



CONSELHO
NACIONAL DO
MINISTÉRIO PÚBLICO

CONTRATO CNMP Nº 18/2017

**CONTRATO QUE ENTRE SI CELEBRAM A
UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO
CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO
PÚBLICO – CNMP, E A PESSOA JURÍDICA
GAP SERVIÇOS DE EVENTOS EIRELI –
ME, NA FORMA ABAIXO:**

A **UNIÃO**, por intermédio do **CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO**, CNPJ n.º 11.439.520/0001-11, situado no Setor de Administração Federal Sul - SAFS, quadra 02, lote 03, Edifício Adail Belmonte, Brasília/DF, representado neste ato por seu Ordenador de Despesas, **ROBERTO FUINA VERSIANI**, brasileiro, servidor público, RG 441.122 – SSP/MA, CPF: 332.472.691-34, no uso da competência que lhe foi atribuída pela Portaria CNMP-SG n.º 119, de 31 de maio de 2017, ou, nas ausências e impedimentos desta, pelo seu substituto, **HUMBERTO DE CAMPOS COSTA**, brasileiro, servidor público, RG: 1.229.850 – SSP/DF, CPF: 602.710.781-20, conforme Portaria CNMP-SG n.º 119, de 31 de maio 2017, ambos residentes e domiciliados nesta Capital, doravante denominado simplesmente **CONTRATANTE**, e a pessoa jurídica **GAP SERVIÇOS DE EVENTOS EIRELI – ME**, CNPJ n.º 10.935.819/0001-02, estabelecida no SHN, Quadra 1, Bloco A, Conjunto A, Sala 1414, Edifício Le Quartier, Asa Norte, Brasília/DF, CEP 70701-000, neste ato representada por **JOSÉ ROMILSON NASCIMENTO SAMPAIO**, inscrito no RG sob o n.º 1.722.923 SSP/DF, e no CPF sob o n.º 910.094.301-06, residente e domiciliado em Brasília/DF, e daqui por diante designada simplesmente **CONTRATADA**, tendo em vista o contido no Processo CNMP n.º 0.00.002.000850/2016-63, referente ao Pregão Eletrônico CNMP n.º 13/2017, considerando as disposições estabelecidas na Lei n.º 8.666/1993, Lei n.º 10.520/2002 e, ainda, pelos Decreto n.º 3.555/2000, Decreto n.º 5.450/2005, pela Lei Complementar n.º 123/2006, Decreto n.º 2.271, de 07/07/97, e I.N SLTI/MPOG n.º 2/2008, e demais normas pertinentes, têm entre si, justo e avençado, e celebram o presente Contrato, mediante as seguintes cláusulas e condições:



CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente Contrato tem por objeto a prestação de serviços de apoio e organização de eventos, hospedagem e serviços correlatos, a serem realizados pelo Conselho Nacional do Ministério Público, compreendendo o planejamento operacional, organização, execução e acompanhamento dos eventos, inclusive das sessões plenárias e demais atividades da área-fim.

Parágrafo único. A prestação dos serviços obedecerá ao estipulado neste contrato, bem como, às obrigações assumidas nos documentos adiante enumerados constantes do Processo nº 0.00.002.000850/2016-63, e que independentemente de transcrição, fazem parte integrante e complementar deste contrato, no que não o contrariem:

- a) Edital de Pregão nº 13/2017;
- b) Ata da Sessão do Pregão, datada de 06/09/2017;
- c) Proposta final firmada pela CONTRATADA em 06/09/2017, contendo o valor global e unitário dos serviços a serem executados.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO REGIME DE EXECUÇÃO

A forma de execução do presente Contrato será indireta, sob o regime de empreitada por preço unitário, conforme disposto na Lei nº 8.666/1993.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONTRATANTE

Constituem obrigações do CONTRATANTE, sem prejuízo das disposições específicas estabelecidas do Edital e ou do Termo de Referência:

- 1) Cumprir e fazer cumprir o disposto neste Contrato;
- 2) Relacionar-se com a CONTRATADA exclusivamente por meio de pessoa por ela indicada;
- 3) Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente identificados e uniformizados, aos locais em que devam executar suas tarefas;



4) Efetuar, com pontualidade, os pagamentos à CONTRATADA, após o cumprimento das formalidades legais;

5) Fornecer à CONTRATADA, todos os esclarecimentos necessários para execução dos serviços e demais informações que estes venham a solicitar para o desempenho dos serviços ora contratados.

Parágrafo Primeiro – O CONTRATANTE reserva para si o direito de aplicar sanções ou rescindir o contrato, no caso de inobservância pela CONTRATADA de quaisquer das cláusulas e condições estabelecidas neste Contrato.

Parágrafo Segundo – O CONTRATANTE efetuará a fiscalização e o acompanhamento da execução dos serviços por meio do Gestor/Fiscal do Contrato, devendo este fazer anotações e registros de todas as ocorrências e determinar o que for necessário à regularização das falhas ou defeitos observados.

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA

A CONTRATADA se obriga a cumprir fielmente o estipulado no presente instrumento, bem como as obrigações específicas estabelecidas do Edital e ou do Termo de Referência e, ainda, em especial:

- 1) Executar os serviços contratados em conformidade com o Termo de Referência – Anexo I do Edital, o qual fornece todas as orientações do CONTRATANTE;
- 2) Prestar todos os esclarecimentos que lhe forem solicitados pelo CONTRATANTE, atendendo prontamente a todas as reclamações;
- 3) Relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do Gestor/Fiscal do Contrato;
- 4) Indicar, formalmente, preposto devidamente credenciado, visando a estabelecer contatos com o representante do CONTRATANTE durante a vigência do Contrato;
- 5) Cumprir todas as orientações do CONTRATANTE para o fiel desempenho das atividades especificadas e sujeitar-se a mais ampla e irrestrita fiscalização, prestando todos os



esclarecimentos que lhe forem solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

6) Manter, quando nas dependências do CONTRATANTE, os empregados devidamente identificados, por meio de crachás, e uniformizados de maneira condizente com o serviço a executar, quando necessário, observando, ainda, as normas internas e de segurança;

7) Responsabilizar-se pelas despesas com todos encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais de seus empregados, os quais não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com o CONTRATANTE;

8) O atraso na apresentação, por parte da empresa, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação do CONTRATANTE;

9) Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do Contrato, **sem prévia e expressa anuência do CONTRATANTE**;

10) Não caucionar ou utilizar o Contrato para qualquer operação financeira, sob pena de rescisão contratual;

11) Manter durante a vigência do Contrato todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

12) Disponibilizar uma conta *e-mail* para fins de comunicação entre as partes, e manter atualizados o endereço comercial e os números de telefone e de fax;

13) Comunicar, por escrito, eventual atraso ou paralisação dos serviços, apresentando razões justificadoras a serem apreciadas pelo CONTRATANTE;

14) Manter sigilo, sob pena de responsabilidade, sobre todo e qualquer assunto de interesse do CONTRATANTE ou de terceiros de que tomar conhecimento em razão da execução dos serviços, devendo orientar seus empregados nesse sentido;

15) Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados, sem o consentimento, prévio e por escrito, do CONTRATANTE;

16) Não utilizar o nome do CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do presente Contrato;

17) Responsabilizar-se por todo e qualquer acidente do trabalho, dano ou prejuízo



causado ao patrimônio do CONTRATANTE ou de terceiros, decorrente da execução do serviço contratado;

18) Apresentar os documentos fiscais de cobrança em conformidade com o estabelecido neste Contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA

A vigência do presente contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no DOU (Diário Oficial da União), podendo ser prorrogado por períodos sucessivos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do art. 57, inciso II da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DO VALOR

O valor global estimado dos serviços ora contratados é de R\$ 804.000,00 (oitocentos e quatro mil reais), durante a vigência deste Contrato, conforme quadro abaixo:

Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
HOSPEDAGEM					
1	Apartamento single - Hotel 5 estrelas com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência.	Diária	750	400,00	300.000,00
2	Apartamento duplo - Hotel 5 estrelas com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência.	Diária	10	449,80	4.498,00
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS – EM AMBIENTE HOTELEIRO					
3	Água mineral em garrafão de 20 (vinte) litros com bebedouro e opções de água natural e gelada.	Unitário	40	25,00	1.000,00
4	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500 ml.	Unitário	2700	2,20	5.940,00



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
5	Refeição, composta de, no mínimo: 3 (três) opções de saladas, 3 (três) opções de entradas, 3 (três) opções de carnes (no mínimo, uma carne branca e uma carne vermelha) com respectivas guarnições, 1 (uma) opção de massa, 3 (três) opções de sobremesas, 2 (duas) opções de sucos naturais, 3 (três) opções de refrigerantes (sendo um <i>diet</i>), água mineral (com e sem gás) e café.	Por Pessoa	1125	50,00	56.250,00
6	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente e três opções de sachês para chá.	Unitário	100	10,00	1.000,00
7	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	Unitário	250	10,00	2.500,00
8	<i>Coffee break</i> , composto de, no mínimo: água; café; chá; leite quente e frio; chocolate quente; 3 (três) opções de sucos naturais; 3 (três) opções de <i>finger sandwich</i> (pães integral, branco, sírio, entre outros, e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas); 2 (duas) opções de refrigerantes <i>diets</i> e não <i>diets</i> ; 3 (três) opções de biscoitos amanteigados (<i>petit four</i>) doces; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 4 (quatro) opções de salgados quentes, sendo uma opção de salgado folheado; e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas.	Por Pessoa	2250	30,00	67.500,00
9	<i>Petit Four</i> e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (<i>petit four</i>) doces, 1 (uma) variedade de biscoito (<i>petit four</i>) salgado e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo, que deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 3 (três) unidades de biscoito e 5 (cinco) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel).	Por Pessoa	750	10,00	7.500,00
10	Refrigerante <i>diet</i> ou normal.	Lata de 350ml	80	4,00	320,00
11	Suco natural produzido com frutas frescas.	Copo 200ml	150	4,00	600,00
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS – FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO EM LOCAIS A SEREM DEFINIDOS					
12	Água mineral em garrafão de 20 (vinte) litros com bebedouro e opções de água natural e gelada.	Unitário	40	10,00	400,00
13	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	Unitário	3500	2,00	7.000,00
14	Refeição, composta de, no mínimo: 3 (três) opções de saladas, 3 (três) opções de entradas, 3 (três) opções de carnes (no mínimo, uma carne branca e uma carne vermelha) com respectivas guarnições, 1 (uma) opção de massa, 3 (três) opções de sobremesas, 2 (duas) opções	Por Pessoa	1200	40,00	48.000,00



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	de sucos naturais, 3 (três) opções de refrigerantes (sendo um <i>diet</i>), água mineral (com e sem gás) e café.				
15	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente e três opções de sachês para chá.	Unitário	100	16,00	1.600,00
16	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	Unitário	300	5,00	1.500,00
17	Coffee-break, composto de, no mínimo: água, café, chá, leite quente e frio, chocolate quente, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, entre outros, e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas); 2 opções de refrigerantes <i>diets</i> e não <i>diets</i> , 3 opções de biscoitos amantegados (<i>petit four</i>) doces; 2 opções de bolo (um com cobertura), 4 opções de salgados quentes, sendo uma opção de salgado folheado; e 4 opções de fruta da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas.	Por Pessoa	2800	27,50	77.000,00
18	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (<i>diet</i> e não <i>diet</i>); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; mesa de café com 3 (três) tipos de <i>petit four</i> doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por Pessoa	150	60,00	9.000,00
19	Refeição em restaurante de cozinha internacional, indicado pela CONTRATADA, composto de, no mínimo: 3 (três) opções de entradas; 3 (três) opções de pratos principais, com os respectivos acompanhamentos, sendo 1 (uma) de carne vermelha, 1 (uma) de carne branca e 1 (uma) vegetariana; 3 (três) opções de sobremesas, além de variedades de frutas da estação laminadas; bem como água mineral, com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes <i>diet</i> e não <i>diet</i> ; e 3 (três) opções de sucos naturais de frutas; café e chá.	Por Pessoa	60	84,00	5.040,00
20	<i>Petit Four</i> e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) variedades de biscoitos amantegados (<i>petit four</i>) doces, 1 (uma) variedade de biscoito (<i>petit four</i>) salgado e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo, que deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A	Por Pessoa	1050	10,00	10.500,00



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	quantidade mínima por pessoa deve ser de 3 (três) unidades de biscoito e 5 (cinco) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel).				
21	Refrigerante <i>diet</i> ou normal.	Lata de 350ml	80	3,00	240,00
22	Suco natural produzido com frutas frescas.	Copo 200ml	150	2,50	375,00
ESPAÇO FÍSICO DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO					
23	Sala de apoio administrativo.	Diária	30	400,00	12.000,00
24	Sala de trabalho para até 50 pessoas em formato "auditório".	Diária	30	500,00	15.000,00
25	Sala de trabalho para até 100 pessoas em formato "auditório".	Diária	20	800,00	16.000,00
26	Sala de trabalho para até 200 pessoas em formato "auditório".	Diária	20	900,00	18.000,00
27	Sala / Auditório com capacidade acima de 200 pessoas no formato "auditório".	Diária	10	1.000,00	10.000,00
RECURSOS HUMANOS					
28	Auxiliar de serviços gerais: profissional capacitado para exercer a função de manutenção da limpeza dos ambientes e para demais serviços de baixa complexidade durante a realização dos eventos.	Diária (8h)	10	80,00	800,00
29	Mestre de Cerimônia: profissional com experiência comprovada para realizar, com segurança e desenvoltura, serviços de apresentação de eventos. Deve possuir conhecimento de normas de Cerimonial Público, possuir características de improvisação, ter segurança e cuidado com a aparência, discrição, postura e sobriedade, bem como trajar roupas bem-talhadas e discretas.	Diária (8h)	20	300,00	6.000,00
30	Coordenador de evento: profissional com experiência no planejamento e organização de grandes eventos. Deve acompanhar toda a execução do evento de forma presencial e em regime de dedicação exclusiva, inclusive durante a fase inicial do projeto. Deverá possuir celular de plantão, controlar a execução de serviços, acompanhar montagem e desmontagem, resolver imprevistos, controlar horários, ser a ligação da CONTRATANTE com a CONTRATADA e os demais prestadores.	Diária (8h)	30	60,00	1.800,00



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
31	Filmagem: prestação de serviço de filmagem para cobertura de eventos e reuniões técnicas compreendendo profissional com experiência e maquinário completo (filmadora, tripê, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço).	Diária (8h)	30	300,00	9.000,00
32	Fotógrafo: profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos).	Diária (8h)	10	250,00	2.500,00
33	Garçom: profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço, com unhas limpas e curtas, com domínio da postura profissional e conhecimento de etiqueta.	Diária (8h)	25	100,00	2.500,00
34	Intérprete de libras: profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na linguagem libras.	Hora	35	100,00	3.500,00
35	Operador de audiovisual: profissional capacitado para operar os equipamentos audiovisuais constantes desse anexo, realizar a montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos nestes instalados, e demais aparelhos eletrônicos	Diária (8h)	35	100,00	3.500,00
36	Operador de som: profissional capacitado para operar os equipamentos de sonorização constantes desse anexo.	Diária (8h)	10	100,00	1.000,00
37	Recepcionista: profissional com experiência, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	130	120,00	15.600,00
38	Recepcionista bilíngue: profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	10	130,00	1.300,00
39	Tradutor consecutivo: profissional com experiência comprovada na área e que possa executar a tradução de eventos em inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	8	600,00	4.800,00
40	Tradutor de Idioma Especial: profissional com experiência comprovada para a realização de tradução de eventos para línguas diversas do inglês, francês ou espanhol.	Diária	8	800,00	6.400,00
EQUIPAMENTOS/MATERIAL DE CONSUMO/OUTROS					



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
41	Balcão de credenciamento.	Unitário	15	100,00	1.500,00
42	Cabine de tradução simultânea: cabine com isolamento acústico para tradução com equipamentos, recursos humanos (tradutores) e acessórios necessários à realização do serviço. O sistema de tradução simultânea deverá incluir tradutores de acordo com a legislação, um técnico operador de som e demais aparelhos necessários à transmissão e recepção de áudio, como rádios, fones, etc., nas línguas inglesa, francesa e espanhola.	Diária	8	1.964,00	15.712,00
43	Cadeiras com assento estofado.	Diária	80	8,00	640,00
44	Cartucho adicional para impressora (preto ou colorido).	Unitário	10	30,00	300,00
45	DVD player.	Unitário	5	5,00	25,00
46	Flip Chart com cavalete/suporte, jogo de 3 pincéis atômicos e bloco de papel.	Unitário	70	10,00	700,00
47	Impressora a jato de tinta colorida com cartucho, conexão USB e devidamente instalada aos computadores e rede.	Diária	15	40,00	600,00
48	Impressora a laser monocromática com toner.	Diária	35	50,00	1.750,00
49	Iluminador de ambiente com tripé.	Unitário	60	50,00	3.000,00
50	Impressora Multifuncional com fax, scanner, impressora e copiadora.	Diária	15	80,00	1.200,00
51	Mesa quadrada ou redonda para até 4 (quatro) pessoas.	Diária	20	30,00	600,00
52	Microfone com base ou pedestal de pé.	Diária	30	15,00	450,00
53	Microfone com base ou pedestal de mesa.	Diária	20	15,00	300,00
54	Microfone com fio.	Diária	10	10,00	100,00
55	Microfone Gooseneck.	Diária	30	20,00	600,00
56	Microfone sem fio.	Diária	130	15,00	1.950,00
57	Microfone lapela.	Diária	10	30,00	300,00

58



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
58	Notebook – configurações mínimas: processador com 2 Ghz ou superior, memória RAM de 1GB, HD de 80 GB, leitor e gravador de CD/DVD, cabos, conexão de internet Wi-Fi, conexão de rede, Windows XP ou superior, Explorer e Office completos, aplicativos Zip, Acrobat Reader, Flash Reader instalados.	Diária	220	15,00	3.300,00
59	Ponteira <i>laser</i> com passador de <i>slides</i> .	Diária	40	1,00	40,00
60	<i>Link</i> dedicado de internet <i>wireless</i> com velocidade mínima de 5 MB, instalação e suporte incluídos.	Diária	80	100,00	8.000,00
61	Ponto de internet com velocidade mínima de 2 MB, instalação e suporte incluídos.	Ponto	30	40,00	1.200,00
62	Praticável ou tablado de madeira com estrutura metálica, com cobertura acarpetada ou em couro.	Metro Quadrado	50	24,00	1.200,00
63	Prisma de mesa em acrílico com aproximadamente 30 cm de comprimento por 8 cm de altura (duas faces).	Diária	250	1,00	250,00
64	Projektor multimídia de 3000 <i>ansi lumes</i> com controle remoto.	Diária	70	50,00	3.500,00
65	Projektor multimídia de 5000 <i>ansi lumes</i> com controle remoto.	Diária	25	70,00	1.750,00
66	Púlpito em acrílico ou madeira com suporte para microfone, papéis e copo.	Diária	20	40,00	800,00
67	Quadro branco com base metálica ou de madeira, medidas aproximadas de 0,90 m de altura e 1,20 m de largura acompanhado de 3 (três) canetas coloridas (preta, azul e vermelha).	Diária	10	5,00	50,00
68	Rádio de comunicação.	Unitário	120	10,00	1.200,00
69	Régua para energia com 4 (quatro) entradas e no mínimo 10 (dez) metros de extensão, devidamente instaladas.	Diária	200	1,00	200,00
70	<i>Scanner</i> de mesa.	Diária	15	30,00	450,00
71	Sistema de sonorização para até 200 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 (oito) canais e demais equipamentos para atendimento da demanda.	Diária	45	180,00	8.100,00
72	Sofá módulo de 3 (três) lugares, estofado em tecido ou couro.	Diária	5	30,00	150,00



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
73	Sofá em couro ou tecido, de 2 (dois) lugares.	Diária	15	30,00	450,00
74	Suporte para <i>banner</i> articulável em metal com pintura metálica ou preto.	Diária	150	2,00	300,00
75	Tapete medindo no mínimo 2,00 m x 2,50 m em tecido tipo persa ou sisal.	Diária	10	40,00	400,00
76	Tela de projeção de 150" com suporte metálico ou <i>box truss</i> .	Diária	80	25,00	2.000,00
77	Tela de projeção de 250" com suporte metálico ou <i>box truss</i> .	Diária	50	32,00	1.600,00
78	Tela de projeção de 80" com suporte metálico ou <i>box truss</i> .	Diária	80	15,00	1.200,00
79	Toner extra.	Unitário	10	27,00	270,00
80	TV LCD de 42 polegadas.	Diária	10	40,00	400,00
TOTAL ESTIMADO (R\$)					804.000,00

CLÁUSULA SÉTIMA – DO PAGAMENTO

O pagamento será efetuado conforme o item 6 do Termo de Referência, Anexo I do Edital.

Parágrafo primeiro. Para execução do pagamento de que trata a presente Cláusula, a CONTRATADA deverá fazer constar como beneficiário/cliente, da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, o **CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO, CNPJ nº 11.439.520/0001-11**, e ainda, o número da Nota de Empenho, os números do Banco, da Agência e da conta corrente da CONTRATADA e a descrição clara e sucinta do objeto.

Parágrafo segundo. Sobre o valor da Nota Fiscal, a CONTRATANTE fará as retenções devidas ao INSS e as dos impostos e contribuições previstas na **Instrução Normativa SRF nº 1.234, de 11/01/2012**.

Parágrafo terceiro. Caso a CONTRATADA seja optante pelo "SIMPLES" (Lei nº 9.317/96), não serão feitas as retenções de que trata a citada instrução normativa, ficando a CONTRATADA nesse caso obrigada a apresentar declaração, na forma do Anexo IV da mesma



Instrução Normativa SRF nº 1.234, de 11/01/2012, em duas vias, assinadas pelo seu representante legal.

Parágrafo quarto. A CONTRATADA deverá, ainda, juntamente à Nota Fiscal / Fatura, apresentar os documentos comprobatórios de regularidade fiscal e trabalhista, exigidos no Edital de Licitação.

Parágrafo quinto. Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

Parágrafo sexto. Ao CONTRATANTE fica reservado o direito de não efetuar o pagamento se, no momento da aceitação, os serviços prestados, não estiverem em perfeitas condições e em conformidade com as especificações estipuladas.

Parágrafo sétimo. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONTRATADA não tenha concorrido de alguma forma para tanto, fica convencionada a taxa de atualização financeira devida pelo Conselho Nacional do Ministério Público, conforme disposto no art. 36, § 4º, da Instrução Normativa/SLTI-MP nº 02, de 30/04/2008, mediante a aplicação da seguinte fórmula:

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

$I = \frac{(TX/100)}{365}$, assim apurado: $I = \frac{(6/100)}{365}$ $I = 0,00016438$

Em que:

I = Índice de atualização financeira;

TX = Percentual da taxa de juros de mora anual = 6%;

EM = Encargos moratórios;

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

VP = Valor da parcela em atraso.



Parágrafo oitavo. Aplica-se a mesma regra disposta no parágrafo anterior, na hipótese de eventual pagamento antecipado, observado o disposto no art. 38 do Decreto nº 93.872/86.

CLÁUSULA OITAVA – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

As despesas com a execução deste Contrato correrão, neste exercício, à conta de créditos orçamentários consignados no Orçamento Geral da União, Conselho Nacional do Ministério Público, no Programa/Atividade 03.032.2100.8010.0001, na categoria econômica 3.3.9.0.39.22 e, para o exercício seguinte, créditos próprios de igual natureza.

Parágrafo único. Para cobertura da despesa foi emitida Nota de Empenho nº 2017NE000399, de 14/09/2017, à conta da dotação orçamentária especificada nesta Cláusula.

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE DO CONTRATO

O contrato poderá ser reajustado, visando à adequação aos novos preços de mercado e à variação efetiva dos custos de produção, observado o interregno mínimo de 1 (um) ano, a contar da data de apresentação da proposta ou do orçamento a que essa proposta se referir, ou da data do último reajuste, aplicando-se o *IGP-DI/FGV* ou, na insubsistência deste, por outro índice que vier a substituí-lo.

CLÁUSULA DEZ – DAS RESPONSABILIDADES

A CONTRATADA responderá civil e criminalmente pelos prejuízos causados ao patrimônio da União em decorrência de ação ou omissão de seus empregados ou prepostos.

Parágrafo primeiro. A CONTRATADA responderá civilmente pelos furtos e roubos que porventura venham a ocorrer no interior das dependências do CONTRATANTE, nos casos em que ficar comprovado dolo ou culpa de seus prepostos ou empregados.



Parágrafo segundo. Na hipótese de verificação dos danos, a CONTRATADA ficará obrigada a promover a reposição do bem em condições idênticas ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, contados a partir da comprovação de sua responsabilidade.

Parágrafo terceiro. Caso a CONTRATADA não promova a reposição do bem nos termos do Parágrafo segundo desta Cláusula, dentro do prazo estipulado, o CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor do ressarcimento da garantia de execução ou da fatura do mês.

CLÁUSULA ONZE – DO RECURSO

É admissível recurso dos atos do CONTRATANTE, decorrentes da execução deste Contrato, no prazo de 05 (cinco) dias úteis a contar da data da respectiva ciência, conforme art. 109, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DOZE – DAS PENALIDADES E RECURSOS

A CONTRATADA ficará sujeita às penalidades previstas nas Leis nº 10.520/2002 e 8.666/93 em caso de descumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições do presente Contrato.

Parágrafo primeiro. Conforme o disposto no art. 28 do Decreto nº 5.450, de 31/05/2005 e no Acórdão 754/2015-TCU, a licitante que, dentro do prazo de validade de sua proposta, negar-se a retirar a nota de empenho, deixar de assinar o termo de contrato quando exigido, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução do contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedido de licitar e contratar com a União, e, se for o caso, será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 5 anos, sem prejuízo de multa de até 10% (dez por cento) do valor estimado para a contratação e demais cominações legais.

Parágrafo segundo. Uma vez iniciada a execução dos serviços contratados, a sua



prestação de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas poderá acarretar, além do previsto nos parágrafos anteriores desta Cláusula, resguardados os procedimentos legais pertinentes:

- a) advertência;
- b) multa, a ser recolhida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, a contar da comunicação oficial, nas hipóteses previstas nos itens 11 - DAS SANÇÕES e 12 - DAS INFRAÇÕES, do Termo de Referência – Anexo I do Edital.
- c) suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 02 (dois) anos;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

Parágrafo terceiro. No caso de não-recolhimento do valor da multa, dentro de 5 (cinco) dias úteis a contar da data da intimação para o pagamento, a importância será descontada da garantia prestada ou dos pagamentos a que fizer jus a CONTRATADA ou ajuizada a dívida, consoante o § 3º do art. 86 e § 1º do art. 87 da Lei n.º 8.666/93, acrescida de juros moratórios de 1,0% (um por cento) ao mês.

Parágrafo quarto. Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV, do art. 87, da Lei n.º 8.666/93 e a constantes do art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

Parágrafo quinto. De acordo com o artigo 88, da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da referida lei, à CONTRATADA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

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



- b) tenham praticado atos ilícitos visando a frustrar os objetivos da licitação;
- c) demonstrem não possuir idoneidade para contratar com a Administração em virtude de atos ilícitos praticados.

Parágrafo sexto. Da aplicação das penas definidas no § 1º e no art. 87, da Lei nº 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 05(cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

Parágrafo sétimo. No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV, do art. 87, da Lei nº 8.666/93, caberá pedido de reconsideração ao Exmo. Sr. Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

Parágrafo oitavo. Na comunicação da aplicação da penalidade de que trata o item anterior, serão informados o nome e a lotação da autoridade que aplicou a sanção, bem como daquela competente para decidir sobre o recurso.

Parágrafo nono. O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CONTRATANTE, localizado no edifício Adail Belmonte, situado no Setor de Administração Federal Sul, Quadra 03 Lote 02, Brasília/DF, nos dias úteis, das 13h às 17h.

Parágrafo dez. As penalidades previstas neste Contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso de multa, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, garantida prévia defesa (art. 87, § 2º da Lei 8.666/93).

Parágrafo onze. As multas aplicadas são deduzidas do valor do pagamento devido à Contratada, quando possível, ou cobradas por via de procedimento extrajudicial ou judicial, conforme o caso.



CLÁUSULA TREZE – DA RESCISÃO

A inexecução total ou parcial do Contrato poderá ensejar a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.

Parágrafo primeiro. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do procedimento, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo segundo. A rescisão do Contrato poderá ser:

- a) Determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei nº 8.666/93, mediante notificação através de ofício entregue diretamente ou por via postal, com prova de recebimento, sem prejuízo das penalidades previstas neste Contrato;
- b) Amigável, por acordo entre as partes, mediante a assinatura de termo aditivo ao contrato, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE; e
- c) Judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo terceiro. A rescisão unilateral ou amigável deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

Parágrafo quarto. De conformidade com o § 2º do artigo 79, da Lei nº 8.666/93, quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do artigo 78 da mesma lei, sem que haja culpa da CONTRATADA, será esta ressarcida dos prejuízos regularmente comprovados que houver sofrido, tendo ainda direito a:

- a) Devolução de garantia, se houver;
- b) Pagamentos devidos pela execução do contrato até a data da rescisão;
- c) Pagamento do custo de desmobilização.

Parágrafo quinto. A rescisão poderá acarretar as seguintes consequências imediatas:



- a) Execução da garantia contratual para ressarcimento, ao CONTRATANTE, dos valores das multas aplicadas ou de quaisquer outras quantias ou indenizações a ela devidas;
- b) Retenção dos créditos decorrentes do Contrato, até o limite dos prejuízos causados ao CONTRATANTE.

CLÁUSULA QUATORZE – DA ALTERAÇÃO

Este Contrato poderá, nos termos do art. 65 da Lei nº 8.666/93, ser alterado por meio de Termos Aditivos, objetivando promover os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários.

Parágrafo único. Nenhum acréscimo ou supressão poderá exceder o limite estabelecido no parágrafo primeiro do art. 65 da Lei nº 8.666/93, salvo as supressões resultantes de acordos celebrados entre os contratantes.

CLÁUSULA QUINZE – DA APROVAÇÃO E DA PUBLICIDADE

Este Contrato será aprovado pelo Sr. Secretário-Geral do Conselho Nacional do Ministério Público, nos termos do art. 33, inciso I, do Decreto nº 93.872/1986.

Parágrafo único. Incumbirá ao CONTRATANTE à sua conta e no prazo estipulado no art. 20 do Decreto nº 3.555, de 8/8/2000, a publicação do Extrato deste Contrato e dos Termos Aditivos no Diário Oficial da União.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DO FORO

Fica eleito o foro da Justiça Federal da cidade de Brasília/DF para dirimir as dúvidas não solucionadas administrativamente, oriundas das obrigações aqui estabelecidas.

E, por estarem de pleno acordo, depois de lido e achado conforme, foi o presente Contrato lavrado em 02 (duas) vias de igual teor e forma, assinado pelas partes e testemunhas abaixo.



CONSELHO
NACIONAL DO
MINISTÉRIO PÚBLICO

Brasília/DF, 29 de setembro de 2017.


CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO
PÚBLICO
CONTRATANTE


GAP SERVIÇOS DE EVENTOS EIRELI -
ME
CONTRATADA

TESTEMUNHAS:

NOME:

CPF:


Teodoro Monteiro Mendes
Chefe da Seção de Contratos
Matrícula: 82238

NOME:

CPF:


Bruno de Sousa Trindade
Técnico Administrativo
Matrícula: 82.429

APROVO.


Flávio Oliveira Barboza
Secretário-Geral Adjunto do CNMP



ANEXO I DO CONTRATO CNMP Nº 18/2017

TERMO DE REFERÊNCIA

1 DEFINIÇÃO DO OBJETO

1.1 Contratação de empresa especializada em agenciamento de serviços de apoio e organização de eventos, hospedagem e serviços correlatos, a serem realizados pelo Conselho Nacional do Ministério Público, compreendendo o planejamento operacional, organização, execução e acompanhamento dos eventos, inclusive das sessões plenárias e demais atividades da área-fim.

2 JUSTIFICATIVA

2.1 O mapa estratégico do CNMP destaca o importante papel de integração desempenhado pelo órgão. A fim de alcançar seus objetivos estratégicos que tratam sobre a articulação entre os órgãos e os ramos do Ministério Público, anualmente, o CNMP realiza diversos cursos, encontros, reuniões, entre outros.

2.2 As diversas áreas que compõem o CNMP possuem uma crescente demanda por eventos em Brasília, logo, faz-se necessário suporte à realização dessas atividades.

2.3 Os eventos são importantes ferramentas de disseminação da imagem institucional do CNMP e, por essa razão, devem ser executados com qualidade e eficiência. A contratação de empresa especializada garante profissionalização e uniformidade aos eventos da Casa.

2.4 A contratação objetiva promover a realização de eventos que estejam alinhados ao planejamento estratégico e que disseminem as metas e as diretrizes do CNMP. Além disso, a oferta de hospedagem proporcionará ao órgão economia com o pagamento de diárias a colaboradores em geral.

2.5 De acordo com a Portaria CNMP-PRESI Nº 105/2016, que institui o calendário de sessões ordinária do CNMP para o exercício de 2017, o CNMP realizará pelo menos 2 (duas) sessões plenárias ordinárias por mês, com duração aproximada de cinco horas. Assim, é necessário o fornecimento de refeições e bebidas para evitar grandes interrupções e subsidiar a celeridade dos julgamentos.



2.6 A contratação está prevista no Plano de Gestão **2017** na iniciativa **CNMP_PG_17_PRESI_001 – Contratação de agenciamento para eventos.**

3 DESCRIÇÃO DO OBJETO

3.1 A prestação de agenciamento dos serviços de hospedagem, organização de eventos e serviços correlatos, a serem disponibilizados ao Conselho Nacional do Ministério Público, em eventos na Capital Federal, está descrita a seguir.

3.2 Hospedagem

3.2.1 A CONTRATADA deverá oferecer serviços de hospedagem em hotéis que atendam às demandas e exigências estabelecidas previamente pelo órgão.

3.2.2 A CONTRATADA deverá oferecer serviços de hospedagem, disponibilizando uma relação de no mínimo 5 (cinco) hotéis compatíveis com a categoria 5 (cinco) estrelas, conforme classificação do Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem (SBClass) e Portaria nº 100 do Ministério do Turismo, de 16 de junho de 2011.

3.2.3 No valor de cada diária, deverão estar incluídos: café da manhã, 3 (três) garrafas de água por hóspede e demais taxas de serviços. Quaisquer despesas extras, como de acompanhantes, lavanderia, telefone, frigobar, entre outras, serão de responsabilidade do hóspede e deverão ser pagas no momento do *check-out*.

3.2.4 Como forma de viabilizar a imersão total dos participantes nos eventos, os espaços físicos deverão, preferencialmente, estar localizados no mesmo local da hospedagem.

3.2.5 A CONTRATADA deverá prestar junto aos hotéis garantia de não apresentação (*no-show*), somente quando exigido pelo estabelecimento, com eficácia apenas para o primeiro dia da reserva.

3.2.6 Ademais, para os casos em que houver necessidade de entrada antecipada nos hotéis, entre 8 (oito) horas e 12 (doze) horas, bem como estadia estendida até as 18 (dezoito) horas, a empresa deverá garantir a cobrança de, no máximo, 50% (cinquenta por cento) do valor da diária. As entradas antecipadas ou estendidas devem ser autorizadas previamente pelo CNMP.

3.2.7 Os estabelecimentos deverão atender aos critérios mínimos relacionados a seguir:



- 3.2.7.1 Estado de conservação e manutenção das instalações, construções, equipamentos e mobiliário das áreas comuns e das unidades habitacionais em boas condições;
- 3.2.7.2 Climatização adequada nas áreas sociais fechadas e nas unidades habitacionais (com controle de temperatura de climatização pelo hóspede);
- 3.2.7.3 Serviço de recepção aberto 24 horas por dia;
- 3.2.7.4 Local para a guarda de bagagens;
- 3.2.7.5 Serviço de cofre em 100% (cem por cento) das unidades habitacionais;
- 3.2.7.6 Serviço de facilidades de escritório virtual (acesso à internet, obtenção de cópias, impressão de documentos);
- 3.2.7.7 Serviço de conexão à internet nas áreas sociais;
- 3.2.7.8 Restaurante com número de lugares correspondente a, pelo menos, 50% (cinquenta por cento) da capacidade máxima de hóspedes;
- 3.2.7.9 Serviço de café da manhã;
- 3.2.7.10 Serviço de alimentação disponível para almoço e jantar;
- 3.2.7.11 Serviço de refeições leves e bebidas nas unidades habitacionais (*room service*);
- 3.2.7.12 Gerador de emergência com cobertura dos apartamentos e áreas sociais para manutenção dos serviços essenciais;
- 3.2.7.13 Área útil da unidade habitacional, exceto banheiro, com no mínimo 15 m² (quinze metros quadrados), em, no mínimo, 90% (noventa por cento) dos apartamentos;
- 3.2.7.14 Banheiros com no mínimo 4 m² (quatro metros quadrados) em todas as unidades habitacionais;
- 3.2.7.15 Mesa de trabalho com cadeira, iluminação própria, ponto de energia e telefone, possibilitando o uso de aparelhos eletrônicos pessoais, nas unidades habitacionais;
- 3.2.7.16 Acesso à internet disponível nas unidades habitacionais;
- 3.2.7.17 Pagamento com cartão de crédito ou débito.



3.3 Refeições e bebidas

3.3.1 O fornecimento de refeições e bebidas pode estar vinculado ao local de hospedagem, bem como ao local de realização dos eventos ou outros locais indicados pela CONTRATANTE.

3.3.2 A CONTRATANTE informará à CONTRATADA, caso haja participante com necessidade de refeições diferenciadas (diabéticos, celíacos, alérgicos e outros), com antecedência mínima de 1 (um) dia útil.

3.3.3 No caso de contratação dos itens água mineral em garrafão de 20 litros e água mineral de garrafa de 500 ml, o fornecimento de copos de vidro e bandejas deverá estar incluído nos preços unitários.

3.3.4 Quando do fornecimento de café e chá em garrafas térmicas, incluir xícaras em porcelana, açúcar, adoçante, mexedor plástico de café em quantidades suficientes para o período do evento. No preço unitário da garrafa de café ou chá deverão estar agregados todos os custos dos materiais acima descritos.

3.3.5 Os preços de alimentos e bebidas deverão incluir todas as taxas de serviços e impostos.

3.3.6 Serão fornecidos pela CONTRATADA todo o material e mão de obra necessários e suficientes à perfeita execução dos serviços de alimentos e bebidas como: louças, talheres, cestas, bandejas e guardanapos, mesas, cadeiras e toalhas, entre outros, além do transporte de todo o material e pessoal envolvido na prestação dos serviços.

3.3.7 O *buffet* indicado pela CONTRATADA para prestação de serviços de alimentação fora do ambiente hoteleiro deverá manter em seu quadro de funcionários nutricionista diplomado por instituição de ensino superior reconhecida pelo Ministério da Educação, com registro no Conselho Regional de Nutrição, para supervisionar os serviços de *buffet* objeto do presente termo de referência em todas as fases do processo produtivo de acordo com as normas legais vigentes.

3.3.8 Os funcionários do *buffet* deverão possuir carteira de saúde atualizada ou atestado de saúde periódico, emitidos por órgão competente, de acordo com a legislação em vigor. Deverão apresentar-se devidamente asseados, com cabelo curto ou preso, barbeados, bem como unhas aparadas e limpas.

3.3.9 Cozinheiros, ajudantes de cozinha e garçons deverão ter experiência profissional comprovada à época da prestação mediante apresentação de atestados, declarações, carteira de trabalho ou outros



documentos pertinentes, em estabelecimentos de prestação de serviços de *buffet*, restaurantes ou hotéis, onde hajam exercido suas funções. Os documentos comprobatórios devem ser apresentados quando solicitados pelo CNMP.

3.3.10 Cozinheiros e ajudantes de cozinha, além de uniformizados, deverão trabalhar com a cabeça devidamente coberta, utilizar luvas e máscaras descartáveis, avental de napa e/ou pano, além de bota de plástico, para maior higiene no manuseio dos alimentos.

3.3.11 Garçons deverão estar devidamente uniformizados, em traje social, de acordo com o ambiente de eventos corporativos. Os uniformes deverão ser confeccionados com materiais adequados e de qualidade. Especial atenção deverá ser dada à necessidade de que os uniformes sejam padronizados.

3.3.12 Garçons têm as funções de montar as mesas; manter as bandejas com os alimentos bem-arrumados e, sempre que necessário, fazer a reposição de alimentos e utensílios; servir e repor bebidas; retirar pratos e copos usados e os repor; limpar resíduos de alimentos caídos; orientar os convidados e, na medida do possível, atender a pedidos especiais.

3.3.13 Os alimentos deverão ser preparados utilizando matéria-prima e insumos de primeira qualidade, e o transporte dos alimentos e bebidas deverá ser realizado em veículo apropriado, devidamente higienizado e climatizado.

3.3.14 Os alimentos preparados deverão obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, ser saudáveis e adequadamente temperados, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físico, químico e biológico – para assegurar a preservação dos nutrientes.

3.3.15 Não poderão ser utilizados utensílios de cozinha de madeira ou que contenham qualquer parte em madeira (tais como: tábua, colher, cabo de faca, etc.), devendo ser substituídos por utensílios fabricados em polietileno ou aço inox.

3.3.16 Qualquer tipo de alimento anteriormente preparado pela empresa de *buffet* não poderá ser reutilizado no preparo das refeições a serem servidas nos encontros organizados pelo Conselho Nacional do Ministério Público.



3.3.17 O *buffet* deverá observar rigorosamente a legislação sanitária e as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, emanadas pelos órgãos públicos competentes.

3.3.18 A quantidade a ser servida deverá estar adequada ao número de convidados: não deve ser excessiva tampouco denotar escassez, sobretudo para os convidados servidos por último.

3.3.19 Os apetrechos em metal (tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes etc.) deverão ser de inox, sem ornamentos excessivos.

3.3.20 Quando se tratar de evento com participantes de outros países, os apetrechos em metal (tais como talheres de mesa e de serviço, bandejas, baixelas, travessas, bules, açucareiros, porta-adoçantes etc.) deverão ser de primeira linha, de preferência em prata ou de metal banhado em prata.

3.3.21 As toalhas, sobretoalhas e guardanapos deverão ser lisos ou em tons e estampas sóbrias, em tecido de algodão, gorgurinho, gorgurão, oxford ou similar, de boa qualidade, nas dimensões e cores solicitadas pelo CONTRATANTE, conforme o formato das mesas escolhidas.

3.3.22 As louças (tais como pratos, xícaras de chá, pires etc.) deverão ser de porcelana branca, fina, lisa, ou com friso(s) discreto(s).

3.3.23 A CONTRATADA deverá fornecer todo material complementar necessário para a execução dos serviços.

3.3.24 A CONTRATADA deverá disponibilizar garçons em quantidade suficiente para o bom andamento dos serviços.

3.3.25 O serviço, particularmente em almoços ou jantares, deverá ser prestado de forma a assegurar que todos os convidados sejam servidos igualmente, considerando a mesma quantidade e variedade de pratos, bebidas e alimentos.

3.3.26 Em eventos com duração superior a 1 (um) dia, a CONTRATADA deverá atentar para a diversificação dos sabores, tipos e apresentação dos alimentos e bebidas servidos.

3.3.27 Todos os preparativos necessários deverão estar concluídos no horário marcado para a realização do evento, evitando-se atrasos e outros transtornos.

3.3.28 O fornecimento de alimentação deverá atender ao especificado abaixo:



3.3.28.1 Serviço de *Petit Four* e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (*petit four*) doces, 1 (uma) variedade de biscoito (*petit four*) salgado e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo, que deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade mínima por pessoa deverá ser de 3 (três) unidades de biscoito e 5 (cinco) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel).

3.3.28.2 *Coffee-break*, composto de, no mínimo: água; café; chá; leite quente e frio; chocolate quente; 3 (três) opções de sucos naturais; 3 (três) opções de *finger sandwich* (pães integral, branco, sírio, entre outros e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas); 2 (duas) opções de refrigerantes *diets* e não *diets*; 3 (três) opções de biscoitos amanteigados (*petit four*) doces; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 4 (quatro) opções de salgados quentes, sendo uma opção de salgado folheado; e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas.

3.3.28.3 Refeição, composta de, no mínimo: 3 (três) opções de saladas, 3 (três) opções de entradas, 3 (três) opções de carnes com respectivas guarnições (no mínimo, uma carne branca e uma carne vermelha), 1 (uma) opção de massa, 3 (três) opções de sobremesas, 2 (duas) opções de sucos naturais, 3 (três) opções de refrigerantes (sendo um *diet*), água mineral (com e sem gás) e café.

3.3.28.4 Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (*diet* e não *diet*); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; mesa de café com 3 (três) tipos de *petit four* doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.

3.3.28.5 Serviço de *buffet*, em restaurantes de cozinha internacional, indicados pela CONTRATADA, com: 3 (três) opções de entradas; 3 (três) opções de pratos principais, com os respectivos acompanhamentos, sendo 1 (uma) de carne vermelha, 1 (uma) de carne branca e 1 (uma) uma vegetariana; 3 (três) opções de sobremesas, além de variedades de frutas da estação laminadas; bem como água mineral, com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes *diet* e não *diet*; e 3 (três) opções de sucos naturais de frutas; café e chá.



3.4 Locação de espaços

3.4.1 Refere-se à locação de dependências (como salas e auditórios) para a realização dos eventos promovidos pelo CNMP. No preço ofertado deverão estar incluídos os itens que comporão a montagem física do evento, como cadeiras, mesas, toalhas, tabladros, entre outros.

3.4.2 A definição do espaço a ser locado dependerá de prévia análise e aprovação pela CONTRATANTE e deverá comportar, confortavelmente, todos os participantes do evento.

3.5 Locação de equipamentos

3.5.1 A CONTRATADA deverá providenciar a locação e a instalação dos equipamentos demandados pela CONTRATANTE para a realização dos eventos, em conformidade com as especificações do Anexo I. Os equipamentos solicitados deverão estar instalados, em perfeito funcionamento, no prazo de 2 (duas) horas antes do início dos eventos.

3.5.2 A prestação de serviços e a locação de equipamentos serão faturados apenas nos casos em que esses serviços e materiais não sejam fornecidos gratuitamente pelo estabelecimento escolhido para a realização do evento/hospedagem.

3.5.3 Cabe à CONTRATADA providenciar a substituição, no prazo máximo de 1 (uma) hora, dos equipamentos defeituosos ou que não estejam atendendo às demandas do serviço ou dos organizadores, cabendo o direito à CONTRATANTE de não efetuar o pagamento do equipamento não substituído no prazo estabelecido.

3.5.4 Os preços desses itens deverão ser apresentados por diária, já incluídos os suprimentos e os recursos humanos necessários à instalação e à execução dos serviços.

3.5.5 O sistema de sonorização deverá atender às necessidades do evento, de forma a garantir a boa prestação do serviço, levando-se em conta o quantitativo de pessoas e o tamanho do espaço a ser sonorizado.

3.5.6 A taxa do provedor e despesas com instalações e desativação dos pontos para conexão com a Internet, durante o período do evento, serão de responsabilidade da CONTRATADA.

3.5.7 Todos os equipamentos e insumos utilizados deverão ser de alta qualidade, licenciados e disponibilizados em tempo hábil para testes e verificações do CONTRATANTE. Sempre que



solicitado algum serviço da área de informática, a CONTRATADA deverá providenciar um técnico para acompanhar toda a montagem, instalação e desmontagem, bem como substituir equipamentos com defeito por outro similar ou superior imediatamente.

3.6 Contratação de prestadores de serviços

3.6.1 A equipe de profissionais será solicitada pela CONTRATANTE de acordo com as necessidades dos eventos e dentro das especificações contidas neste Termo de Referência.

3.6.2 Na prestação de serviços especializados, a CONTRATADA deverá empregar profissionais com experiência em eventos.

3.6.3 A entrega do serviço de edição de filmagem e/ou transcrição não poderá ultrapassar 10 (dez) dias úteis após a realização do evento. Conforme o grau de complexidade do evento, esse prazo poderá sofrer alterações a critério da CONTRATANTE.

3.6.4 A entrega das imagens, em alta resolução, do serviço de fotografia deverá ocorrer em dois momentos: no mesmo dia do evento, por meios eletrônicos, a serem indicados pela CONTRATANTE; e em 5 (cinco) dias úteis após o encerramento do evento, em CD ou DVD. O equipamento utilizado deverá ter resolução mínima de 15 (quinze) *megapixels*.

3.6.5 Todo o material decorrente do registro do evento deverá ser mantido em sigilo pela CONTRATADA.

3.6.6 Os profissionais deverão trabalhar uniformizados e possuir experiência no trato com autoridades.

3.6.7 As recepcionistas deverão apresentar-se devidamente uniformizadas. O uniforme poderá compreender terninhos em tons escuros, camisa social, meias pretas, *taiuller* escuro, entre outros. O traje das recepcionistas deverá guardar uniformidade entre si. As recepcionistas deverão comunicar-se com fluência, desenvoltura e cordialidade, inclusive no trato com autoridades.

3.6.8 No valor da diária/hora do prestador de serviço devem estar incluídas as despesas com uniformes, transporte e alimentação.

3.6.9 Caso seja necessário pagamento de hora extra para algum prestador de serviço (acima da jornada de 8h/dia), esse será calculado em 1/8 (um oitavo) dos respectivos valores de diária constantes



no Anexo I para cada hora excedente. As horas extras deverão ser solicitadas pelo responsável do evento (área demandante) e autorizadas pelo Fiscal do Contrato antes da sua execução.

3.7 Descrições gerais

3.7.1 Os valores da proposta deverão compreender todas as despesas diretas e indiretas com materiais, mão de obra, cumprimento das leis sociais, fiscais, tributárias, previdenciárias e trabalhista, transporte, taxas, seguros e demais valores e encargos necessários à perfeita execução do objeto deste Termo de Referência.

3.7.2 O valor da diária de apartamento duplo, com café da manhã, não poderá ser menor do que a diária de apartamento *single*, com café da manhã, nem superá-lo em mais de 20% (vinte por cento).

3.7.3 O valor da refeição em ambiente hoteleiro não poderá ser maior do que 20% (vinte por cento) do valor da diária de apartamento *single* relativo a tarifa cobrada em hotel 5 (cinco) estrelas, com café da manhã.

3.7.4 Os quantitativos apresentados no Anexo I deste Termo de Referência são estimativas de necessidade para o período de setembro de 2017 a setembro de 2018, pautadas nos eventos, cursos e hospedagens programados e no histórico de eventos realizados pela CONTRATANTE.

4 ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

4.1 Os recursos desta contratação estão consignados na previsão orçamentária da União para 2017, no Programa 03.032.2100.8010.0001, Categoria Econômica 3.3.3.90.39 e na iniciativa CNMP_PG_17_PRESI_001 – Contratação de agenciamento para eventos.

5 REGIME DE EXECUÇÃO E PRODUTOS A SEREM ENTREGUES

5.1 O regime de execução do contrato será de empreitada por preço unitário, e a adjudicação do objeto será global. É vantajoso para a Administração Pública que apenas uma empresa gerencie os serviços para que não haja prejuízo para a organização e coordenação do evento.

5.2 Do agenciamento

5.2.1 A CONTRATADA deverá responsabilizar-se integralmente pelas demandas solicitadas pelo Conselho Nacional do Ministério Público, considerando as seguintes etapas:



5.2.1.1 Conhecimento da necessidade da CONTRATANTE, por meio de Ordem de Serviço emitida pelo CNMP e enviada por meio eletrônico;

5.2.1.2 Levantamento do nível de complexidade da demanda;

5.2.1.3 Sugestão e definição, de acordo com os critérios da CONTRATANTE, do local do evento e/ou hospedagem;

5.2.1.4 Locação de espaço físico (se necessário);

5.2.1.5 Organização da infraestrutura do evento, incluindo montagem e desmontagem dos espaços físicos, apoio técnico, administrativo e de pessoal;

5.2.1.6 Seleção e alocação de recursos humanos;

5.2.1.7 Distribuição de atribuições e de tarefas de acordo com a necessidade da contratação.

5.2.2 Para realização das etapas supracitadas, a CONTRATADA deverá disponibilizar pelo menos 1 (um) profissional do seu quadro permanente, para atender ao CONTRATANTE que tenha, necessariamente, experiência em atividades de assessoria, planejamento e organização de eventos na área de interesse do CONTRATANTE.

5.2.3 Os serviços objeto deste contrato deverão ser executados de acordo com este Termo de Referência, na periodicidade necessária, atentando para o emprego correto de materiais, máquinas, equipamentos e produtos específicos, não eximindo a CONTRATADA da responsabilidade da execução de outras atividades pertinentes aos serviços contratados.

5.3 Do agendamento e cancelamento dos serviços

5.3.1 Os prazos previstos neste item poderão ser flexibilizados em caso de justificável necessidade, ocasião em que a CONTRATADA deverá imprimir esforços para atender as solicitações.

5.3.2 Todas as demandas serão solicitadas pela CONTRATANTE à CONTRATADA via Ordem de Serviço, na qual constarão datas, serviços, quantitativos e demais informações necessárias para a realização da hospedagem ou do evento.

5.3.3 A CONTRATANTE deverá manter informada a CONTRATADA sobre a agenda dos eventos e hospedagens com a maior antecedência possível. O prazo mínimo para solicitação de hospedagem



é de 10 (dez) dias corridos, e, para solicitação de prestação de serviço de suporte a eventos, de 2 (dois) dias corridos.

5.3.4 A CONTRATADA deverá confirmar o bloqueio de hospedagem, bem como a confirmação dos serviços solicitados para a realização dos eventos, em até 2 (dois) dias úteis após o envio da solicitação encaminhada pelo CONTRATANTE, respeitando a preferência de hotéis e espaços indicados pelos organizadores.

5.3.5 A CONTRATANTE poderá cancelar o bloqueio das hospedagens com antecedência mínima de 5 (cinco) dias úteis da data da prestação do serviço, e alterar até 25% (vinte e cinco por cento) do quantitativo de hospedagens, locações e serviços com antecedência mínima de 3 (três) dias úteis.

5.3.6 A CONTRATANTE poderá cancelar a solicitação de salas em até 7 (sete) dias corridos antes do evento. No caso de equipamentos e serviços correlatos, em até 2 (dois) dias da data agendada para o evento, sem nenhum custo adicional para a CONTRATANTE.

5.3.7 Não respeitados os prazos acima descritos, a CONTRATANTE responsabilizar-se-á apenas pelo pagamento da primeira diária dos serviços cancelados, caso esses sejam cobrados pelos prestadores de serviço, devendo a cobrança ser comprovada por meio de fatura ou nota fiscal emitida por eles.

5.3.8 A CONTRATANTE deverá informar à CONTRATADA a necessidade de *early check-in* e *late check-out* com o mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da hospedagem.

5.4 Das hospedagens avulsas

5.4.1 Entende-se por hospedagem avulsa quando o número de hóspedes é igual ou inferior a 10 (dez) em um mesmo dia, no mesmo hotel.

5.4.2 A CONTRATANTE deverá respeitar o limite mínimo de 2 (dois) dias úteis para solicitar o bloqueio de hospedagem e poderá alterar ou cancelar o bloqueio com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas da data da hospedagem.

5.4.3 A CONTRATANTE deverá informar/solicitar à CONTRATADA a necessidade de *early check-in* e *late check-out* com o mínimo de 24 (vinte e quatro) horas de antecedência da hospedagem.

5.5 Locação de equipamentos



5.5.1 A CONTRATADA deverá providenciar a locação e a instalação dos equipamentos demandados pelo órgão para a realização dos eventos, em conformidade com as especificações do Anexo I.

5.5.2 Os equipamentos solicitados devem estar instalados, em perfeito funcionamento, no prazo de 2 (duas) horas antes do início dos eventos. Cabe à CONTRATADA providenciar a substituição, no prazo máximo de 1 (uma) hora, dos equipamentos defeituosos ou que não estejam atendendo às demandas do serviço ou dos organizadores.

5.6 A mensagem eletrônica (*e-mail*) é instrumento hábil para formalizar, no que couber, as rotinas aqui previstas, sem prejuízo de outros legalmente adotados.

6 CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO FÍSICO-FINANCEIRO e pagamento

6.1 O prazo total de execução será de 12 (doze) meses, contados da data da sua assinatura, com eficácia após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União, podendo ser prorrogado por períodos sucessivos, limitada sua duração a 60 (sessenta) meses, nos termos do artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

6.2 O preço inicialmente contratado poderá ser reajustado mediante prévia negociação entre as partes, observados os preços praticados no mercado, bem como a periodicidade mínima de 1 (um) ano, contada da apresentação da proposta, tendo como limite máximo a variação do IGP/DI-FGV ou em conformidade com outros dispositivos legais que venham a ser editados pelo Poder Público.

6.3 A CONTRATANTE efetuará o pagamento à CONTRATADA pelos serviços efetivamente prestados até 10 (dez) dias úteis contados do atesto da fatura ou nota fiscal do evento.

6.4 A liberação para pagamento da fatura ou nota fiscal ficará condicionada ao atesto do Fiscal do Contrato, conforme disposto nos artigos 67 e 73 da Lei nº 8.666/1993.

6.5 Para execução do pagamento de que trata a presente Cláusula, a CONTRATADA deverá fazer constar como beneficiário/cliente da Nota Fiscal/Fatura correspondente, emitida sem rasuras, o CONSELHO NACIONAL DO MINISTÉRIO PÚBLICO, CNPJ nº 11.439.520/0001-11, e ainda, os números do banco, da agência e da conta corrente da CONTRATADA, e a descrição clara e sucinta do objeto.



6.6 A apresentação de certidões atrasadas ou irregulares com a nota fiscal ensejará anotação do Fiscal do Contrato nos registros administrativos referente ao evento, bem como notificação da CONTRATADA para que providencie as devidas correções.

6.7 Constatando-se, junto ao SICAF, a situação de irregularidade da CONTRATADA, será providenciada sua notificação, por escrito, para que, no prazo de 10 (dez) dias corridos, regularize sua situação ou, no mesmo prazo, apresente sua defesa. O prazo poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, a critério da CONTRATANTE.

6.8 Para pagamento dos serviços prestados, a CONTRATADA deverá encaminhar:

6.8.1 Faturas acompanhadas das notas fiscais necessariamente assinadas pelos hóspedes, visto ser documento imprescindível para o pagamento da despesa;

6.8.2 Comprovantes de consumo nos casos em que não haja discriminação destes na nota fiscal do hotel;

6.8.3 Certidões de regularidade da empresa exigidas para pagamento;

6.8.4 Caso a CONTRATADA seja optante pelo "SIMPLES" (Lei nº 9.317/96), será obrigada a informar no corpo da nota fiscal e apresentar declaração, na forma do Anexo IV da Instrução Normativa SRF nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012, assinada pelo seu representante legal.

6.9 O pagamento será feito por meio de depósito na conta corrente da CONTRATADA, por meio de Ordem Bancária, mediante apresentação da respectiva fatura ou nota fiscal do fornecimento, acompanhada do atesto do Fiscal do Contrato.

6.10 Sobre o valor da Nota Fiscal, a CONTRATANTE fará as retenções devidas ao INSS e as dos impostos e contribuições previstas na Instrução Normativa SRF nº 1.234, de 11 de janeiro de 2012.

6.11 Poderão ser deduzidos dos créditos da CONTRATADA os valores relativos a multas e juros de mora de tributos e contribuições sociais, decorrentes de entrega de faturamento em atraso, configurado por prazo inferior a 10 (dez) dias corridos do vencimento da obrigação.

6.12 A CONTRATADA deverá, ainda, apresentar, com a Nota Fiscal/Fatura, os documentos comprobatórios de regularidade fiscal e trabalhista, exigidos no Edital de Licitação.



6.13 Nenhum pagamento será efetuado à CONTRATADA, enquanto pendente de liquidação qualquer obrigação financeira que lhe for imposta, em virtude de penalidade ou inadimplência contratual, sem que isso gere direito a acréscimos de qualquer natureza.

7 RESPONSABILIDADES DA CONTRATANTE E DA CONTRATADA

7.1 Da Contratante

- 7.1.1** Proporcionar as facilidades indispensáveis à boa execução das obrigações contratuais;
- 7.1.2** Promover os pagamentos dentro do prazo estipulado, desde que sejam observadas as condições contratuais;
- 7.1.3** Aplicar as sanções, conforme previsto no contrato;
- 7.1.4** Relacionar-se com a CONTRATADA por meio de pessoa por ela formalmente indicada;
- 7.1.5** Cumprir e fazer cumprir o disposto no Edital e seus Anexos;
- 7.1.6** Prestar as informações e os esclarecimentos necessários ao desenvolvimento das tarefas;
- 7.1.7** Prestar informações e esclarecimentos pertinentes que venham a ser solicitados pela CONTRATADA;
- 7.1.8** Anotar no Processo Administrativo referente ao evento e notificar à CONTRATADA, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso de execução do serviço, fixando prazo para a sua correção;
- 7.1.9** Nomear o Fiscal de Contrato e seu substituto para fiscalizar, controlar e avaliar os serviços executados, bem como o seu cumprimento;
- 7.1.10** Informar à CONTRATADA nome, telefone e e-mail de comunicação do Fiscal de Contrato e seu substituto, mantendo tais dados atualizados;
- 7.1.11** Zelar para que a mão de obra seja utilizada unicamente na realização das tarefas estabelecidas no Edital e seus Anexos;
- 7.1.12** Assegurar o livre acesso dos empregados da CONTRATADA, quando devidamente identificados e uniformizados, aos locais em que devam executar suas tarefas;



7.1.13 Proporcionar as condições necessárias para a realização dos serviços, bem como a indicação dos locais a serem efetuados os referidos serviços deste Termo de Referência, dentro das normas do CNMP e do Edital e seus Anexos;

7.1.14 Rejeitar, no todo ou em parte, os serviços prestados que estejam em desacordo com as especificações técnicas anteriormente apresentadas; e

7.1.15 Efetuar o pagamento após a apresentação da fatura pela CONTRATADA nas condições estipuladas no Edital e seus Anexos.

7.2 Da Contratada

7.2.1 Entregar o objeto do contrato conforme especificado e dentro do prazo de entrega estipulado neste Termo de Referência;

7.2.2 Apresentar, sempre que solicitado, no prazo máximo estipulado no pedido, documentação referente às condições exigidas na licitação;

7.2.3 Disponibilizar o endereço comercial, telefone e uma conta de e-mail para fins de comunicação entre as partes, mantendo-os atualizados;

7.2.4 Comunicar imediatamente à CONTRATANTE toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução do contrato;

7.2.5 Comunicar, por escrito, no prazo de 10 (dez) dias úteis, quaisquer alterações havidas no contrato social, durante o prazo de vigência do contrato, bem como apresentar os documentos comprobatórios da nova situação;

7.2.6 Acatar a fiscalização, a orientação e o gerenciamento dos trabalhos por parte do Fiscal do Contrato designado pela CONTRATANTE;

7.2.7 Prestar todos os esclarecimentos que forem solicitados pelo CONTRATANTE, cujas reclamações se obriga a atender;

7.2.8 Planejar a execução e a supervisão dos serviços;

7.2.9 Orientar regularmente seus empregados acerca da adequada metodologia de otimização dos serviços, dando ênfase à economia no emprego de materiais e à racionalização de energia elétrica no uso dos equipamentos;



- 7.2.10** Corrigir, às suas expensas, no todo ou em parte, a execução de serviços em que forem constatadas imperfeições, vícios, defeitos ou incorreções, imediatamente após o recebimento da notificação formal do CONTRATANTE por meio eletrônico (e-mail);
- 7.2.11** Solicitar por escrito e devidamente fundamentadas quaisquer modificações na execução dos serviços para análise e decisão do CONTRATANTE;
- 7.2.12** Comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato toda e qualquer irregularidade ou dificuldade que impossibilite a execução dos serviços;
- 7.2.13** Fornecer os bens e/ou prestar os serviços em estrita conformidade com as especificações constantes deste contrato;
- 7.2.14** Arcar com todas as despesas diretas e indiretas, decorrentes do cumprimento das obrigações assumidas, sem qualquer ônus adicional para o CONTRATANTE;
- 7.2.15** Hospedar, em caso de lotação dos hotéis credenciados, as pessoas indicadas pelo CONTRATANTE em hotéis de categoria igual ou superior àquela requisitada, sem qualquer ônus adicional ao CONTRATANTE;
- 7.2.16** Pagar pontualmente à rede hoteleira e aos demais fornecedores de bens e/ou serviços o valor decorrente dos serviços prestados, ficando estabelecido que o CONTRATANTE não responde solidária ou subsidiariamente por esses pagamentos, que se dão de única e inteira responsabilidade da CONTRATADA;
- 7.2.17** Não ter como sócios, gerentes, diretores ou administradores cônjuges, companheiros(as) ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de membros e servidores ocupantes de cargos de direção, chefia ou assessoramento do Conselho Nacional do Ministério Público, sob pena de rescisão contratual;
- 7.2.18** Não reproduzir, divulgar ou utilizar em benefício próprio, ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços discriminados;
- 7.2.19** Não utilizar o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos, sob pena de rescisão do Contrato;



7.2.20 Não oferecer, caucionar ou utilizar o Contrato para quaisquer operações financeiras, sob pena de rescisão contratual;

7.2.21 Não transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do presente Contrato, sem prévia e expressa anuência da CONTRATANTE;

7.2.22 Não permitir que seus empregados pratiquem a venda de quaisquer mercadorias e produtos nas dependências da CONTRATANTE, bem como que executem atividades incompatíveis com as previstas neste contrato;

7.2.23 O atraso na apresentação, por parte da CONTRATADA, da fatura ou dos documentos exigidos como condição para pagamento importará em prorrogação automática do prazo em igual número de dias de vencimento da obrigação da CONTRATANTE;

7.2.24 Fazer com que seus empregados ou prestadores de serviços cumpram as normas e regulamentos internos da CONTRATANTE;

7.2.25 Informar, com a antecedência de 24 (vinte e quatro) horas, os nomes e os números de identidades de todos os prestadores de serviço que trabalharão em cada evento.

7.2.26 Responder civilmente por danos e/ou prejuízos causados à CONTRATANTE ou a terceiros, decorrentes da execução dos serviços ora contratados ou de atos dolosos ou culposos de seus empregados. Assume a CONTRATADA, nesse caso, a obrigação de reparar o dano e/ou prejuízo, inclusive mediante a reposição do bem danificado em condições idênticas às anteriores ao dano ou o ressarcimento a preços atualizados, dentro de 30 (trinta) dias, após a comunicação que lhe deverá ser feita por escrito. Caso não o faça dentro do prazo estipulado, a CONTRATANTE reserva-se o direito de descontar o valor do ressarcimento da garantia de execução ou da fatura;

7.2.27 Manter, durante a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

7.2.28 Recolher, no prazo estabelecido, valores referentes a penalidades de multa previstas no Edital e seus Anexos e que lhe sejam aplicadas por meio de procedimento administrativo, decorrentes de descumprimento de obrigações assumidas;

7.2.29 Contratar em seu nome e sob sua inteira responsabilidade os empregados necessários à perfeita execução dos serviços contratados;



7.2.30 Os empregados da CONTRATADA não terão, em hipótese alguma, qualquer relação de emprego com a CONTRATANTE, sendo de exclusiva responsabilidade da CONTRATADA as despesas com todos os encargos e obrigações sociais, trabalhistas e fiscais;

7.2.31 Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, tais como: salários, seguros de acidentes, taxas, impostos, contribuições e encargos sociais, indenizações, vales-transporte, vales-refeição, uniforme completo, crachás e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público.

8 Critérios para Julgamento da Proposta

8.1 A proposta apresentada deverá conter o CNPJ da proponente, o prazo de validade e ser endereçada ao Conselho Nacional do Ministério Público – CNMP;

8.2 Nos preços da proposta deverão estar incluídos todas as despesas e custos diretos e indiretos, como impostos, taxas e fretes;

8.3 As proponentes deverão apresentar preços unitários e totais, conforme quadro abaixo:

Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
HOSPEDAGEM					
1	Apartamento <i>single</i> em hotel 5 (cinco) estrelas com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência.	Diária	750		
2	Apartamento duplo em hotel 5 (cinco) estrelas com café da manhã. As unidades devem corresponder às especificações do Termo de Referência.	Diária	10		
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS – EM AMBIENTE HOTELEIRO					



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
3	Água mineral em garrafão de 20 (vinte) litros com bebedouro e opções de água natural e gelada.	Unitário	40		
4	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500 ml.	Unitário	2700		
5	Refeição, composta de, no mínimo: 3 (três) opções de saladas, 3 (três) opções de entradas, 3 (três) opções de carnes (no mínimo, uma carne branca e uma carne vermelha) com respectivas guarnições, 1 (uma) opção de massa, 3 (três) opções de sobremesas, 2 (duas) opções de sucos naturais, 3 (três) opções de refrigerantes (sendo um <i>diet</i>), água mineral (com e sem gás) e café.	Por Pessoa	1125		
6	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente e três opções de sachês para chá.	Unitário	100		
7	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	Unitário	250		
8	<i>Coffee break</i> , composto de, no mínimo: água; café; chá; leite quente e frio; chocolate quente; 3 (três) opções de sucos naturais; 3 (três) opções de <i>finger sandwich</i> (pães integral, branco, sírio, entre outros, e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas); 2 (duas) opções de refrigerantes	Por Pessoa	2250		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	<i>diets</i> e não <i>diets</i> ; 3 (três) opções de biscoitos amanteigados (<i>petit four</i>) doces; 2 (duas) opções de bolos (um com cobertura); 4 (quatro) opções de salgados quentes, sendo uma opção de salgado folheado; e 4 (quatro) opções de frutas da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas.				
9	<i>Petit Four</i> e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (<i>petit four</i>) doces, 1 (uma) variedade de biscoito (<i>petit four</i>) salgado e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo, que deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 3 (três) unidades de biscoito e 5 (cinco) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel).	Por Pessoa	750		
10	Refrigerante <i>diet</i> ou normal.	Lata de 350ml	80		
11	Suco natural produzido com frutas frescas.	Copo 200ml	150		
ALIMENTAÇÃO E BEBIDAS – FORA DO AMBIENTE HOTELEIRO EM LOCAIS A SEREM DEFINIDOS					



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
12	Água mineral em garrafão de 20 (vinte) litros com bebedouro e opções de água natural e gelada.	Unitário	40		
13	Água mineral, com ou sem gás, em garrafa de 500ml.	Unitário	3500		
14	Refeição, composta de, no mínimo: 3 (três) opções de saladas, 3 (três) opções de entradas, 3 (três) opções de carnes (no mínimo, uma carne branca e uma carne vermelha) com respectivas guarnições, 1 (uma) opção de massa, 3 (três) opções de sobremesas, 2 (duas) opções de sucos naturais, 3 (três) opções de refrigerantes (sendo um <i>diet</i>), água mineral (com e sem gás) e café.	Por Pessoa	1200		
15	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro com água quente e três opções de sachês para chá.	Unitário	100		
16	Garrafa térmica de 1,5 (um e meio) litro de café.	Unitário	300		
17	Coffee-break, composto de, no mínimo: água, café, chá, leite quente e frio, chocolate quente, 3 opções de sucos naturais, 3 opções de finger sandwich (pães integral, branco, sírio, entre outros, e recheios diversos a combinar, como pastas, frios e saladas); 2 opções de refrigerantes diets e não diets, 3 opções de	Por Pessoa	2800		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	biscoitos amantegados (petit four) doces; 2 opções de bolo (um com cobertura), 4 opções de salgados quentes, sendo uma opção de salgado folheado; e 4 opções de fruta da estação, fatiadas ou apresentadas na forma de salada de frutas.				
18	Coquetel volante – sem bebida alcoólica – composto de, no mínimo: água mineral com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes (<i>diet</i> e não <i>diet</i>); 2 (duas) opções de sucos naturais; 2 (duas) opções de coquetéis de frutas sem álcool; 10 (dez) opções de salgados quentes, sendo 4 (quatro) opções de salgados assados, 2 (duas) opções de salgados fritos, 2 (duas) opções de salgados folheados e 2 (duas) opções de salgados doces; mesa de café com 3 (três) tipos de <i>petit four</i> doce. O serviço deverá ter duração de, no mínimo, 120 minutos e, no máximo, 180 minutos, a depender do tipo de evento.	Por Pessoa	150		
19	Refeição em restaurante de cozinha internacional, indicado pela CONTRATADA, composto de, no mínimo: 3 (três) opções de entradas; 3 (três) opções de pratos principais, com os respectivos acompanhamentos, sendo 1 (uma) de carne	Por Pessoa	60		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	vermelha, 1 (uma) de carne branca e 1 (uma) vegetariana; 3 (três) opções de sobremesas, além de variedades de frutas da estação laminadas; bem como água mineral, com e sem gás; 2 (duas) opções de refrigerantes <i>diet</i> e não <i>diet</i> ; e 3 (três) opções de sucos naturais de frutas; café e chá.				
20	<i>Petit Four</i> e Pão de Queijo, composto de, no mínimo: 2 (duas) variedades de biscoitos amanteigados (<i>petit four</i>) doces, 1 (uma) variedade de biscoito (<i>petit four</i>) salgado e pão de queijo assado no máximo 1 (uma) hora antes do horário de consumo, que deverá ser servido em recipiente que garanta a manutenção da temperatura. A quantidade mínima por pessoa deve ser de 3 (três) unidades de biscoito e 5 (cinco) unidades de pão de queijo (tamanho coquetel).	Por Pessoa	1050		
21	Refrigerante <i>diet</i> ou normal.	Lata de 350ml	80		
22	Suco natural produzido com frutas frescas.	Copo 200ml	150		
ESPAÇO FÍSICO DENTRO DO AMBIENTE HOTELEIRO					
23	Sala de apoio administrativo.	Diária	30		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
24	Sala de trabalho para até 50 pessoas em formato "auditório".	Diária	30		
25	Sala de trabalho para até 100 pessoas em formato "auditório".	Diária	20		
26	Sala de trabalho para até 200 pessoas em formato "auditório".	Diária	20		
27	Sala / Auditório com capacidade acima de 200 pessoas no formato "auditório".	Diária	10		
RECURSOS HUMANOS					
28	Auxiliar de serviços gerais: profissional capacitado para exercer a função de manutenção da limpeza dos ambientes e para demais serviços de baixa complexidade durante a realização dos eventos.	Diária (8h)	10		
29	Mestre de Cerimônia: profissional com experiência comprovada para realizar, com segurança e desenvoltura, serviços de apresentação de eventos. Deve possuir conhecimento de normas de Cerimonial Público, possuir características de improvisação, ter segurança e cuidado com a aparência, discrição, postura e sobriedade, bem como trajar roupas bem-talhadas e discretas.	Diária (8h)	20		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
30	Coordenador de evento: profissional com experiência no planejamento e organização de grandes eventos. Deve acompanhar toda a execução do evento de forma presencial e em regime de dedicação exclusiva, inclusive durante a fase inicial do projeto. Deverá possuir celular de plantão, controlar a execução de serviços, acompanhar montagem e desmontagem, resolver imprevistos, controlar horários, ser a ligação da CONTRATANTE com a CONTRATADA e os demais prestadores.	Diária (8h)	30		
31	Filmagem: prestação de serviço de filmagem para cobertura de eventos e reuniões técnicas compreendendo profissional com experiência e maquinário completo (filmadora, tripé, iluminação, cabos e outros materiais necessários para a execução do serviço).	Diária (8h)	30		
32	Fotógrafo: profissional com experiência e equipamento adequado para a prestação do serviço (maquinário e acessórios completos).	Diária (8h)	10		
33	Garçom: profissional uniformizado e com experiência na execução do serviço, com unhas limpas e curtas, com domínio da	Diária (8h)	25		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	postura profissional e conhecimento de etiqueta.				
34	Intérprete de libras: profissional com experiência comprovada para tradução simultânea na linguagem libras.	Hora	35		
35	Operador de audiovisual: profissional capacitado para operar os equipamentos audiovisuais constantes desse anexo, realizar a montagem, desmontagem, manutenção e operação de aparelhos audiovisuais, computadores e aplicativos nestes instalados, e demais aparelhos eletrônicos	Diária (8h)	35		
36	Operador de som: profissional capacitado para operar os equipamentos de sonorização constantes desse anexo.	Diária (8h)	10		
37	Recepcionista: profissional com experiência, devidamente uniformizada e que apresente desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	130		
38	Recepcionista bilíngue: profissional com experiência e domínio comprovado dos idiomas inglês, espanhol ou francês. A profissional deve se apresentar devidamente uniformizada e possuir desenvoltura e bom trato social.	Diária (8h)	10		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
39	Tradutor consecutivo: profissional com experiência comprovada na área e que possa executar a tradução de eventos em inglês, francês ou espanhol.	Diária (8h)	8		
40	Tradutor de Idioma Especial: profissional com experiência comprovada para a realização de tradução de eventos para línguas diversas do inglês, francês ou espanhol.	Diária	8		
EQUIPAMENTOS/MATERIAL DE CONSUMO/OUTROS					
41	Balcão de credenciamento.	Unitário	15		
42	Cabine de tradução simultânea: cabine com isolamento acústico para tradução com equipamentos, recursos humanos (tradutores) e acessórios necessários à realização do serviço. O sistema de tradução simultânea deverá incluir tradutores de acordo com a legislação, um técnico operador de som e demais aparelhos necessários à transmissão e recepção de áudio, como rádios, fones, etc., nas línguas inglesa, francesa e espanhola.	Diária	8		
43	Cadeiras com assento estofado.	Diária	80		
44	Cartucho adicional para impressora (preto ou colorido).	Unitário	10		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
45	DVD <i>player</i> .	Unitário	5		
46	<i>Flip Chart</i> com cavalete/suporte, jogo de 3 pincéis atômicos e bloco de papel.	Unitário	70		
47	Impressora a jato de tinta colorida com cartucho, conexão USB e devidamente instalada aos computadores e rede.	Diária	15		
48	Impressora a <i>laser</i> monocromática com <i>toner</i> .	Diária	35		
49	Iluminador de ambiente com tripé.	Unitário	60		
50	Impressora Multifuncional com <i>fax</i> , <i>scanner</i> , impressora e copiadora.	Diária	15		
51	Mesa quadrada ou redonda para até 4 (quatro) pessoas.	Diária	20		
52	Microfone com base ou pedestal de pé.	Diária	30		
53	Microfone com base ou pedestal de mesa.	Diária	20		
54	Microfone com fio.	Diária	10		
55	Microfone <i>Gooseneck</i> .	Diária	30		
56	Microfone sem fio.	Diária	130		
57	Microfone lapela.	Diária	10		
58	Notebook – configurações mínimas: processador com 2 Ghz ou superior, memória RAM de 1GB, HD de 80 GB, leitor e gravador de CD/DVD, cabos, conexão de internet Wi-Fi, conexão de rede, Windows XP ou superior, Explorer e Office completos,	Diária	220		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	aplicativos Zip, Acrobat Reader, Flash Reader instalados.				
59	Ponteira <i>laser</i> com passador de <i>slides</i> .	Diária	40		
60	<i>Link</i> dedicado de internet <i>wireless</i> com velocidade mínima de 5 MB, instalação e suporte incluídos.	Diária	80		
61	Ponto de internet com velocidade mínima de 2 MB, instalação e suporte incluídos.	Ponto	30		
62	Praticável ou tablado de madeira com estrutura metálica, com cobertura acarpetada ou em courino.	Metro Quadrado	50		
63	Prisma de mesa em acrílico com aproximadamente 30 cm de comprimento por 8 cm de altura (duas faces).	Diária	250		
64	Projektor multimídia de 3000 <i>ansi lumes</i> com controle remoto.	Diária	70		
65	Projektor multimídia de 5000 <i>ansi lumes</i> com controle remoto.	Diária	25		
66	Púlpito em acrílico ou madeira com suporte para microfone, papéis e copo.	Diária	20		
67	Quadro branco com base metálica ou de madeira, medidas aproximadas de 0,90 m de altura e 1,20 m de largura acompanhado de 3	Diária	10		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
	(três) canetas coloridas (preta, azul e vermelha).				
68	Rádio de comunicação.	Unitário	120		
69	Régua para energia com 4 (quatro) entradas e no mínimo 10 (dez) metros de extensão, devidamente instaladas.	Diária	200		
70	Scanner de mesa.	Diária	15		
71	Sistema de sonorização para até 200 pessoas com mesa de som, com no mínimo 8 (oito) canais e demais equipamentos para atendimento da demanda.	Diária	45		
72	Sofá módulo de 3 (três) lugares, estofado em tecido ou couro.	Diária	5		
73	Sofá em couro ou tecido, de 2 (dois) lugares.	Diária	15		
74	Suporte para banner articulável em metal com pintura metálica ou preto.	Diária	150		
75	Tapete medindo no mínimo 2,00 m x 2,50 m em tecido tipo persa ou sisal.	Diária	10		
76	Tela de projeção de 150" com suporte metálico ou box truss.	Diária	80		
77	Tela de projeção de 250" com suporte metálico ou box truss.	Diária	50		
78	Tela de projeção de 80" com suporte metálico ou box truss.	Diária	80		



Atividade		Indicador físico		Preço em R\$	
Item	Descrição	Unidade de Medida	Qtd	Valor Unitário	Valor Total
79	Toner extra.	Unitário	10		
80	TV LCD de 42 polegadas.	Diária	10		
TOTAL ESTIMADO					

8.4 As quantidades previstas na tabela acima baseiam-se nas quantidades estipuladas no contrato anterior e na média de eventos realizados pelo CNMP.

9 CRITÉRIOS DE QUALIFICAÇÃO TÉCNICA EXIGIDOS PARA A Contratada

9.1 Podem participar desta licitação pessoas jurídicas que explorem ramo de atividade compatível com o objeto licitado e que atendam às condições exigidas neste Termo de Referência e seus anexos.

9.2 Será exigido do licitante que for classificado em 1º lugar o Termo de Compromisso de Prestação de Serviço emitido por, pelo menos, 5 (cinco) hotéis de categorias 5 estrelas que atendam às especificações do Edital, Minuta de Contrato e Portaria nº 100/2011 do Ministério do Turismo, não necessariamente com a concessão do selo de classificação oficial.

9.3 O Termo de Compromisso de Prestação de Serviço é o documento por meio do qual os estabelecimentos hoteleiros se manifestam favoravelmente à prestação dos serviços nas condições previstas no Edital e na proposta econômica apresentada pela empresa.

9.4 Os hotéis indicados pelo licitante classificado em 1º lugar serão objeto de vistoria por parte do Conselho Nacional do Ministério Público, para verificação do atendimento dos critérios estabelecidos no item 3.2.7 deste Termo de Referência.

9.5 O CNMP terá como parâmetro para a avaliação dos hotéis a Matriz de Classificação da Portaria nº 100, de 16 de junho de 2011, Ministério do Turismo, que instituiu o Sistema Brasileiro de Classificação de Meios de Hospedagem.

10 PROCEDIMENTOS DE FISCALIZAÇÃO E GERENCIAMENTO DO CONTRATO

10.1 Será nomeado um Fiscal do Contrato e um Fiscal Substituto, que ficarão responsáveis pela fiscalização e pelo acompanhamento da execução do objeto contratado, devendo fazer anotações e registros de todas as ocorrências, determinando o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados para o fiel cumprimento das cláusulas e condições estabelecidas, e, ainda, atestar



a nota fiscal quando do recebimento definitivo, o que não exclui nenhuma das responsabilidades da CONTRATADA.

10.2 O acompanhamento da execução será realizado pelo Fiscal do Contrato, a quem caberá fazer os registros das ocorrências, em procedimento próprio, e propor as medidas corretivas, tendo por prerrogativa:

10.2.1 Definir toda e qualquer ação de orientação, gerenciamento, controle e acompanhamento da execução da Prestação de Serviço, fixando normas nos casos não especificados e determinando as providências cabíveis;

10.2.2 Suspender a execução dos serviços, total ou parcialmente, em qualquer tempo, quando estes não estiverem sendo executados dentro dos parâmetros estabelecidos neste Termo de Referência, submetendo o caso ao CNMP para decisão;

10.2.3 Emitir o aceite do objeto contratado após verificação das especificações, rejeitando o que não estiver de acordo, por meio de notificação à CONTRATADA;

10.2.4 Exercer, quando lhe convier, fiscalização sobre os serviços contratados, e ainda, aplicar as penalidades previstas neste instrumento ou rescindi-lo, caso a CONTRATADA descumpra quaisquer dos itens deste Termo de Referência;

10.2.5 Estas atividades ocorrerão sem prejuízo das atribuições dos órgãos de controle do CNMP.

10.3 O fiscal de contrato determinará o que for necessário à regularização de falhas ou defeitos observados e, ainda, proporá a aplicação de sanções administrativas (advertência, suspensão, multa ou rescisão contratual) caso a empresa desobedeça quaisquer das cláusulas estabelecidas em contrato.

10.4 Os fiscais do contrato terão autoridade para exercer toda e qualquer ação de orientação geral e controle da execução contratual.

11 DAS SANÇÕES

11.1 A CONTRATADA ficará sujeita às penalidades previstas nas Leis nº 10.520/2002 e nº 8.666/93 em caso de descumprimento de quaisquer das cláusulas ou condições do presente Contrato.



11.2 Conforme o disposto no art. 28 do Decreto nº 5.450, de 31 de maio de 2005, na hipótese de a CONTRATADA, dentro do prazo de validade de sua proposta, deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou apresentar documentação falsa, ensejar o retardamento da execução do objeto da presente contratação, não mantiver a proposta, falhar ou fraudar na execução deste Contrato, comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude fiscal, ficará impedida de licitar e contratar com a União e, se for o caso, será descredenciada no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste Contrato, e no Edital e das demais cominações legais.

11.3 Uma vez iniciada a execução dos serviços contratados, a sua prestação de forma incompleta ou em desconformidade com as condições avençadas poderá acarretar, além do previsto nos parágrafos anteriores desta Cláusula, resguardados os procedimentos legais pertinentes:

11.3.1 Advertência;

11.3.2 Multa, nas hipóteses previstas na Sessão 12;

11.3.3 Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por até 02 (dois) anos;

11.3.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante vencedora ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

11.4 Os atos administrativos de aplicação das sanções previstas nos incisos III e IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93 e a constantes do art. 7º da Lei nº 10.520/02, bem como a rescisão contratual, serão publicados resumidamente no Diário Oficial da União.

11.5 De acordo com o artigo 88 da Lei nº 8.666/93, serão aplicadas as sanções previstas nos incisos III e IV do artigo 87 da referida lei à CONTRATADA ou aos profissionais que, em razão dos contratos regidos pela citada lei:

11.5.1 Tenham sofrido condenação definitiva por praticarem, por meios dolosos, fraudes fiscais no recolhimento de quaisquer tributos;

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



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

11.6 Da aplicação das penas definidas no § 1º e no art. 87 da Lei nº 8.666/93, exceto para aquela definida no inciso IV, caberá recurso no prazo de 5 (cinco) dias úteis da data de intimação do ato.

11.7 No caso de declaração de inidoneidade, prevista no inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93, caberá pedido de reconsideração ao Exmo. Presidente do Conselho Nacional do Ministério Público, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data de intimação do ato, podendo a reabilitação ser requerida após 2 (dois) anos de sua aplicação.

11.8 Na comunicação da aplicação da penalidade de que trata o item anterior, serão informados o nome e a lotação da autoridade que aplicou a sanção, bem como daquela competente para decidir sobre o recurso.

11.9 O recurso e o pedido de reconsideração deverão ser entregues, mediante recibo, no setor de protocolo do CONTRATANTE, localizado no edifício Adail Belmonte, situado no Setor de Administração Federal Sul, Quadra 03 Lote 02, Brasília/DF, nos dias úteis, das 9h às 19h, horário de funcionamento do Conselho.

11.10 As penalidades previstas neste Edital são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou, no caso de multa, cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis, garantida prévia defesa (art. 87, § 2º, da Lei 8.666/93).

12 DAS INFRAÇÕES

12.1 Considerações iniciais

12.1.1. A advertência não é pressuposto para aplicação das outras penalidades se as circunstâncias exigirem punição mais rigorosa. Será aplicada de maneira preventiva e pedagógica nas infrações de menor ofensividade e leves (níveis 1 e 2), conforme constam nas tabelas abaixo. Essas infrações possuem as seguintes características:

- a) não causam prejuízo à administração;
- b) a CONTRATADA, após a notificação, emprega, com sucesso, diligência para resolver o problema, fornecer o produto ou executar o serviço; e
- c) nas hipóteses que há elementos que sugerem que a CONTRATADA corrigirá seu procedimento.



12.1.2 A suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com o CNMP poderá ser aplicada nas hipóteses previstas no Art. 88 da Lei nº 8.666/93 e também nas seguintes:

12.1.2.1. Descumprimento reiterado de obrigações fiscais; e

12.1.2.2. Cometimento de infrações graves, muito graves e gravíssimas, considerando os prejuízos causados à CONTRATANTE e as circunstâncias no caso concreto.

12.1.3 Por fim, a CONTRATADA será punida com o impedimento de licitar e contratar com a União e ser descredenciada no SICAF, sem prejuízo das multas previstas neste Termo e demais cominações legais, nos seguintes casos: apresentação de documentação falsa, retardamento, falha e fraude na execução do contrato, comportamento inidôneo e fraude fiscal.

12.2 A multa poderá ser acumulada com quaisquer outras sanções e será aplicada na seguinte forma:

TABELA 1: PERCENTUAL MÁXIMO PARA AS INFRAÇÕES PREVISTAS NA LEI Nº 10.520/2002

INFRAÇÃO	MULTA (% sobre o valor global do contrato)
1) apresentação de documentação falsa 2) fraude na execução contratual 3) comportamento inidôneo 4) fraude fiscal 5) inexecução total do contrato	Até 30% (trinta por cento)
6) inexecução parcial 7) descumprimento de obrigação contratual	Até 20% (vinte por cento)

12.3 Além dessas, serão aplicadas multas, conforme as infrações cometidas e o nível de gravidade respectivo, indicados nas tabelas a seguir:

Tabela 2: Classificação das infrações e multas



NÍVEL	CORRESPONDÊNCIA (por ocorrência sobre o valor global do contratado)
1 (menor ofensividade)	0,2%
2 (leve)	0,4%
3 (médio)	0,8%
4 (grave)	1,6%
5 (muito grave)	3,2%
6 (gravíssimo)	4%

12.4 Todas as ocorrências contratuais serão registradas pelo CONTRANTE, que notificará a CONTRATADA dos registros. Serão atribuídos níveis para as ocorrências, conforme tabela abaixo:

TABELA 3: INFRAÇÕES E CORRESPONDENTES NÍVEIS

INFRAÇÃO		
Item	Descrição	Nível
1	Transferir a outrem, no todo ou em parte, o objeto do contrato sem prévia e expresse acordo do CONTRATANTE.	6
2	Caucionar ou utilizar o contrato para quaisquer operações financeiras.	6
3	Reproduzir, divulgar ou utilizar, em benefício próprio ou de terceiros, quaisquer informações de que tenha tomado ciência em razão da execução dos serviços sem o consentimento	5



	prévio e por escrito da CONTRATANTE.	
4	Utilizar o nome da CONTRATANTE, ou sua qualidade de CONTRATADA, em quaisquer atividades de divulgação empresarial, como, por exemplo, em cartões de visita, anúncios e impressos.	5
Para os itens a seguir, DEIXAR DE:		
5	Relacionar-se com o CONTRATANTE, exclusivamente, por meio do Fiscal do Contrato.	3
6	Sujeitar-se à fiscalização da CONTRATANTE, que inclui o atendimento às orientações do Fiscal do Contrato e a prestação dos esclarecimentos formulados.	4
7	Responsabilizar-se pelos produtos e materiais utilizados na execução dos serviços, assim como substituir imediatamente qualquer material que não atenda aos critérios especificados neste Termo.	6
8	Zelar pelas instalações da CONTRATANTE.	3
9	Responsabilizar-se por quaisquer acidentes de trabalho sofridos pelos seus empregados quando em serviço.	6
10	Responsabilizar-se pelos encargos trabalhista, previdenciário, fiscal e comercial, pelos seguros de acidente e quaisquer outros encargos resultantes da prestação do serviço, sendo que não existirá para o CNMP qualquer solidariedade quanto ao cumprimento dessas obrigações.	6
11	Observar rigorosamente as normas regulamentadoras de segurança do trabalho.	6



12	Manter, durante todo o período de vigência contratual, todas as condições de habilitação e qualificação que permitiram sua contratação.	6
13	Disponibilizar e manter atualizados conta de e-mail, endereço e telefones comerciais para fins de comunicação formal entre as partes.	2
14	Responsabilizar-se pela idoneidade e pelo comportamento de seus prestadores de serviço e por quaisquer prejuízos que sejam causados à CONTRATANTE e a terceiros.	6
15	Encaminhar documentos fiscais e todas as documentações determinadas pelo Fiscal do Contrato para efeitos de atestar os serviços e comprovar regularizações.	4
16	Resguardar que seus funcionários cumpram as normas internas da CONTRATANTE e impedir que os que cometerem faltas a partir da classificação de natureza grave continuem na prestação dos serviços.	3
17	Relatar à CONTRATANTE toda e quaisquer irregularidades ocorridas, que impeça, altere ou retarde a execução do Contrato, efetuando o registro da ocorrência com todos os dados e circunstâncias necessários a seu esclarecimento.	5

12.5 Em caso de registro de infração na qual a CONTRATADA apresente justificativa razoável e aceita pelo Fiscal do Contrato, o nível da infração poderá ser desconsiderado ou inserido em uma categoria de menor gravidade.

12.6 A inexecução parcial ou total do contrato será configurada, entre outras hipóteses, na ocorrência de, pelo menos, uma das seguintes situações:



TABELA 4: QUALIFICAÇÃO DA INEXECUÇÃO CONTRATUAL

GRAU	QUANTIDADE DE INFRAÇÕES	
	Inexecução Parcial	Inexecução Total
1	7 ou mais	12 ou mais
2	6 ou mais	11 ou mais
3	5 ou mais	10 ou mais
4	4 ou mais	7 ou mais
5	3 ou mais	5 ou mais
6	2 ou mais	3 ou mais