pastel (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), croissant (queijo, presunto e queijo, frango com catupiry, chocolate com banana, queijo com goiabada)

Pão de queijo (50 g)

Misto quente (presunto e queijo) com pão integral e comum

Pão francês com margarina

Torta pedaço (frango e presunto e muçarela)

Mini pizza

Cachorro quente

Sanduíche natural (com pão integral e comum) com uma combinação de pelo ao menos 02 recheios.

Bolo simples (pedaço)

Bolo com farinha integral (pedaço)
Bolo de pote
Pão com ovo
Bolo confeitado (pedaço)
Salada de frutas (copo de 200 ml) mínimo 06 itens
Frutas unidade (banana, maçã, pêra, etc.)
SUCOS (300ml)
Simples: fruta in natura ou polpa – 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros
Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);
VITAMINAS (300 ml)
Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.
Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, mamão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.
BEBIDAS
Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)
Refrigerante garrafa (200 ml)
Refrigerante garrafa (290 ml)
Refrigerante (2lts)
Água com gás (500 ml)
Água sem gás (500 ml)
Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)
Leite (integral ou desnatado) copo de 300 ml;
Água de coco (caixinha)
Água de coco (copo 300ml In Natura)
Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo 120 ml

4.2. A lanchonete poderá vender salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos, bolos, chocolates e guloseimas em geral, como empacotados (salgadinhos, bolachas, balas, doces). Os demais gêneros alimentícios não relacionados e que objetivam atender ao objeto contratado deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos exigidos pela vigilância sanitária.

4.3. Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.

4.4. Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados.

4.5. Não será permitido na Lanchonete, o preparo de refeições quentes do tipo: arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos.

4.6. A concessionária não produzirá qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito de fritura.

4.7. Não será permitido no interior da lanchonete, o preparo de sanduíches quentes na chapa térmica, bem como a fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de micro-ondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos;

- 4.8. O valor do lanche será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;
- 4.9. No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:
- 4.9.1. **Diariamente**, manter disponível para a venda imediata, no mínimo: pão de queijo, 3 (três) opções de salgados assados, 1 (uma) opção de empada e 1 (um) opção de pizza. As opções de salgados deverão ser variadas durante a semana.
- 4.10. No caso específico (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:
- 4.10.1. **Diariamente**, manter para a venda imediata, no mínimo, 3 (três) opções de recheios. As opções de recheio deverão ser variadas durante a semana.
- 4.11. **Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas descritos no cardápio básico deverão estar disponíveis diariamente.**
- 4.12. Itens de bomboniere:
- 4.12.1. Balas variadas, chocolates em barra ou bombons, gomas de mascar/chicletes industrializados, todos com opções de dietéticos ou light.
- 4.12.2. Observação: os valores dos itens de bomboniere comercializados na Lanchonete do MP/TO deverão obedecer aos valores praticados no mercado, não devendo estes itens serem majorados.
- 4.13. Itens não cobrados, servidos como cortesia:
- a) açúcar em sachês;
 - b) adoçante dietético em gotas e em sachês;
 - c) canudos embalados individualmente;
 - d) catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;
 - e) copos, pratos e talheres descartáveis;
 - f) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;
 - g) palitos embalados individualmente.
- 4.14. PROIBIÇÕES
- 4.14.1. É proibida a venda de bebidas alcoólicas.
- 4.14.2. É proibida a venda de cigarros e similares.
- 4.14.3. É proibido o preparo de alimentos através de fritura, cozimento ou de forma que seja produzido vapor de gordura, fumaça ou poluição dessa natureza.

5. SOBRE A PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 5.1. A Concessionária deverá instalar no espaço cedido pela Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins a Lanchonete sem nenhum ônus à Concedente.
- 5.2. A Concessionária deverá dispor dos equipamentos e utensílios necessários ao seu funcionamento, tais como freezer, geladeira, forno micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, estufa, mesas e cadeiras. As mesas e cadeiras deverão ser de boa qualidade em bom estado de conservação e poderão ser de plástico, madeira ou estrutura metálica tipo tubular.
- 5.3. Garantir o local com louças, toalhas e copos além de todo o material necessário à preparação e fornecimento dos produtos.
- 5.4. Manter em local visível tabela de preços contendo todos os produtos postos à venda obedecendo à legislação pertinente.
- 5.5. Manter o objeto da Concessão de Uso no mais perfeito estado de conservação e limpeza para, assim, restituí-lo à Concedente quando for por ela solicitado.
- 5.6. Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos.
- 5.7. Utilizar sempre garfos, pegadores ou luvas para a manipulação dos alimentos prontos.
- 5.8. Utilização obrigatória de luvas, toucas, avental longo e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pela manipulação dos lanches.
- 5.9. Fornecer ao Departamento Administrativo desta Procuradoria-Geral de Justiça a relação dos empregados que serão utilizados na prestação dos serviços, especificando os respectivos cargos.
- 5.9.1. Sempre que houver alteração, a Concessionária comunicará de imediato ao Departamento Administrativo.

6. DOS PROCEDIMENTOS A SEREM ADOTADOS NO PREPARO DOS LANCHES

- 6.1. Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches.
- 6.2. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.
- 6.3. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60° C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10° C).
- 6.4. Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.
- 6.5. Lavar as mãos constantemente, com água e sabão.
- 6.6. Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos.
- 6.7. Utilização obrigatória de luvas, toucas, avental longo e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pela manipulação dos lanches.
- 6.8. Afastar, da manipulação dos alimentos, os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes.
- 6.9. Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos.
- 6.10. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.
- 6.11. Lavar frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante.

7. DAS OBRIGAÇÕES

- 7.1. Das obrigações da Concessionária:
- 7.1.1. Operar como uma organização completa e independente, fornecendo todos os instrumentos, mobiliário e mão de obra necessária à perfeita execução dos serviços que se propõe a prestar, sem nenhum ônus para a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.
- 7.1.2. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na lanchonete, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física.
- 7.1.3. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.
- 7.1.4. Os serviços deverão ser prestados por pessoal treinado e capacitado devendo apresentar-se uniformizados, com sapatos baixos, fechados e antiderrapantes e portando crachás de identificação.
- 7.1.5. Manter a disciplina nos locais de serviço, providenciando, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a saída do funcionário considerado de conduta incompatível com o serviço. Pode a Concedente solicitar a substituição de funcionário cuja permanência seja considerada inadequada na área de trabalho.
- 7.1.6. Responsabilizar-se pela estrita observância das normas de segurança interna da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins e aquelas determinadas pelo Ministério do Trabalho.
- 7.1.7. Manter o funcionamento da lanchonete de segunda a sexta-feira no horário de 8 h às 18 h, ininterruptamente.
- 7.1.8. Responsabilizar-se pelo pagamento dos salários aos seus empregados e pelo recolhimento dos tributos, encargos e obrigações sociais decorrentes da atividade, obedecendo aos critérios estabelecidos em lei, acordos, convenções ou dissídios coletivos podendo a Concedente exigir a apresentação de documentos que comprovem a regularidade dessas obrigações.
- 7.1.9. Responsabilizar-se pelas instalações no espaço físico determinado, devendo repor às suas expensas quaisquer itens que venham a ser danificados em função de mau uso, respeitando sempre os padrões e especificações já existentes.
- 7.1.10. Não transferir a outrem a Concessão de Uso concedida na forma desse Termo de Referência.
- 7.2. Das obrigações da Concedente:
- 7.2.1. Disponibilizar o espaço físico em referência.
- 7.2.2. Permitir os acessos de preposto da Concessionária às instalações físicas da Concedente de forma estritamente necessária à execução de suas atividades.

7.2.3. Notificar a Concessionária, por escrito, a respeito de qualquer irregularidade constatada na execução da Concessão de Uso.

8. DO VALOR DA CONCESSÃO

8. A proposta mínima a ser aceita pela concessão do espaço físico objeto deste termo de referência será de **R\$ 500,00 (quinhentos reais)** mensais, que será reajustado anualmente, adotando índice legal para contratos de concessão desta natureza (IPCA/IBGE).

8.1.1. O valor foi estipulado tomando-se como base os seguintes critérios a seguir descritos:

8.1.1.1. O consumo de energia elétrica para utilização dos equipamentos mínimos necessários ao funcionamento da lanchonete.

8.1.1.2. O consumo de água/esgoto.

8.1.1.3. O consumo de telefone.

9. DO PAGAMENTO DA CONCESSÃO

9.1. O pagamento pela concessão deverá ser realizado pela concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da utilização, através de Boleto, a ser emitido no endereço eletrônico: <https://www.mpto.mp.br/portal/servicos/boleto>, pela concessionária ou fiscal do contrato, devendo a Concessionária encaminhar ao Departamento Administrativo cópia do recibo de pagamento até o dia 20 (vinte) de cada mês.

9.2. O valor estabelecido para a utilização do espaço será reajustado de acordo com o IPCA/IBGE ou por outro índice que vier substituí-lo, a cada 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

10. VISTORIA

10.1. Os interessados poderão realizar uma vistoria inicial nas instalações através de profissional pertencente ao quadro da empresa, com vistas à perfeita adequação da proposta de preços aos trabalhos a serem efetuados.

10.2. A vistoria deverá ocorrer somente em dias úteis, das 9 h às 11 h e das 15 h às 17 h, e será agendada junto ao Departamento Administrativo pelo telefone (63) 3216-7514 ou 3216-7635. A visita deverá ser realizada antes da data fixada para abertura da licitação.

11. ACOMPANHAMENTO, FISCALIZAÇÃO E EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

11.1. Durante a vigência do Contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelo gestor do contrato, que será confiada ao Departamento Administrativo por meio de servidor especialmente designado para esse fim.

11.2. O gestor do contrato anotará, em livro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

11.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência do gestor do contrato deverão ser solicitadas ao Departamento Administrativo da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

12. PRAZO PARA INSTALAÇÃO E FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

12.1. A concessionária deverá instalar a lanchonete e iniciar o pleno funcionamento em até 15(quinze) dias corridos a contar da data de entrega do espaço pelo concedente.

13. DO CONTRATO

13.1. O contrato deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados a partir de 20 de maio de 2023, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei no 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público do Estado do Tocantins.

13.2. Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 8.666/93 e suas alterações, bem como legislação correlata ao tema.

ANEXO III

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos, sob as penas da Lei, que o(s) representante(s) _____, devidamente credenciado(s) por esta empresa _____, visitou(ram) o local objeto do Edital do Pregão Presencial n. ____/____, tomando conhecimento de todas as informações necessárias à elaboração de nossa proposta de preços.

Local e data.

Identificação e Assinatura do Representante Legal da Empresa

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ ESTAR CONTIDA NO ENVELOPE n. 01 – PROPOSTA DE PREÇOS.

ANEXO IV

MODELO DE PROPOSTA

À PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS

PREGÃO PRESENCIAL n.. ____/2023.

ABERTURA DOS ENVELOPES: __/__/2023.

HORÁRIO: __: __ HORAS.

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ n. _____ e inscrição estadual n. _____, estabelecida no(a) _____, para atendimento do objeto destinado à **Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins**, em conformidade com o Edital de **PREGÃO PRESENCIAL n. ____/2023**.

Para tanto, ofertamos a essa instituição o valor abaixo para a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM ÁREA DE 47,00 M², PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE DENTRO DA SEDE DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS EM PALMAS-TO**, observadas às exigências e especificações de que tratam o **ANEXO II – TERMO DE REFERÊNCIA**:

VALOR MENSAL DA CONCESSÃO: R\$ (), perfazendo o **VALOR ANUAL DE R\$ ()** ofertando diariamente, no mínimo, os produtos listados abaixo:

LINHA	DESCRIÇÃO
SALGADOS	
01	SALGADOS (120 g) Esfira de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo, salsicha, presunto e de queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pastel (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), croissant (queijo, presunto e queijo, frango com catupiry, chocolate com banana, queijo com goiabada)
02	Pão de queijo (50 g)
03	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral e comum
04	Pão francês com margarina
05	Torta pedaço (frango e presunto e muçarela)
06	Mini pizza
07	Cachorro quente
08	Sanduíche natural (com pão integral e comum) com uma combinação de pelo ao menos 02 recheios.
09	Bolo simples (pedaço)
10	Bolo com farinha integral (pedaço)
11	Bolo de pote
12	Pão com ovo
13	Bolo confeitado (pedaço)
14	Salada de frutas (copo de 200 ml) mínimo 06 itens
15	Frutas unidade (banana, maçã, pêra, etc.)
SUCOS (300ml)	
16	Simples: fruta in natura ou polpa – 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros
17	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);
VITAMINAS (300 ml)	
18	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.

19	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, mamão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.
BEBIDAS	
20	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)
21	Refrigerante garrafa (200 ml)
22	Refrigerante garrafa (290 ml)
23	Refrigerante (2lts)
24	Água com gás (500 ml)
25	Água sem gás (500 ml)
26	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)
27	Leite (integral ou desnatado) copo de 300 ml;
28	Água de coco (caixinha)
29	Água de coco (copo 300ml In Natura)
30	Iogurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo 120 ml

Declaramos expressamente que:

- a) Concordamos integralmente e sem qualquer restrição, com as condições desta licitação, expressas no Edital e seus anexos;
- b) Serão de nossa responsabilidade todos os custos relativos à execução do objeto desta licitação, inclusive as obrigações e encargos trabalhistas com o pessoal;
- c) Manteremos válidas e imutáveis todas as condições desta proposta pelo prazo mínimo de 60 (sessenta) dias, contados da data da abertura da proposta, observado o disposto no *caput* e parágrafo único do art. 110 da Lei n. 8.666/93;
- d) A prestação dos serviços será realizada de acordo com os prazos, condições e especificações estabelecidos no Edital, especificamente no Termo de Referência – Anexo II, e de acordo com especificações definidas nesta proposta.

Dados da empresa:

- a) Razão Social: _____;
- b) CNPJ N.: _____;
- c) Inscrição Estadual N: _____;
- d) Endereço: _____;
- e) Fone: _____ Fax (se houver): _____;
- f) CEP: _____;
- g) Cidade: _____ Estado: _____;
- h) Banco _____ Agência N. _____ Conta N.: _____.

Dados do responsável para assinatura do contrato:

Nome: _____;

RG N: _____;

CPF N: _____;

Cargo/Função ocupada: _____;

Fone: _____.

Palmas/TO, ____ de _____ de 20__.

Assinatura e carimbo
(representante legal)

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

(Identificação completa do representante da Licitante), como representante devidamente constituído de **(Identificação completa da Licitante)** doravante denominada **(Licitante)**, para fins do disposto no subitem **4.4 do Edital n. ____/2023**, declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- a) a proposta apresentada para participar do **Pregão Presencial n. ____/2023** foi elaborada de maneira independente pela (identificar a empresa), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Pregão Presencial n. ____/2023**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar do **Pregão Presencial n. ____/2023** não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Pregão Presencial n. ____/2023**, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do **Pregão Presencial n. ____/2023** quanto a participar ou não da referida licitação;
- d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do **Pregão Presencial n. ____/2023** não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do **Pregão Presencial n. ____/2023** antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar do **Pregão Presencial n. ____/2023** não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante da **Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins** antes da abertura oficial das propostas; e
- f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e data

Assinatura do representante legal, com NOME COMPLETO

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE NO ATO DO CREDENCIAMENTO, OU SEJA, FORA DOS ENVELOPES.

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DAS CONDIÇÕES DE HABILITAÇÃO PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

À

PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL n. ____/2023

Prezados Senhores,

Pela presente, declaramos, para podermos usufruir das prerrogativas legais, sob as penas da lei e para os fins requeridos no Inciso VII, do artigo 4º, da Lei Federal n. 10.520/2002, que esta empresa é uma microempresa/empresa de pequeno porte, nos termos da legislação vigente, que não há nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º, do artigo 3º, da Lei Complementar n. 123/06, e que cumprimos plenamente com os requisitos de habilitação exigidos neste Edital.

Local e data

(Empresa e assinatura do responsável legal)

OBS.: ESTA DECLARAÇÃO DEVERÁ SER ENTREGUE NO ATO DO CREDENCIAMENTO, OU SEJA, FORA DOS ENVELOPES.

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO n. ____/____ CELEBRADO ENTRE A PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS E A EMPRESA
_____.

A PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS, com sede na Quadra 202 Norte, Conj. 01, Lotes 5/6, Avenida LO-4, Plano Diretor Norte, CEP 77.006-218 em Palmas/TO, inscrita no CNPJ/MF sob o n. 01.786.078/0001-46, neste ato representada pelo Procurador-Geral de Justiça _____, nomeado pelo Ato – ____ NM de ____ de ____ de ____, publicado no Diário Oficial _____ de ____ de _____ de ____, doravante denominada **CONCEDENTE** e a empresa _____, inscrita no C.N.P.J. N. _____, representada neste ato por _____, portador do RG n. _____ SSP-____, e do CPF n. _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente **Contrato** para **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM ÁREA DE 47,00 m², PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE DENTRO DA SEDE DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS EM PALMAS-TO**, em conformidade com o Pregão Presencial n. ____/____ e a proposta apresentada pela CONCESSIONÁRIA, devidamente adjudicada e homologada nos termos do Despacho n. ____, de ____/____, constantes do Processo n. 19.30.1518.0001179-2022-46, sujeitando-se a CONCEDENTE e a CONCESSIONÁRIA às normas disciplinares da Lei n. 8.666/93 e alterações posteriores, mediante as cláusulas e condições que se seguem:

1. CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente Contrato tem como objeto a **CONCESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, COM ÁREA DE 47,00 M², PARA INSTALAÇÃO E EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE LANCHONETE DENTRO DA SEDE DA PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO TOCANTINS EM PALMAS-TO**, conforme especificações constantes no Edital do Pregão Presencial n. ____/____ e na proposta da CONCESSIONÁRIA.

2. CLÁUSULA SEGUNDA – DOS VALORES

2.1. Pela **CONCESSÃO** do uso do bem acima descrito a CONCESSIONÁRIA pagará mensalmente à CONCEDENTE o valor de **R\$** (), totalizando o valor anual do contrato em **R\$** () para o período de 12 (doze) meses.

3. CLÁUSULA TERCEIRA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA, DA PRORROGAÇÃO E DO REAJUSTE

3.1. O presente Contrato vigorará pelo prazo de **12 (doze) meses**, contados a partir de _____, podendo ser prorrogado, a critério exclusivo da CONCEDENTE, por sucessivos períodos até o limite máximo de 60 (sessenta) meses, mediante assinatura de termo aditivo, observado o previsto no art. 57, II da Lei n. 8.666/93.

3.2. Os valores contratados, não sofrerão reajustes durante o período de **12 (doze) meses**, nos termos da legislação vigente.

3.3. O valor estabelecido para a utilização do espaço será reajustado de acordo com o Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo, publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IPCA/IBGE) ou por outro índice que vier substituí-lo, a cada 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

3.3.1. No caso de atraso ou não divulgação do índice de reajustamento, a CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE a importância calculada pela última variação conhecida, liquidando a diferença correspondente tão logo seja divulgado o índice definitivo.

3.4. Os preços dos lanches poderão ser reajustados limitados à variação do período pelo IPCA/IBGE, desde que solicitado pela concessionária e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

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

3.6. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial, para reajustamento dos preços.

4. CLÁUSULA QUARTA – DOS CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO, DOS PRODUTOS, DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS, DOS PROCEDIMENTOS DE PREPARO E DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

4.1. DOS CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO

I- A licitante vencedora deverá iniciar suas atividades neste *parquet* à partir do dia 20 de maio de 2023, observado o prazo estabelecido para adequação após entrega do espaço, conforme o item 12.1 do Termo de Referência.

II- A concessionária prestará os serviços de distribuição dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente neste Órgão Ministerial, nos seguintes horários:

III- Lanchonete balcão: das 8 h às 18 h.

IV- A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 01 (um) dia.

V- A clientela da lanchonete é constituída por membros e servidores, estagiários, prestadores de serviços, terceirizados e visitantes.

VI- O público diário foi estimado pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:

a) Café da manhã: 100 usuários;

b) Lanche: 80 usuários.

VII- Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do MP/TO, há redução significativa do número de usuários, no entanto a Contratada deverá prestar seus serviços com no mínimo a mesma qualidade apresentada anteriormente e observar as demais condições constantes no termo de referência.

VIII- Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (mutirão, congressos, visitas, etc.), devidamente comunicado, a concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos e na fila do caixa de pagamento.

IX- Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e serem preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

X- Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

a) A partir das 17 h, será admitida redução de até 50% das variedades de bolos e salgados.

b) A critério da fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

XI- A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

a) A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.

XII- Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da concessionária, deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC no 216/2004 – ANVISA.

XIII- A concessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

XIV- A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo ao menos duas bandeiras distintas.

XV- A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento via pix.

XVI- A concessionária, para efetuar a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente.

XVII- Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF dos usuários.

XVIII- Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

XIX- Deverá a concessionária submeter à aprovação do concedente, até 10 dias antes do início das atividades, o cardápio e as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

4.2. DOS ALIMENTOS

I- A lanchonete deverá oferecer:

SALGADOS (120 g) Esfirra de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo, salsicha, presunto e de queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pastel (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), croissant (queijo, presunto e queijo, frango com catupiry, chocolate com banana, queijo com goiabada)
Pão de queijo (50 g)
Misto quente (presunto e queijo) com pão integral e comum
Pão francês com margarina
Torta pedaço (frango e presunto e muçarela)
Mini pizza
Cachorro quente
Sanduíche natural (com pão integral e comum) com uma combinação de pelo ao menos 02 recheios.
Bolo simples (pedaço)
Bolo com farinha integral (pedaço)
Bolo de pote
Pão com ovo
Bolo confeitado (pedaço)
Salada de frutas (copo de 200 ml) mínimo 06 itens
Frutas unidade (banana, maçã, pêra, etc.)
SUCOS (300ml)
Simple: fruta in natura ou polpa – 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros
Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);
VITAMINAS (300 ml)
Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.
Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, mamão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.
BEBIDAS
Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)
Refrigerante garrafa (200 ml)
Refrigerante garrafa (290 ml)
Refrigerante (2lts)
Água com gás (500 ml)
Água sem gás (500 ml)
Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)
Leite (integral ou desnatado) copo de 300 ml;
Água de coco (caixinha)
Água de coco (copo 300ml In Natura)
logurte natural ou desnatado, sabores diversos, copo 120 ml

II- A lanchonete poderá vender salgados, sanduíches, refrigerantes, sucos, bolos, chocolates e guloseimas em geral, como empacotados (salgadinhos, bolachas, balas, doces). Os demais gêneros alimentícios não relacionados e que objetivam atender ao objeto contratado deverão observar os mesmos

padrões de qualidade e requisitos mínimos exigidos pela vigilância sanitária.

III- Os lanches deverão ser preparados no dia de sua distribuição, com ótima apresentação e com base nas melhores condições de higiene e técnicas culinárias, devendo ser utilizados gêneros alimentícios de primeira qualidade e de boa procedência.

IV Não será admitido que alimentos preparados no dia anterior sejam reaproveitados.

V- Não será permitido na Lanchonete, o preparo de refeições quentes do tipo: arroz, feijão, macarrão, frango assado, carne cozida e outros tipos de alimentação que caracterizem pratos feitos.

VI- A concessionária não produzirá qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito de fritura.

VII- Não será permitido no interior da lanchonete, o preparo de sanduíches quentes na chapa térmica, bem como a fritura, por imersão ou por chapa, de salgados, tais como: quibe, coxinha, enroladinho, pastel, etc., sendo permitido, porém, que os salgados sejam assados em forno convencional ou de micro-ondas, ou fritos em outro local e mantidos em expositores térmicos;

VIII- O valor do lanche será pago diretamente pelo cliente à CONCESSIONÁRIA, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido;

IX- No caso específico do grupo dos salgados no cardápio básico, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:

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

X- No caso específico (sanduíches de pão integral) do grupo sanduíches, no cardápio básico, a CONCESSIONÁRIA deverá seguir os seguintes requisitos mínimos para a disponibilização dos mesmos:

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

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

XII- Itens de bomboniere:

a) Balas variadas, chocolates em barra ou bombons, gomas de mascar/chicletes industrializados, todos com opções de dietéticos ou light.

b) Observação: os valores dos itens de bomboniere comercializados na Lanchonete do MP/TO deverão obedecer aos valores praticados no mercado, não devendo estes itens serem majorados.

XIII- Itens não cobrados, servidos como cortesia:

a) açúcar em sachês;

b) adoçante dietético em gotas e em sachês;

c) canudos embalados individualmente;

d) catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em sachês;

e) copos, pratos e talheres descartáveis;

f) guardanapos de papel não reciclado e não sedoso;

g) palitos embalados individualmente.

XIV- PROIBIÇÕES

a) É proibida a venda de bebidas alcoólicas.

b) É proibida a venda de cigarros e similares.

c) É proibido o preparo de alimentos através de fritura, cozimento ou de forma que seja produzido vapor de gordura, fumaça ou poluição dessa natureza.

4.3. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

I- A Concessionária deverá instalar no espaço cedido pela Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins a Lanchonete sem nenhum ônus à Concedente.

II- A Concessionária deverá dispor dos equipamentos e utensílios necessários ao seu funcionamento, tais como freezer, geladeira, forno micro-ondas, forno elétrico, liquidificador, estufa, mesas e cadeiras. As mesas e cadeiras deverão ser de boa qualidade em bom estado de conservação e poderão ser de plástico, madeira ou estrutura metálica tipo tubular.

III- Guardar o local com louças, toalhas e copos além de todo o material necessário à preparação e fornecimento dos produtos.

IV- Manter em local visível tabela de preços contendo todos os produtos postos à venda obedecendo à legislação pertinente.

V- Manter o objeto da Concessão de Uso no mais perfeito estado de conservação e limpeza para, assim, restituí-lo à Concedente quando for por ela solicitado.

VI- Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos.

VII- Utilizar sempre garfos, pegadores ou luvas para a manipulação dos alimentos prontos.

VIII- Utilização obrigatória de luvas, toucas, avental longo e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pela manipulação dos lanches.

IX- Fornecer ao Departamento Administrativo desta Procuradoria-Geral de Justiça a relação dos empregados que serão utilizados na prestação dos serviços, especificando os respectivos cargos.

a) Sempre que houver alteração, a Concessionária comunicará de imediato ao Departamento Administrativo.

4.4. DOS PROCEDIMENTOS DE PREPARO

I- Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches.

II- Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

III- Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60° C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10° C).

IV- Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos.

V- Lavar as mãos constantemente, com água e sabão.

VI- Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos.

VII- Utilização obrigatória de luvas, toucas, avental longo e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pela manipulação dos lanches.

VIII- Afastar, da manipulação dos alimentos, os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes.

IX- Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos.

X- Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las.

XI- Lavar frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante.

4.5. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

4.5.1. O horário de funcionamento da lanchonete será de segunda a sexta-feira no horário de 8 h às 18 h ininterruptamente.

4.5.2. A critério da Administração, o horário de atendimento poderá ser alterado, a fim de atender a casos excepcionais.

5. CLÁUSULA QUINTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

5.1. Caberá à Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins:

5.1.1. Disponibilizar o espaço físico em referência.

5.1.2. Permitir os acessos de preposto da CONCESSIONÁRIA às instalações físicas da CONCEDENTE de forma estritamente necessária à execução de suas atividades.

5.1.3. Notificar a CONCESSIONÁRIA, por escrito, a respeito de qualquer irregularidade constatada na execução da Concessão de Uso.

6. CLÁUSULA SEXTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

6.1. Operar como uma organização completa e independente, fornecendo todos os instrumentos, mobiliário e mão de obra necessária à perfeita execução dos serviços que se propõe a prestar, sem nenhum ônus para a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins.

6.2. Fornecer todos os equipamentos operacionais, utensílios e materiais diversos a serem utilizados na lanchonete, bem como a limpeza e manutenção preventiva e corretiva dos mesmos e de toda área física.

6.3. Identificar todos os equipamentos de sua propriedade.

6.4. Os serviços deverão ser prestados por pessoal treinado e capacitado devendo apresentar-se uniformizados, com sapatos baixos, fechados e antiderrapantes e portando crachás de identificação.

6.5. Manter a disciplina nos locais de serviço, providenciando, no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas, a saída do funcionário considerado de conduta incompatível com o serviço. Pode a Concedente solicitar a substituição de funcionário cuja permanência seja considerada inadequada na área de trabalho.

6.6. Responsabilizar-se pela estrita observância das normas de segurança interna da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins e aquelas determinadas pelo Ministério do Trabalho.

6.7. Manter o funcionamento da lanchonete de segunda a sexta-feira no horário de 8 h às 18 h, ininterruptamente.

6.8. Responsabilizar-se pelo pagamento dos salários aos seus empregados e pelo recolhimento dos tributos, encargos e obrigações sociais decorrentes da atividade, obedecendo aos critérios estabelecidos em lei, acordos, convenções ou dissídios coletivos podendo a Concedente exigir a apresentação de documentos que comprovem a regularidade dessas obrigações.

6.9. Responsabilizar-se pelas instalações no espaço físico determinado, devendo repor às suas expensas quaisquer itens que venham a ser danificados em função de mau uso, respeitando sempre os padrões e especificações já existentes.

6.10. Não transferir a outrem a Concessão de Uso concedida na forma desse Termo de Referência.

7. CLÁUSULA SÉTIMA – DAS OBRIGAÇÕES GERAIS

7.1. Deverá a CONCESSIONÁRIA observar o seguinte:

7.1.1. É proibida a contratação de servidor pertencente ao Quadro de Pessoal da Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins durante a vigência deste contrato.

7.1.2. É proibida, também, a veiculação de publicidade acerca do objeto deste Contrato, salvo se houver prévia autorização da Administração desta Procuradoria-Geral de Justiça.

7.1.3. É vedada a subcontratação, cessão ou transferência no todo ou em parte do objeto ora licitado, sem expressa anuência da Procuradoria-Geral de Justiça.

8. CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

8.1. Durante a vigência do contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelo gestor do contrato, que será confiada ao Departamento Administrativo por meio de servidor especialmente designado para esse fim.

8.2. O gestor do contrato anotará, em livro próprio, todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços, determinando o que for necessário à regularidade das faltas ou defeitos observados.

8.3. As decisões e providências que ultrapassem a competência do gestor do contrato deverão ser solicitadas ao Departamento Administrativo desta Procuradoria-Geral de Justiça, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

8.4. A fiscalização pela CONCEDENTE não exclui nem reduz a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade de seus agentes e prepostos (art. 70 da Lei n. 8.666/93).

9. CLÁUSULA NONA – DO PAGAMENTO

9.1. O pagamento pela concessão deverá ser realizado pela concessionária até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao mês da utilização, através de Boleto, a ser emitido no endereço eletrônico: <https://www.mpto.mp.br/portal/servicos/boleto>, pela concessionária ou fiscal do contrato, devendo a Concessionária encaminhar ao Departamento Administrativo cópia do recibo de pagamento até o dia 20 (vinte) de cada mês.

9.2. O valor estabelecido para a utilização do espaço será reajustado de acordo com o IPCA/IBGE ou por outro índice que vier substituí-lo, a cada 12 (doze) meses, contados da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

10. CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DO OBJETO

10.1. A prestação dos serviços objeto deste Contrato deverá ser executada conforme as exigências, especificações, quantidades e observações contidas no Termo de Referência - Anexo II do Edital do Pregão Presencial n. ____/2023, conforme Processo Licitatório n.19.30.1518.0001179-2022-46, partes integrantes deste Contrato.

11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS PENALIDADES

11.1. Quem, convocado dentro do prazo de validade da sua proposta, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida para o certame, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a Administração Pública e, será descredenciado no sistema de cadastramento de fornecedor estadual, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

11.2. A Administração poderá ainda, garantida a prévia defesa da licitante vencedora, que deverá ser apresentada no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da sua notificação, sem prejuízo das responsabilidades penal e civil, aplicar, as seguintes sanções:

I. **Advertência** por escrito sempre que verificadas pequenas falhas corrigíveis;

II. **Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento)** por dia, pelo atraso injustificado na execução do objeto, sobre o valor anual da concessão;

III. **Multa compensatória/indenizatória** de 5% (cinco por cento) pela não execução do objeto deste Pregão, calculada sobre o valor anual da concessão;

IV. **Multa de 0,5% (zero vírgula cinco por cento)** por dia, pelo descumprimento de qualquer cláusula ou obrigação prevista neste Edital e não discriminado nos incisos anteriores, sobre o valor anual da concessão, contada da comunicação da contratante (via internet, fax, correio ou outro), até cessar a inadimplência;

V. **Suspensão temporária** de participar de licitação e impedimento de contratar com a Procuradoria-Geral de Justiça do Estado do Tocantins, pelo prazo de até 02 (dois) anos;

VI. **Declaração de inidoneidade** para licitar e contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, na forma da Lei, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;

VII. **Após o 20º (vigésimo) dia de inadimplência**, a Administração terá direito de recusar a execução da contratação, de acordo com sua conveniência e oportunidade, comunicando à adjudicatária, sem prejuízo da aplicação das penalidades previstas neste Instrumento;

VIII. A inadimplência da Contratada, independentemente do transcurso do prazo estipulado na alínea anterior, em quaisquer dos casos, observado o interesse da Contratante e a conclusão dos procedimentos administrativos pertinentes, poderá implicar a imediata rescisão unilateral deste Contrato, com a aplicação das penalidades cabíveis;

IX. Ocorrida a rescisão pelo motivo retrocitado, a Contratante poderá contratar mediante dispensa de licitação, com fulcro no art. 24, XI, da Lei Federal n. 8.666/93, observada a ordem de classificação da licitação e as mesmas condições oferecidas pela Licitante vencedora, ou adotar outra medida legal para prestação dos serviços ora contratados;

X. Quando aplicadas as multas previstas, mediante regular processo administrativo, poderão elas serem compensadas pelo Departamento Financeiro da Contratante, nos termos dos arts. 368 a 380 da Lei n. 10.406, de 10 de janeiro de 2002 (Código Civil);

XI. Na impossibilidade de compensação, nos termos da alínea anterior ou, inexistindo pagamento vincendo a ser realizado pela Contratante, ou, ainda, sendo este insuficiente para possibilitar a compensação de valores, a Contratada será notificada a recolher aos cofres do Erário a importância remanescente das multas aplicadas, no prazo máximo de 10 (dez) dias, contado da data do recebimento, pela Contratada, do comunicado formal da decisão definitiva de aplicação da penalidade, sem prejuízo das demais sanções legais cabíveis;

XII. As sanções acima descritas poderão ser aplicadas cumulativamente, ou não, de acordo com a gravidade da infração;

XIII. O valor máximo das multas não poderá exceder, cumulativamente, a 10% (dez por cento) do valor da contratação;

XIV. Nenhuma parte será responsável perante a outra pelos atrasos ocasionados por motivo de força maior ou caso fortuito;

XV. A multa, aplicada após regular processo administrativo, deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias, ou ainda, quando for o caso, será cobrada judicialmente;

XVI. As sanções previstas nesta CLÁUSULA são autônomas e a aplicação de uma não exclui a de outra e nem impede a sobreposição de outras sanções previstas na Lei Federal n. 8.666, de 21 de junho de 1993, com suas alterações;

XVII. As penalidades serão aplicadas, garantido sempre o exercício do direito de defesa, após notificação endereçada à Contratada, assegurando-lhe o prazo de 5 (cinco) dias úteis para manifestação e posterior decisão da Autoridade Superior, nos termos da lei.

12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

12.1. A inexecução total ou parcial deste contrato por parte da **CONCESSIONÁRIA** assegurará à **CONCEDENTE** o direito de rescisão nos termos do artigo 77 da Lei n. 8.666/93, de 21 de junho de 1993 e suas alterações, bem como nos casos citados no artigo 78 da mesma lei, garantida a prévia defesa, sempre mediante notificação por escrito.

12.2. A rescisão também se submeterá ao regime previsto no artigo 79, seus incisos e parágrafos, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações e, ao disposto em Edital.

12.3. A rescisão unilateral dar-se-á mediante comunicação da Contratante e independerá de aviso, notificação ou interpelação judicial.

12.4. A rescisão amigável dar-se-á mediante acordo das partes, desde que seja conveniente para a Contratante.

12.5. Ocorrendo a rescisão contratual, a Contratante não indenizará a Contratada, salvo pelos serviços já executados até o momento da rescisão.

13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA VINCULAÇÃO AO EDITAL

13.1. A execução do objeto, consubstanciada no presente contrato, foi objeto de licitação, de acordo com o disposto na Lei n. 10.520/02, com aplicação subsidiária da Lei n. 8.666/93, sob a forma de Pregão Presencial, Processo Licitatório n. 19.30.1518.0001179-2022-46, ao qual se **vincula** este contrato, além de submeter-se aos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos, ao Código de Defesa do Consumidor e as disposições de direito privado.

13.2. Serão partes integrantes deste Contrato, independente de transcrição, o Edital do Pregão Presencial n. ___/___, bem como os seus anexos e a PROPOSTA apresentada pela CONCESSIONÁRIA, que deverão ser observados para a perfeita execução deste Termo Contratual, sob pena das sanções cabíveis.

14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA PUBLICAÇÃO

14.1. A CONCEDENTE providenciará a publicação resumida do contrato, por meio de extrato, no Diário Oficial Eletrônico do Ministério Público do Estado do Tocantins até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao de sua assinatura, para ocorrer no prazo de 20 (vinte) dias daquela data.

15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DO FORO

15.1. É competente o foro de Palmas, Capital do Estado do Tocantins, para dirimir quaisquer questões fundadas neste Contrato.

15.2. E por estarem de acordo, lavrou-se o presente termo, em 03 (três) vias de igual teor e forma, as quais foram lidas e assinadas pelas partes CONTRATANTES, na presença das testemunhas abaixo.

Palmas - TO, __ de _____ de _____.

PROCURADORIA-GERAL DE JUSTIÇA

Procurador-Geral de Justiça

PELA CONCESSIONÁRIA

TESTEMUNHAS:

1- _____ 2 - _____

C.P.F. n.. C.P.F. n..



Documento assinado eletronicamente por **Diego Gomes Carvalho Nardes**, **Chefe de Departamento em Substituição**, em 16/01/2023, às 16:31, conforme art. 33, do Ato PGJ nº 120, de 06 de novembro de 2019.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site https://sei.mpto.mp.br/sei/controlador_externo.php?acao=documento_conferir&id_orgao_acesso_externo=0 informando o código verificador **0206309** e o código CRC **39870A38**.

19.30.1518.0001179/2022-46

Quadra 202 Norte, Av. LO 4, Conj. 1, Lotes 5 e 6, Plano Diretor Norte, CEP: 77006-218, Palmas/TO.
Telefone: (63) 3216-7600