



PODER JUDICIÁRIO  
**JUSTIÇA FEDERAL DE 1ª INSTÂNCIA**  
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

## **PREGÃO PRESENCIAL N. 05/2010**

A JUSTIÇA FEDERAL - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE, em conformidade com o disposto no Processo Administrativo N. **428/2010-AC**, torna público que realizará licitação, sob a modalidade **PREGÃO PRESENCIAL, do tipo menor preço**, regida pelas disposições contidas na Lei n. 10.520/2002, no Decreto 3.555/2000, Lei Complementar 123/2006 e Decreto 6.204/2007, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei 8.666/93, suas alterações, e demais normas que regem a matéria, e subordinado às condições e exigências constantes do presente Edital e seus Anexos.

### **1. DA HORA E DO LOCAL DO PREGÃO**

1.1 - no dia e hora abaixo indicados terá início a Seção Pública do presente Pregão, com o recebimento dos envelopes PROPOSTA e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO:

DATA: **20/12/2010**

HORA: **10 horas**

LOCAL: Rua Ministro Ilmar Nascimento Galvão, s/n, Via Verde (BR 364, km 02), Cidade de Rio Branco - Estado do Acre, CEP 69915-900 - Sala de Treinamento.

1.2. Na hipótese de não haver expediente nessa data, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo horário e local, salvo disposição em contrário.

### **2. DO OBJETO**

2.1. O objeto da presente licitação consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, parcialmente equipado, medindo aproximadamente 262m<sup>2</sup>, localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, visando a exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para fornecimento de refeições por quilo, tipo *self-service*, e lanches, por empresa especializada no ramo, conforme as especificações e condições constantes do Termo de Referência (ANEXO I) deste Edital.

2.2. Compõem o presente Edital, dele fazendo parte integrante e indissociável, os seguintes anexos:

- a) ANEXO I – TERMO DE REFERÊNCIA;
- b) ANEXO II – MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS;
- c) ANEXO III – MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DA HABILITAÇÃO
- d) ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO – ARTIGO 7º, INCISO XXXIII DA CF;
- e) ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE;
- f) ANEXO VI - MINUTA DE CONTRATO.

### **3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

3.1. Poderão participar do certame todos os interessados do ramo de atividade pertinente ao objeto da aquisição que preencherem as condições constantes deste edital.

3.2. Não poderão participar empresas estrangeiras que não funcionem no País, interessados que se encontrem sob falência, recuperação judicial, concurso de credores, dissolução, liquidação ou em regime de consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição, nem aqueles que tenham sido declarados inidôneos para licitar ou contratar com a Administração Pública.

3.3. Não poderá também participar desta licitação, direta ou indiretamente, servidor ou dirigente da Seção Judiciária do Estado do Acre, bem como seu cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, nos termos do artigo 3º da Resolução n. 07/2005, do Conselho Nacional de Justiça.

3.4. As empresas deverão apresentar, **em separado dos envelopes de Documentação e Proposta**, as seguintes declarações:

a) obrigatoriamente, **declaração de que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação (ANEXO III)**, em atendimento ao art. 4º, VII, da Lei 10.520/2002. Essa declaração poderá ser verbal, com o devido registro na ata da Sessão do Pregão, que deverá ser assinada pelo representante presente;

b) quando for o caso, **declaração de ME/EPP (ANEXO V)**.

3.4.1. As empresas que decidirem pelo envio do envelope, sem a participação na fase de lances, deverão encaminhar a declaração de que trata a alínea “a” em envelope separado da documentação e proposta, para que se promovam as devidas verificações quanto ao citado documento. A não apresentação da declaração em questão acarretará o impedimento da empresa de participar do certame.

3.4.2. A declaração de ME/EPP das empresas que optarem pelo envio do envelope, sem a participação na fase de lances, e desejarem usufruir o prazo de regularização fiscal, deverá ser encaminhada no envelope n. 2 (Documentos de Habilitação).

### **4. DO CREDENCIAMENTO**

4.1. No início da Sessão Pública, o Pregoeiro realizará o credenciamento dos interessados, os quais deverão comprovar, por meio de instrumento próprio, poderes para formulação de ofertas e lances verbais e para a prática dos demais atos do certame.

4.2. Para o credenciamento deverão ser apresentados os seguintes documentos:

a) **tratando-se de representante legal**: o estatuto social, contrato social ou outro instrumento de registro comercial, registrado na Junta Comercial, em cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do original para autenticação durante a sessão, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura;

b) **tratando-se de procurador:** a procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, ou cópia autenticada com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances verbais, negociar preço, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

4.3. Os documentos de credenciamento deverão ser apresentados pelo representante da empresa diretamente a(o) Pregoeiro(a), em separado dos envelopes de documentação e proposta, juntamente com o comprovante de identificação.

4.4. **O representante legal e o procurador deverão identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, que contenha fotografia.**

4.5. Será admitido apenas **01 (um)** representante para cada licitante credenciada, sendo que cada um deles poderá representar apenas uma credenciada.

4.6. Somente poderá participar da fase de lances verbais o representante legal da licitante, presente ao evento, devidamente credenciado.

4.7. As licitantes que decidirem pelo envio dos envelopes, sem que se efetive o devido credenciamento, somente participarão do certame com o preço constante no envelope de proposta.

## **5. DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES**

5.1. Os envelopes "Proposta de Preços" e "Documentos de Habilitação" serão recebidos pelo Pregoeiro no momento do credenciamento e deverão ser apresentados, **separadamente**, em 02 (dois) envelopes fechados, contendo em sua parte externa, além do nome da licitante, os seguintes dizeres:

### **Envelope n. 1 – PROPOSTA de Preços**

Pregão n. 05/2010

(nome ou Razão Social da Licitante):

(CNPJ):

### **Envelope n. 2 – DOCUMENTOS de Habilitação**

Pregão n. 05/2010

(Nome ou Razão Social da Licitante):

(CNPJ):

## **6. ABERTURA DA SESSÃO**

6.1. No dia, hora e local indicados no **item 1** deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, procedendo-se o recebimento dos envelopes PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

6.2. Uma vez encerrado o prazo para a entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhuma licitante retardatária.

6.3 – Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação, podendo ser utilizado o modelo do ANEXO III.

## **7. DA PROPOSTA**

7.1. A proposta deverá ser apresentada em **01 (uma) via**, datilografada ou impressa por processo eletrônico, em língua portuguesa, com valores indicados em moeda corrente nacional, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, **em envelope lacrado, devidamente identificado** na forma do **item 5** deste Edital, contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado e os seguintes dados:

- a) **razão social** completa da licitante e número do CNPJ, que serão os mesmos constantes da documentação do SICAF e da Nota Fiscal a ser emitida, caso seja vencedora do certame;
- b) conter o **preço do quilo da refeição**, em algarismo e por extenso, e o **preço unitário**, em algarismo, de todos os itens dos produtos básicos da **lanchonete**, constantes na PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇO (ANEXO II), os quais **não poderão ultrapassar os preços máximos indicados**;
- c) **prazo de validade da proposta** não inferior a 60 (sessenta) dias, contados do encerramento do pregão;
- d) data e assinatura do representante legal da empresa.

7.2. Na omissão dos dados especificados na alínea "a" do subitem 7.1, considerar-se-á o constante da documentação enviada a esta Seccional, e, no caso da alínea "c" os prazos mínimos estipulados neste Edital.

7.3. Serão desclassificadas as propostas que não atenderem às exigências do presente Edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento.

7.4. Serão corrigidos automaticamente pelo Pregoeiro quaisquer erros de soma e/ou multiplicação.

7.5. Falta de data e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura do envelope "PROPOSTA" com poderes para esse fim.

7.6. **No valor da proposta deverão estar computadas todas as despesas incidentes, bem como todos os impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, gastos com transporte e alimentação, prêmios de seguro, taxas de administração e outras despesas, de qualquer natureza**, que se fizerem indispensáveis à perfeita execução do objeto desta licitação, garantido durante toda a validade da proposta.

## **8. DA DESCLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS**

8.1. Primeiramente o Pregoeiro fará o exame de conformidade das propostas, consistindo em conferência, análise e classificação em confronto com o objeto e exigências deste edital.

8.2. Serão desclassificadas as propostas:

- a) que não atenda as especificações, prazos e condições fixados no Edital e seus Anexos;
- b) que apresentem valor baseado exclusivamente em propostas das demais licitantes;
- c) com preços excessivos ou manifestamente inexequíveis ou valores totais ou unitários simbólicos, irrisórios ou iguais a zero;
- d) que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento e que não forem passíveis de saneamento na própria sessão.

8.3. Nenhuma proposta comercial será recusada por formalidades que não impliquem em alterações de valor proposto e não contrariem as exigências legais do procedimento licitatório, desde que sejam possíveis a aferição da qualificação da licitante e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública do Pregão.

## **9. DA ETAPA DE LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS**

9.1. Serão abertos os envelopes contendo a proposta de preços, procedendo-se à verificação da conformidade dessas com os requisitos estabelecidos neste Edital e posterior rubrica das folhas.

9.2. Após o exame e classificação, o Pregoeiro, para cada item, proclamará os proponentes que apresentarem a proposta de menor preço, e as propostas com preços até 10% (dez por cento) superiores àquelas.

9.3. Não havendo, pelo menos, 03 (três) ofertas nas condições definidas no subitem anterior, poderão os autores das melhores propostas, até o máximo de 03 (três), oferecer novos lances verbais e sucessivos, quaisquer que sejam os preços oferecidos nas propostas escritas.

9.4. No curso da Sessão, os autores das propostas que atenderem aos requisitos dos itens anteriores serão convidados individualmente a apresentarem novos lances verbais e sucessivos, em valores distintos e decrescentes, a partir do autor da proposta classificada de maior preço, até a proclamação do vencedor.

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

9.6 . Os lances deverão ser formulados pelo **VALOR DO QUILO DA REFEIÇÃO**.

9.7. A oferta dos lances deverá ser efetuada no momento em que for conferida a palavra à licitante, na ordem decrescente dos preços, sendo admitida a disputa para toda a ordem de classificação.

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

9.9. Não poderá haver desistência dos lances já ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes deste Edital.

9.10. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro,

implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

9.11. Caso não se realizem lances verbais, será considerada a proposta de menor preço, podendo, o Pregoeiro, negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor.

9.12. O encerramento da etapa competitiva dar-se-á quando, convocadas pelo Pregoeiro, as licitantes manifestarem seu desinteresse em apresentar novos lances.

9.13. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o critério do **menor valor ofertado pelo quilo grama da refeição**, tipo *self service*, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo decidindo, motivadamente, a respeito.

9.14. O Pregoeiro poderá negociar com o autor da oferta de menor valor, com vistas à redução do preço.

9.15. A aceitabilidade será aferida a partir dos preços de mercado, apurados mediante pesquisa realizada pelo órgão licitante, presente nos autos que originou o Pregão.

9.16. Não se admitirá proposta que apresentar preços global ou unitário simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços dos insumos e salários de mercado, acrescidos dos respectivos encargos, ainda que este edital não tenha estabelecido limites mínimos.

9.17. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos, devendo ficar intimadas, no mesmo ato, os licitantes presentes.

## **10. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE**

10.1 - Caso as propostas apresentadas por Microempresas e Empresas de Pequeno Porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta de menor preço, será adotado o seguinte procedimento:

- a) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela de menor preço;
- b) não sendo classificada em primeiro lugar microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que se enquadrem na hipótese do subitem 10.1, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de cinco minutos, sob pena de preclusão;
- d) na hipótese de não-contratação de microempresa ou empresa de pequeno porte, o objeto da licitação será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame;
- e) o disposto no subitem 10.1 somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

10.2. Em todos os casos, após o encerramento da etapa de lances, será facultado ao Pregoeiro negociar diretamente com as licitantes para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação.

10.3. As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejarem obter benefícios da Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006 e fizerem jus aos benefícios, deverão apresentar a declaração constante do Anexo V deste Edital, conforme item 3.4, alínea “b”.

## **11. DA HABILITAÇÃO**

11.1. Sendo aceitável a oferta de menor preço, será aberto o envelope contendo os documentos de habilitação da licitante que a tiver formulado, quando será verificado o atendimento das condições habilitatórias, com base na documentação apresentada.

11.2. Para habilitação serão exigidas as seguintes regularidades e documentos:

11.2.1. Ato Constitutivo da empresa, Contrato Social, ou equivalente, no qual estejam expressos os poderes dos titulares para exercer direitos e assumir obrigações em nome da empresa e o exercício da atividade no ramo. Caso esse documento tenha sido apresentado na fase de credenciamento, é dispensável a apresentação dentro do envelope;

11.2.2. prova de regularidade relativa à **Seguridade Social**;

11.2.3. prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**;

11.2.4. prova de regularidade para com a Fazenda Federal (**Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional e Secretaria da Receita Federal**), mediante Certidão Conjunta relativa a **Tributos Federais e à Dívida Ativa da União** (Portaria Conjunta n. 03, de 22/11/2005 da PGFN e SRF);

11.2.5. prova de regularidade para com a **Fazenda Estadual** da sede da licitante;

11.2.6. prova de regularidade para com a **Fazenda Municipal** da sede da licitante;

11.2.7. **Declaração** da licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal/88 e Lei 9.854/99, conforme modelo **ANEXO IV**;

11.2.8. **Certidão Negativa de Falência ou Concordata** expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, expedida há menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame;

11.2.9. prova de **registro da empresa no Conselho Regional de**

**Nutricionistas** – CRN do domicílio ou sede do licitante;

11.2.10 - **Declaração de Vistoria** expedida pela Seção de Serviços Gerais desta Seção Judiciária comprovando que a licitante conheceu o local, as instalações e os equipamentos que fazem parte do objeto desta licitação, bem como todas as condições que venham interferir na elaboração e apresentação de sua proposta;

11.2.10.1 - A vistoria ocorrerá de segunda a sexta-feira, devendo a licitante solicitar horário de visita com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas pelo telefone (68)3214-2000 ou 3214-2011 ou 3214-2006 com o servidor RICARDO ARAÚJO DA SILVA ou seu substituto.

11.2.11 - **Relação da equipe técnica** que ficará diretamente envolvida com a execução dos serviços propostos, inclusive, do nutricionista que dará respaldo técnico aos cardápios servidos e ao preparo dos alimentos;

11.3. Sendo a licitante inscrita no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores – **SICAF**, o seu cadastro no Sistema substituirá os documentos enumerados nos **subitens 11.2.2, 11.2.3, 11.2.4, 11.2.5 e 11.2.6**, cuja regularidade será confirmada através de consulta ON LINE ao SICAF.

11.3.1. Realizada a consulta na base de dados do SICAF, serão impressas e juntadas aos autos as informações ali colhidas, devendo o documento impresso ser rubricado pelo(a) Pregoeiro(a) por sua equipe de apoio e pelos representantes das empresas presentes.

11.3.2. Na impossibilidade de consulta ao SICAF no horário determinado para a Sessão Pública do Pregão o Pregoeiro poderá decidir pela suspensão da Sessão, determinando em ata uma nova data-hora, dando ciência a todos os presentes.

11.3.3. Ocorrendo a hipótese do subitem anterior, os envelopes contendo os documentos de habilitação serão rubricados pelo Pregoeiro e licitantes presentes, sendo então guardados em malote lacrado, que permanecerá sob guarda do Pregoeiro.

11.4. Para fins de habilitação, a verificação em sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

11.5. Os documentos de habilitação deverão ser apresentados em original, em cópia autenticada por cartório ou publicação em órgão da imprensa oficial ou cópia simples acompanhada do respectivo original para conferência pelo Pregoeiro(a) e equipe de apoio, entregues em envelope separado, devidamente lacrado e rubricado no fecho, e identificado conforme **item 5** desde edital.

11.6. Considerar-se-á, para fins de habilitação, a situação cadastral da licitante na data e hora marcada para abertura da Sessão Pública do Pregão.

11.7. No caso da licitante possuir filiais, a documentação apresentada deverá referir-se apenas a uma das filiais ou apenas à matriz, salvo disposição em contrário, sendo que a contratação será realizada com a pessoa jurídica que apresentou a documentação.



11.8. Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas ou não sejam cópias legítimas.

11.9. Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documentos em substituição aos documentos requeridos no presente Edital.

11.10. Se a documentação de habilitação não estiver completa e correta ou contrariar qualquer dispositivo deste Edital, o Pregoeiro considerará a licitante inabilitada.

11.11. Os documentos apresentados com validade expirada, acarretarão a inabilitação da licitante.

11.12. Os envelopes de documentação das licitantes não vencedoras serão devolvidos, exceto os das classificadas para a etapa de lances.

11.13. Depois de examinados e julgados os documentos apresentados para efeito de habilitação das licitantes, mediante confronto com as condições deste edital, serão desqualificados e não aceitos aqueles que não atenderem às exigências aqui estabelecidas.

11.14. No caso de **microempresa** ou **empresa de pequeno porte** que esteja com alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de **02 (dois) dias úteis**, a contar do momento em que a licitante for declarada vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, **a requerimento da interessada e a critério da Administração Pública**, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas, com efeito, de certidão negativa.

11.15. Quando todas as propostas forem desclassificadas ou todas as licitantes forem inabilitadas, o Pregoeiro poderá fixar-lhes o prazo de 8 (oito) dias úteis para a apresentação de novas propostas ou de novos documentos escoimados das causas referidas no ato desclassificatório ou inabilitatório.

11.16. Serão exigidos para reapresentação apenas os documentos desqualificados e não aceitos.

11.17. Eventuais falhas, omissões ou outras irregularidades nos documentos de habilitação poderão ser saneadas na sessão pública de processamento do Pregão, até a decisão sobre a habilitação, inclusive mediante:

- a) substituição e apresentação de documentos, ou
- b) verificação efetuada por meio eletrônico hábil de informações.

11.18. A verificação será certificada pelo Pregoeiro e deverão ser anexados aos autos os documentos passíveis de obtenção por meio eletrônico, salvo impossibilidade devidamente justificada.

## **12. DA ADJUDICAÇÃO**

12.1. Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

12.2. Em caso de desatendimento às exigências habilitatórias, o Pregoeiro inabilitará a licitante e examinará as ofertas subsequentes e a qualificação das licitantes, na ordem de classificação e, assim, sucessivamente, até a apuração de uma que atenda ao edital, ocasião em que o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor, sendo a respectiva licitante declarada vencedora.

12.3. **A adjudicação será pelo menor preço ofertado pelo quilo grama da refeição, tipo *self service*.**

### **13. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS**

13.1. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, e, após a proclamação da vencedora, o pregoeiro proporcionará oportunidade às licitantes para que manifestem a intenção de interpor recurso.

13.2. A falta de manifestação, imediata e motivada, importará na decadência do direito de recurso por parte da licitante.

13.3. Tendo a licitante motivadamente manifestado a intenção de recorrer na Sessão Pública do Pregão, ela terá o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentação das razões de recurso.

13.4. As demais licitantes, já intimadas na Sessão Pública supracitada, terão o prazo de 03 (três) dias corridos para apresentarem as contra-razões, que começará a correr do término do prazo da recorrente.

13.5. No caso de recurso, a manifestação e a motivação na Sessão Pública são pressupostos de admissibilidade.

13.6. As razões e contra-razões do recurso deverão ser encaminhadas, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço mencionado no **subitem 1.1** deste Edital.

13.7. O início da contagem dos prazos, bem como o seu término, dar-se-á sempre em dias úteis.

### **14. DAS PENALIDADES**

14.1. A recusa injustificada da licitante vencedora em apresentar nova proposta ou assinar o contrato no prazo estabelecido pela Administração, sem motivo justificado, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sendo-lhe aplicada, isolada ou cumulativamente com o subitem 14.3, multa de 10% (dez por cento) sobre o valor a ela adjudicado.

14.2. Além das penalidades pecuniárias previstas neste edital, a concessionária estará sujeita à sanção de advertência, suspensão temporária de participação em licitação, declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a administração pública, cabendo defesa prévia, recurso e vista do processo.

14.3. A licitante, sem prejuízo das demais cominações legais, poderá ficar, **pelo prazo de até 05 (cinco) anos**, impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciada do Cadastro de Fornecedores da Seção Judiciária do Estado do Acre, nos casos de:

- a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) apresentação de declaração ou documentação falsa para participação no certame;
- c) retardamento da execução do certame, por conduta reprovável do licitante;
- d) não-manutenção da proposta escrita ou lance verbal, após a adjudicação;
- e) comportamento inidôneo;
- f) cometimento de fraude fiscal;
- g) fraudar a execução do Contrato;
- h) falhar na execução do Contrato.

14.4. Na aplicação das penalidades, a Administração considerará, motivadamente, a gravidade da falta, seus efeitos, bem como os antecedentes da licitante, podendo deixar de aplicá-las, se admitidas as suas justificativas.

14.5. As penalidades serão registradas no cadastro da concessionária.

## **15. DO VALOR**

**15.1.** Os **preços máximos** que esta Seção Judiciária acolherá pelos produtos, objeto do certame, serão os **preços mínimos** aferidos na pesquisa de formação de preços.

## **16. DO CONTRATO**

16.1 – O presente Edital fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com a empresa vencedora, conforme ANEXO VI.

16.2 - Se o proponente vencedor não apresentar situação regular na assinatura do contrato ou, nos termos do inciso XXIII do artigo 4º da Lei 10.520, de 17-07-2002, se recusar a assinar o instrumento contratual, poderá ser convocado outra licitante, na ordem de classificação, examinando-se sua última oferta válida e verificando-se a aceitabilidade, procedendo-se a habilitação, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda ao edital, hipótese em que a licitante será declarada vencedora e o objeto a ela adjudicado.

16.3 - A recusa injustificada da licitante vencedora em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido pela Administração da Seção Judiciária do Estado do Acre, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas.

16.4 - o disposto no item anterior não se aplica às licitantes convocadas nos termos do artigo 11, inciso XXII, do Decreto n. 3.555, de 8 de agosto de 2000, que não aceitarem a contratação, na forma prevista nesta condição.

16.5 - O contrato a ser firmado com a empresa vencedora terá **vigência de 12 (doze) meses contados da data inicial da execução dos serviços, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses**, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n. 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

16.6 - A execução dos serviços se dará no novo edifício-sede da SJAC, situado na Rua Ministro Ilmar Galvão S/N - BR-364 - Centro Administrativo.

16.7 - A prorrogação do termo contratual respectivo deverá ser sempre precedida de pesquisa para verificar se as condições oferecidas pela licitante concessionária continuam vantajosas para a Administração da Seção Judiciária do Estado do Acre.

16.8 - A execução do contrato, bem como aos casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-se-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei 8.666/93, combinado com o inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.

## **17. DA GARANTIA**

17.1. Será exigida, ainda, para a assinatura do contrato, prestação de garantia no valor de 1% (um por cento) do valor estimado da área definida para instalação do restaurante/lanchonete/cozinha, orçado na presente data, em R\$ 537.000,00 (quinhentos e trinta e sete mil reais), numa das seguintes modalidades, conforme opção da Concessionária:

- a) Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- b) Seguro-garantia;
- c) Fiança bancária.

17.2 - A apresentação do comprovante da garantia prestada deverá ocorrer até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação.

17.3. A garantia poderá ser utilizada em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros. Neste caso, o valor retirado deverá ser repostado pela Concessionária no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas.

17.4. A garantia, ou seu saldo, será liberado ou restituído, a pedido da empresa, desde que integralmente cumpridas as obrigações assumidas, e somente após o vencimento do prazo contratual.

17.5. Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro (Lei n. 10.406/2002).

## **18. DO PAGAMENTO**

18.1 - As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste edital.

## **19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS**

19.1. A critério da Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre, mediante despacho fundamentado da autoridade competente, a presente licitação poderá ser suspensão, transferida, revogada e anulada no todo ou em parte, ter as quantidades de seu objeto diminuídas ou aumentadas, sem que, por qualquer desses motivos, possam os licitantes reclamar direitos ou exigir indenizações.

19.2. As decisões do pregoeiro somente serão consideradas definitivas depois de homologadas pela autoridade competente da Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre.

19.3. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligências para esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente certame.

19.4. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

19.5. Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente Pregão.

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

19.7. Caso haja necessidade de adiamento da Sessão Pública, será marcada nova data para continuação dos trabalhos.

19.8. As dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do Edital, deverão ser dirigidas, por escrito, ao Pregoeiro mediante requerimento das empresas interessadas com antecedência mínima de 02 (dois) dias úteis da data marcada para recebimento dos envelopes.

19.9. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente Pregão ficarão à disposição de todos os interessados na sede da Seção Judiciária.

19.10. É expressamente proibida a veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Seção Judiciária do Estado do Acre.

19.11. É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Pregão.

19.12. Informações complementares poderão ser obtidas junto à Comissão Permanente de Licitação desta Seccional, no seguinte endereço: Rua Ministro Ilmar Galvão S/N – Centro Administrativo, no horário das 8 às 15 horas, ou pelos telefones (68) 214-2000. O edital e seus anexos estão à disposição dos interessados no endereço eletrônico [www.ac.trf1.gov.br](http://www.ac.trf1.gov.br)

**Nagilene Marques Dourado de Almeida**  
Pregoeira

## **PREGÃO PRESENCIAL N. 05/2010**

### **ANEXO I**

#### **TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO RESERVADO PARA O RESTAURANTE/LANCHONETE DA SEDE DA JF/AC**

##### **1 – OBJETO**

O objeto da presente licitação consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, parcialmente equipado, medindo aproximadamente 262m<sup>2</sup>, localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, visando a exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para fornecimento de refeições por quilo, tipo *self-service*, e lanches, por empresa especializada no ramo.

##### **1.1 - INTEGRA O PRESENTE TERMO DE REFERÊNCIA**

**Anexo 1** - Relação dos equipamentos e utensílios fornecidos pela Seção Judiciária;

**Anexo 2** - Cardápio;

**Anexo 3** - Modelo de Planilha de Formação de Preços; e

**Anexo 4** - Critérios da pesquisa de satisfação e de avaliação técnica.

##### **2 – JUSTIFICATIVA**

A concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, a ser explorado mediante procedimento licitatório, justifica-se pela importância de possibilitar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Federal a alternativa de realizarem as suas refeições e lanches sem se deslocarem do prédio da Seccional. Tal medida, proporciona aos usuários dos serviços de restaurante maior comodidade, economia de tempo e, em razão da distância do prédio da Seção Judiciária ao centro da cidade para obtenção de serviços dessa natureza, ausência de custo com deslocamento. Além disso, o novo prédio foi projetado com espaço reservado para funcionamento de restaurante/lanchonete, o qual deve cumprir a sua função.

##### **3 – DA VIGÊNCIA**

A vigência do contrato será de 12 (doze) meses, a contar da data da assinatura, renovável em conformidade com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

##### **4 - QUANTIDADES DE REFEIÇÕES PREVISTAS NO RESTAURANTE**

A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte da Justiça Federal, esta instituição conta com aproximadamente 93

servidores, sendo frequentada diariamente por magistrados, advogados, estagiários, prestadores de serviços, fornecedores, pessoas que trabalham nos órgãos localizados nas proximidades e público em geral.

## **5 - LOCAL DOS SERVIÇOS**

O fornecimento dos lanches e das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, na sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Acre, localizada na Av. Ilmar Galvão S/N, ao lado do TRE/AC, Rio Branco-AC. Excepcionalmente, a pedido, o lanche poderá ser servido/entregue em uma das salas do prédio.

## **6 - DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES**

O licitante vencedor receberá as dependências e instalações mediante contrato de concessão de uso após serem vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhe completar todo o equipamento e mobiliário que não constem do **anexo 1** deste Termo de Referência, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

## **7 - DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO**

Lanchonete: de **7h30min às 17 horas**, de segunda à sexta-feira.  
Restaurante: de **11 às 14 horas**, de segunda à sexta-feira

Em caráter especial, poderá ser solicitada à Concessionária, com 48 horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido.

## **8 - PREÇOS**

- a) Pelo fornecimento dos lanches e refeições a concessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos definidos no processo licitatório;
- b) O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores apurados com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta estabelecimentos de mesmo padrão de qualidade;
- c) Os preços das refeições e lanches poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo- IPCA e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local.

## **9 - DAS RESPONSABILIDADES**

### **a) Caberá à CONCEDENTE:**

a.1) Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 6 às 19 horas e, dos fornecedores, das 8 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

a.2) Colocar à disposição da concessionária todos os equipamentos que compõem as instalações da lanchonete e restaurante, de sua propriedade, listados no Anexo 1.

a.3) Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.

a.4) Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, informando à Secretaria Administrativa para que sejam tomadas as devidas providências.

a.5) Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão composta por, no mínimo, três servidores, especialmente designados para esse fim.

a.6) Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

**b) Caberá à CONCESSIONÁRIA:**

b.1) Iniciar as atividades em **27/01/2011**.

b.2) Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas por esta Seccional.

b.3) Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, uma balança para pesar as refeições, etc, além de um balcão com capacidade para, no mínimo, 12 tipos de saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente.

b.4) Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da Concessionária.

b.5) Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos pratos.

b.6) Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos à Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliário do prédio.

b.7) Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.

b.3) Providenciar, às suas custas, a manutenção e reparação dos equipamentos disponibilizados pela Concedente, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente aprovados pela Administração.

b.8) Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da Concedente mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato.

b.9) Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus



empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

b.10) Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações da lanchonete e do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

b.11) Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela Justiça Federal, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre.

b.12) Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade viricida, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.

b.13) Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.

b.14) Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e refeições.

b.15) Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas de distribuição, bem como panelas, preferencialmente, de aço inoxidável.

b.16) Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

b.17) Designar um Encarregado Geral para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Comissão designada para supervisionar a execução o Contrato.

b.18) Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato.

b.19) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou

prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório.

b.20) Manter em lugar visível e devidamente atualizado quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato.

b.21) Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições.

b.22) Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

b.23) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

b.24) Efetuar **desinsetização e desratização das áreas do restaurante**, cozinha, despensa e banheiros antes de começar as atividades, e posteriormente pelo menos uma vez por ano.

b.25) Realizar **limpeza geral nas caixas de gordura** localizadas nas áreas de seus serviços sempre que solicitado pela Supervisão de Serviços Gerais, anotando em registro próprio.

b.26) **Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal de energia elétrica e água** tratada, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

## **10 - DO GESTOR DO CONTRATO/FISCALIZAÇÃO**

A fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por uma Comissão de 3 (três) servidores a serem designados pela Diretoria do Foro que terão, dentre outras, as seguintes incumbências:

- a) Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- e) Verificar os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora;
- f) Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidas as refeições e os lanches, observando a limpeza do ambiente, dos equipamentos, dos utensílios usados na execução dos serviços e o modo de conservação dos alimentos;
- c) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- h) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias; e
- i) Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas.

## 11 - CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS:

- 1) Os sanduíches deverão ser preparados e servidos na lanchonete;
- 2) Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos (ou fundos, conforme o cardápio);
- 3) Os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;
- 5) Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.
- 6) Para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a refeição na saída do restaurante, ou de forma mais prática, com anuência da Concedente;
- 7) Os usuários das refeições utilizarão o sistema *self service*, a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanharem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;
- 8) O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);
- 9) A empresa concessionária deverá dispor de balança própria para pesar as refeições.

## 12 - EVENTOS ESPECIAIS:

A Concessionária deverá atender a solicitações de eventos especiais (festas de confraternização e outras atividades especiais), com cardápios e condições a serem discutidos previamente acordados com a Concedente, incluindo a disponibilidade de serviços de garçons.

## 13 - PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS:

### A) Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva. Como opção, sem a falta do primeiro, será admitido azeites misturados com óleos vegetais nobres, onde a incidência do azeite puro não poderá ser inferior a 50%.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a fabricação. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou mussarela, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo

	produtor.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.
REFRIGERANTES	Será do tipo: gasoso, em garrafa ou em lata, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, etc.
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA E BOVINA	Tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente <b>fresca</b> . Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, cabeça, espinhas e escamas e <b>frescos</b> . Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo “puro”, isto é, fabricadas unicamente de carne bovina e suína. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras).
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apesuntado.
LEITE E IOGURTES	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A e fornecido em embalagens originais, plásticas e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo descartável, natural ou com frutas, integral, <i>diet</i> e

---

	<i>light</i> , observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

---

## B) SERVIÇOS:

B.1) O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e limpeza;

B.2) As operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuadas com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

B.3) Durante todo o almoço, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização;

B.4) O lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após as 16 horas.

B.5) As refeições deverão ser fornecidas de acordo com os cardápios aprovados previamente pelo gestor do contrato;

B.6) Nos casos de almoços e serviços especiais será de responsabilidade da concessionária fornecer garçons, que atenderão de acordo com as normas usuais de etiqueta.

## 14 - DOS CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

14.1. O critério de seleção da empresa vencedora será o de **menor valor ofertado pelo quilo grama da refeição, tipo self service**.

14.2 . Os **preços máximos** que esta Seção Judiciária acolherá pelos produtos, objeto do certame, serão os **preços mínimos** aferidos na pesquisa de formação de preços.

## 15 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

## 16 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

16.1. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pela Justiça Federal, obrigando-se a licitante vencedora a executá-los prontamente como

parte integrante de suas obrigações;

16.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências da lanchonete-restaurante objeto da concessão;

16.3. É proibida a utilização do ambiente da lanchonete-restaurante, pela Concessionária, para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia à Administração;

16.4. Para garantir o fiel cumprimento da avença a Concessionária deverá prestar **garantia**, em conformidade com o art. 56, da Lei n. 8.666/93, no valor de 1% (um por cento) do valor estimado da área definida para instalação do restaurante /lanchonete/cozinha, orçado na presente data, em R\$537.000,00 (quinhentos e trinta e sete mil reais), que deverá ser apresentada até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação.

**ANEXO 1**

**RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DO RESTAURANTE**

<b>TEM</b>	<b>QUANT.</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
01	01	Mesa em aço inox, com cuba 500x400X250mm e tampo em metil metacrilato
02	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm, placa de altinox
03	01	Mesa em aço inox, com duas cubas 500X400X250mm
04	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm
05	02	Coifa em aço inox
06	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm
07	01	Calha em aço inox, com grelha
08	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 700X500X250mm
09	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm, com um furo para detritos.
10	01	Guichê em aço inox
11	05	Calha em aço inox, com duas grelhas

## **ANEXO 2**

### **CARDÁPIO**

#### **1) INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE:**

- Itens para disponibilização nos balcões, com preços afixados em cardápio ou quadro.

##### **a) Salgados**

- Enroladinho de queijo;
- Pão de queijo;
- Coxinha;
- Quibe;
- Pastel (carne, queijo, frango)
- Pizza em fatias ou mini-pizza;
- Empadas (frango, palmito, carne, camarão);
- Tapioca;
- Pão com manteiga;
- Cachorro quente;
- Panqueca;
- Charuto;
- Tortas.

##### **b) Sanduíches**

- Hambúrguer
  - Cheeseburger
  - Misto
  - Americano
  - Natural (de pão integral)
- Com os recheios de:
- frango e salada;
  - atum e salada;
  - atum e ovos;
  - peito de peru defumado e ricota;
  - patê de azeitona e ricota;
  - frango e queijo ricota;
  - queijo e presunto;
  - Carne; bacon; ovo e queijo.

##### **c) Bolos, tortas, mousses e pudins**

- Bolo simples, de chocolate, de laranja, de macaxeira; etc.
- Torta doce;
- Mousses; e
- Pudins.



#### **d) Vitaminas e Sucos**

- Variações com os itens:

- Frutas: banana, cupuaçu, acerola, graviola, açaí, cajá, mamão, maracujá, abacaxi, laranja, limão; etc.
- Tubérculos: beterraba, cenoura;
- Farináceos: aveia, neston, ovomaltine, farinha Láctea; granola, etc.;
- Leites: esterilizados e semi-desnatado;
- Adoçantes: açúcar cristal, mel, adoçantes dietéticos.

#### **e) Bebidas**

- Refrigerantes:
- Cafezinhos:
- Água mineral:
- Leite;
- Café com leite (pingado);
- Chocolate frio/quente;
- Chás, vários sabores, servidos em recipientes térmicos (quentes) e em jarras (gelados);
- Suco de frutas (diversos);
- Açaí.

#### **f) Diversos**

- \* Munguzá
- \* Canjica
- \* Pamonha
- \* Milho cozido
- \* Sopas
- \* Frutas variadas
- \* Manteiga
- \* Coalhada
- \* Iogurte
- \* Cereais
- \* Geléias
- \* Patês
- \* Barra de cereal
- \* Salada de frutas

## **INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE “SELF-SERVICE”.**

### **- Variação mínima diária de:**

- seis tipos de saladas variadas entre legumes cozidos e verduras;
- duas leguminosas na forma de salada;
- dois tipos de leguminosas cozidas (feijões, lentilha ou grão de bico, feijoadas, feijão verde refogado, etc.);
- três tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral;
- uma opção de massa;
- pelo menos três tipos de carne: sendo, obrigatoriamente, 1 opção de carne vermelha, 1 de carne de frango e uma de peixe (oferecer pelo menos um dos tipos na forma grelhada);
- uma opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana;
- três tipos de molho para temperar saladas;
- sobremesas diversificadas: doces de frutas caseiros, pudins, mousses ou saladas de frutas (preço à parte);
- três tipos de frutas (preço à parte);
- Refrescos adoçados e/ou sem acréscimo de açúcar, disponibilizando adoçante dietético;
- Sucos de frutas, refrigerantes (preço à parte);
- Chá e cafezinho.

**ANEXO 3**

**MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS  
PROPOSTA DE PREÇOS**

PROCESSO ADMINISTRATIVO N.428/2010  
PREGÃO N. 05/2010

<b>1. PRODUTOS BÁSICOS – LANCHONETE</b>		
	<b>PREÇO MÁXIMO (R\$)</b>	<b>PREÇO OFERTADO (R\$)</b>
1. Leite (200ml)		
2. Café com leite pequeno		
3. Café com leite grande		
4. Chocolate frio/quente pequeno		
5. Chocolate frio/quente grande		
6. Pão com Manteiga		
7. Tapioca		
8. Cuscuz (fatia)		
9. Sanduíche de queijo e outros		
10. Misto quente		
11. Hambúrguer		
12. Sanduíche natural com pão integral		
13. Panqueca		
14. Mini pizzas		
15. Tortas salgadas		
16. Charuto		
17. Cachorro quente		
18. Salgadinhos fritos		
19. Salgadinhos assados		
20. Salgados em geral - unidade		
21. Sucos naturais diversos (copo com 300ml)		
22. Sucos naturais diversos com leite (copo 300ml)		
23. Vitaminas (frutas diversas - copo 300ml)		
24. Açaí cremoso (taça 300ml)		
25. Salada de frutas		
26. Mousses diversos		
27. Pavês diversos		
28. Pudins diversos		
29. Tortas doces		
30. Bolos em geral (milho, tapioca, aipim, etc...)		
31. Mingaus em geral		
32. Refrigerante (lata com 350ml)		
33. Refrigerante (garrafa 600ml)		
34. Água mineral (garrafa 500ml)		
35. Sorvete – valor do quilograma-kg		
TOTAL		

**2. PRODUTOS BÁSICOS – RESTAURANTE**

REFEIÇÃO TIPO *SELF-SERVICE* (observar os indicadores básicos constantes do Anexo 2 do Termo de Referência)

**Preço do quilo da refeição** = \_\_\_\_\_ R\$ \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_\_)

**PREÇO MÁXIMO:**

## **ANEXO 4**

### **CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO**

#### **Item 1 – Pesquisa de satisfação.**

1.1- A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez por ano, em datas não conhecidas previamente pela Concessionária.

1.2 – Em cada aplicação da pesquisa serão consultados aleatoriamente, no mínimo, 15 usuários do restaurante.

1.3 – A pesquisa será coordenada pelo(a) gestor(a) do Contrato, auxiliado pelos demais membros da comissão de fiscalização.

1.5 – A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação-NPS indicará os pontos a serem melhorados e/ou modificados.

1.6 – Segue o questionário a ser utilizado na pesquisa de satisfação:

#### **RESTAURANTE E LANCHONETE**

Julgue os seguintes aspectos do restaurante de acordo com a sua satisfação. Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

	Itens de avaliação	Notas				
		1	2	3	4	5
<b>Almoço</b>						
	Apresentação dos alimentos					
	Sabor dos alimentos					
	Variedade dos alimentos					
	Tempero das preparações					
	Quantidade de sal					
	Quantidade de gordura					
	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre...					
	Espera para se servir					
	Identificação das preparações					
	Reposição de preparações/utensílios					
	Recolhimento de bandejas					
	Variedade dos salgados/sanduíches					
<b>Lancho- nete</b>	Variedade dos bolos e tortas					
	Apresentação dos alimentos					
	Variedade dos sucos					
<b>Geral</b>	Organização					
	Higiene em geral					
	Eficiência dos funcionários					
	Cordialidade dos funcionários					
	Apresentação dos funcionários					

Sugestões, Críticas

e

Elogios:

.....  
 .....

Rio Branco-AC, 19 de novembro de 2010.

Eva Eloni Flores da Silva  
**MEMBRO DA COMISSÃO ESPECIAL  
 DE ACOMP. E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO**

**PREGÃO PRESENCIAL N. 05/2010**

**ANEXO II**

**PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS**

<b>1. PRODUTOS BÁSICOS – LANCHONETE</b>		
	<b>PREÇO MÁXIMO (R\$)</b>	<b>PREÇO OFERTADO (R\$)</b>
1. Leite (200ml)	0,75	
2. Café com leite pequeno	0,75	
3. Café com leite grande	1,00	
4. Chocolate frio/quente pequeno	1,50	
5. Chocolate frio/quente grande	2,10	
6. Pão com Manteiga	1,30	
7. Tapioca	1,50	
8. Cuscuz (fatia)	2,10	
9. Sanduíche de queijo e outros	2,80	
10. Misto quente	2,70	
11. Hambúrguer	4,30	
12. Sanduíche natural com pão integral	3,50	
13. Panqueca	2,50	
14. Mini pizzas	3,00	
15. Tortas salgadas	2,80	
16. Charuto	2,50	
17. Cachorro quente	2,70	
18. Salgadinhos fritos	2,00	
19. Salgadinhos assados	2,80	
20. Salgados em geral - unidade	2,80	
21. Sucos naturais diversos (copo com 300ml)	2,90	
22. Sucos naturais diversos com leite (copo 300ml)	3,30	
23. Vitaminas (frutas diversas - copo 300ml)	3,50	
24. Açaí cremoso (taça 300ml)	5,00	
25. Salada de frutas	3,50	
26. Mousses diversos	3,00	
27. Pavês diversos	3,00	
28. Pudins diversos	3,30	
29. Tortas doces	3,50	
30. Bolos em geral (milho, tapioca, aipim, etc...)	1,70	
31. Mingaus em geral	1,90	
32. Refrigerante (lata com 350ml)	2,30	
33. Refrigerante (garrafa 600ml)	2,50	
34. Água mineral (garrafa 500ml)	1,50	
35. Sorvete – valor do quilograma-kg	25,00	

**2. PRODUTOS BÁSICOS – RESTAURANTE**

REFEIÇÃO TIPO *SELF-SERVICE* (observar os indicadores básicos constantes do Anexo 2 do Termo de Referência)

**Preço do quilo da refeição =** R\$ \_\_\_\_\_  
(\_\_\_\_\_)

**PREÇO MÁXIMO: R\$ 26,50 (vinte e seis reais e cinquenta centavos)**

**Razão social:** \_\_\_\_\_ (completa da licitante e número do CNPJ, que serão os mesmos constantes da documentação do SICAF e da Nota Fiscal a ser emitida, caso seja vencedora do certame);

**Prazo de validade da proposta:** \_\_\_\_\_ (não inferior a sessenta dias, contados do encerramento do pregão);

.....(local), ..... de .....de .....

assinatura do representante legal da empresa

-----

**(nome legível, qualificação e n. de identidade do declarante)**

CARIMBO DA EMPRESA



**PREGÃO PRESENCIAL N.05/2010**

**ANEXO III**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO**

\_\_\_\_\_ (NOME DA EMPRESA) \_\_\_\_\_, CNPJ n. \_\_\_\_\_  
sediada \_\_\_\_\_ (ENDEREÇO COMPLETO) \_\_\_\_\_,  
declara, sob as penas da lei, que cumpre plenamente os requisitos de habilitação para  
participação no presente procedimento licitatório (INDICAR O N. DESTE PREGÃO).

assinatura do representante legal da empresa

-----

**(nome legível, qualificação e n. de identidade do declarante)**

(conforme art. 4º, VII, da Lei 10.520, de 17.07.2002)

**PREGÃO PRESENCIAL N. 05/2010**

**ANEXO IV**

**MODELO DE DECLARAÇÃO – ART. 7º, INCISO XXXIII DA CF**

....., (nome da empresa)  
com sede na .....,  
(endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o n. ...., vem através de  
seu representante legal infra-assinado, em atenção à Lei n. 9.854, de 27 de outubro de  
1999, declarar expressamente, sob as penas da lei, que cumpre integralmente a norma  
contida na Constituição da República Federativa do Brasil de 1988, artigo 7º, inciso  
XXXIII, a saber:

“(...) proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de dezoito anos e  
qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, exceto na condição de aprendiz a  
partir de quatorze anos.”

.....(local), ..... de .....de .....

assinatura do representante legal da empresa

-----  
**(nome legível, qualificação e n. de identidade do declarante)**

**PREGÃO PRESENCIAL N. 05/2010**

**ANEXO V**

**MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

..... (nome da empresa)  
com sede na ..... (endereço)  
inscrita no CNPJ/MF sob o n. ...., através de seu  
representante legal infra-assinado, DECLARA, sob as penalidades da lei, que se  
enquadra como Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte nos termos do art. 3º da  
Lei Complementar n.º 123 de 14 de dezembro de 2006, estando apta a fruir os  
benefícios e vantagens legalmente instituídas, por não se enquadrar em nenhuma das  
vedações legais impostas pelo § 4º do referido artigo.

.....(local), ..... de .....de .....

assinatura do representante legal da empresa

-----  
**(nome legível, qualificação e n. de identidade do declarante)**

**PREGÃO PRESENCIAL N. 05/2010**

**ANEXO VI**

**C O N T R A T O**  
**(MINUTA)**

CONTRATO DE CONCESSÃO DE  
USO N. \_\_\_\_/20\_\_, QUE ENTRE SI  
CELEBRAM A UNIÃO, POR  
INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL  
DE 1ª INSTÂNCIA-SEÇÃO JUDICIÁRIA  
DO ESTADO DO ACRE E A EMPRESA  
\_\_\_\_\_

Aos \_\_\_\_\_ do mês de \_\_\_\_\_ do ano de dois mil e onze, de um lado a União, por intermédio da Justiça Federal de 1ª Instância - Seção Judiciária do Estado do Acre, com registro no CNPJ/MF n. 05.429.148/0001-60 e sede na rua Ministro Ilmar Nascimento Galvão, s/n, BR 364, Km 02, Rio Branco-AC, neste ato representada pelo Juiz Federal Diretor do Foro, \_\_\_\_\_, designada **CONCEDENTE**, e, de outro lado, a empresa \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob o n. \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, neste ato representado(a) pelo(a) procurador(a) \_\_\_\_\_, brasileiro(a), estado civil, RG n. \_\_\_\_\_, CPF n. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado(a) nesta cidade, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO N. \_\_\_/20\_\_**, com fundamento nos autos do Processo Administrativo n. 428/2010, Lei N. 8.666/93, Pregão Presencial \_\_\_/2010 e respectivo Termo de Referência, bem como as seguintes cláusulas e condições:

**CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO**

O presente instrumento consiste na concessão de uso, em caráter precário, do espaço reservado para o funcionamento do restaurante, aproximadamente 262m2, localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, para o fornecimento de refeições a quilo, tipo "self-service", e lanches, de acordo com as especificações e exigências contidas no Termo de Referência, no Edital e neste Instrumento.

**CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE**

Proporcionar aos magistrados, advogados, servidores, prestadores de serviços, estagiários e visitantes da Seção Judiciária do Estado do Acre, local adequado para realização de refeições e lanches com qualidade e preços compatíveis com o mercado local.

## CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Observar todas as formalidades legais exigidas no Edital e seus anexos.

2. Responsabilizar-se pelos atos de seus representantes legais.

3. Assumir as despesas concernentes à mão-de-obra, insumos, materiais, equipamentos, tributos, serviços de terceiros, obrigações trabalhistas e previdenciárias, seguros, licenças e de tudo o mais que se fizer necessário ao bom e fiel cumprimento deste Contrato.

4. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como:

a) salários;

b) seguro de acidentes;

c) taxas, impostos e contribuições;

d) indenizações;

e) vales-transporte;

f) vales-refeição, e

g) outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

5. Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Concedente.

7. Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança individual exigidos por lei, bem como fornecer aos seus empregados uniformes e demais acessórios de uso pessoal.

8. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da Concedente.

9. Apresentar, quando do início das atividades, Carteiras de Saúde, na forma legal, dos empregados designados para serviços nas dependências da lanchonete e restaurante da Justiça Federal no Acre, emitindo, assim, o Atestado de Saúde Ocupacional-ASO.

10. Manter em lugar visível e devidamente atualizado o quadro com a relação nominal e carteira de saúde dos empregados que executarão os serviços de que trata o objeto deste contrato.

11. Providenciar armário para guarda dos pertences de seus funcionários.

12. Manter seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares da Concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório.

13. Apresentar à fiscalização da Concedente, quando da assinatura do Contrato, relação contendo o nome e qualificação dos empregados que executarão os serviços, comunicando previamente à fiscalização, por escrito, eventuais substituições ou alterações.

14. Indenizar a Justiça Federal do Acre por quaisquer **danos causados** às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada

dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

15. Comunicar por escrito qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários junto à Comissão designada para supervisionar a execução do Contrato de Concessão.

16. Assumir toda e qualquer responsabilidade pela integridade e perfeito funcionamento dos equipamentos concedidos.

17. Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a Concedente, o(s) equipamento(s) entregue(s) que venha(m) a apresentar defeito ocasionado por utilização inadequada.

18. Providenciar, às suas custas, a manutenção e a reparação dos equipamentos disponibilizados pela Justiça Federal do Acre, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente, aprovados pela Administração.

18.1. A manutenção corretiva deverá, obrigatoriamente, ser realizada por empresa autorizada, sempre acompanhada pela fiscalização da Concedente, que aprovará, antecipadamente, os serviços a serem executados.

18.2. Só retirar qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade da Justiça Federal mediante autorização expressa do Gestor do Contrato;

19. Comunicar à Concedente, por escrito, a devolução do equipamento retirado para reparo.

20. Responsabilizar-se pela retirada e entrega do equipamento danificado e todas as despesas de transporte, frete e seguro correspondentes.

21. Manter o imóvel concedido em perfeitas condições de conservação e asseio, com todas as suas instalações em funcionamento.

22. Efetuar a **desinsetização, a dedetização e a desratização** das áreas do restaurante, cozinha, despensa e banheiros antes de começar as atividades, e posteriormente pelo menos uma vez por ano.

23. Realizar uma limpeza geral nas caixas de gordura localizadas nas áreas de serviço, sempre que solicitado pela Supervisão de Serviços Gerais, anotando em registro próprio.

24. Fornecer e manter fogão industrial a gás suficiente à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da Concessionária.

25. Responsabilizar-se pela manutenção, conservação e reparação da rede hidráulica e elétrica da área objeto da concessão.

26. Submeter à aprovação da fiscalização da Concedente, semanalmente e em data acordada, o cardápio a ser servido na semana seguinte.

27. Manter afixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante "self-service", bem como tabela de preços de todos os itens servidos na Lanchonete.

28. Atentar para que não falte, no horário de atendimento, qualquer um dos itens programados nos cardápios.

29. Manter **nutricionista** para supervisionar toda a produção de alimentos.

30. Proibir a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e lanchonete.

31. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, guardanapos de papel etc., além de um balcão com capacidade de, no mínimo 12 tipos de saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente e uma balança para pesar as refeições,

32. Manter, por conta própria, o salão de refeições rigorosamente limpo e arrumado, bem como mesas, cadeiras, paredes, janelas, portas, banheiros e pisos dentro do mais alto padrão de limpeza e de higiene, notadamente no período de maior índice de utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pela Justiça Federal, não podendo utilizar produto químico nocivo ao ser humano. Deverá, também, preservar de qualquer contaminação os alimentos, mantendo-os acondicionados em locais protegidos, sem exposição ao ar livre. Para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.

33. Fornecer aos seus empregados os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como produtos ou materiais indispensáveis à limpeza e à manutenção das dependências.

34. Utilizar somente utensílios em aço inox para retirar as porções de caldeirões, panelas e cubas de distribuição.

35. Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos, para atendimento de cardápios futuros, nem valer-se de qualquer componente da refeição preparada e não servida, para a confecção dos produtos a serem comercializados como lanches.

36. Designar um Encarregado Geral para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Comissão designada para supervisionar a execução do contrato;

37. Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e “design” serão previamente submetidos à Comissão designada para supervisionar a execução do contrato, para aprovação.

38. Fornecer balcões expositores com tampas, necessários à diversificação e exposição dos diversos pratos.

39. Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.

40. **Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal de energia elétrica, água** tratada, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim. Tal reembolso, deverá ser efetuado até o 10º (décimo) dia útil após a data da respectiva aferição de consumo.

41. Restituir os equipamentos e utensílios até o último dia do prazo de concessão de uso, nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações da lanchonete e do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento dos lanches e refeições.

42. Observar o que dispõe o Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação (Resolução-RDC N. 216/2004), bem como cumprir as exigências dos órgãos atrelados à fiscalização, sendo responsável pelo cumprimento

de quaisquer regras da vigilância sanitária, fornecendo, se for o caso, inclusive os materiais necessários para tanto.

43. Não subconceder e subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato.

44. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no ato convocatório.

45. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da Concedente, no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato;

#### **CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE**

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

2. Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna, sendo permitido à Concessionária providenciar às suas expensas a instalação de uma linha direta.

3. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Contrato.

4. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária.

5. Fiscalizar os serviços, mediante registro em livro próprio, fornecido e mantido permanentemente disponível pela Concessionária, onde serão anotadas quaisquer falhas ocorridas.

6. Emitir pareceres acerca da execução do Contrato, em especial, quanto ao acompanhamento e fiscalização da prestação dos serviços, à exigência de condições estabelecidas nas especificações e à aplicação de sanções.

7. Colocar à disposição da Concessionária todos os equipamentos que compõem as instalações da lanchonete/restaurante, de sua propriedade, listados no Anexo 1 do Termo de Referência.

8. Relacionar através de Termo de Entrega/Vistoria as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência deste Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas;

9. Comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização;

10. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste Contrato.

#### **CLÁUSULA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO**

Durante a vigência do Contrato, o acompanhamento e a fiscalização serão exercidos por uma Comissão, composta por, no mínimo, três servidores, especialmente designados, pela Administração, para esse fim, a qual terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

a) observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;

b) verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

c) exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;



- d) exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;
- e) verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;
- f) fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde são servidas as refeições e os lanches;
- g) fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
- h) relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
- i) anotar todas as queixas para serem examinadas;
- j) solicitar à Concessionária o afastamento ou substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração, usuários, ou terceiros ligados ao serviço;
- k) acompanhar as manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos.
- l) caberá à fiscalização da Concedente examinar, periodicamente, a quantidade e qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária a imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.
- m) a fiscalização da Concedente deverá realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene e forma de manuseio e preparo dos alimentos, asseio dos profissionais, organização e limpeza das dependências e instalações, determinando a imediata adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.

#### PARÁGRAFO PRIMEIRO

O exercício da fiscalização pela Concedente não excluirá nem reduzirá as responsabilidades de competência da Concessionária.

#### PARÁGRAFO SEGUNDO

As decisões e providências que ultrapassarem a competência da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização deverão ser solicitadas à autoridade competente, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

#### **CLÁUSULA SEXTA - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

A Concedente fornecerá à Concessionária as dependências e instalações, após a assinatura deste Contrato e realização de vistoria, mediante termo próprio assinado pelas partes e juntado ao respectivo processo de contratação. As referidas instalações compõem-se de equipamentos e mobiliários, conforme descrito no Anexo 1 do Termo de Referência.

#### PARÁGRAFO PRIMEIRO

A Concessionária deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário para o correto cumprimento do objeto deste Contrato, que não constem do Anexo acima referido.

#### **CLÁUSULA SÉTIMA - DO HORÁRIO DE FORNECIMENTO DAS REFEIÇÕES, LANCHES E DO CARDÁPIO**

O fornecimento das refeições deverá ser efetuado no refeitório da Concedente, de segunda à sexta, nos seguintes horários:

- a) almoço - das 11 às 14 horas;
- b) lanches - das 7h30min às 17 horas.

#### PARÁGRAFO PRIMEIRO

A critério da Concedente, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais, sendo solicitada a alteração à Concessionária com 48 horas de antecedência.

#### PARÁGRAFO SEGUNDO

A Concessionária deverá atender a solicitações de eventos especiais, com cardápios e condições a serem discutidos previamente acordados com a Concedente, incluindo a disponibilidade de serviços de garçons.

#### PARÁGRAFO QUARTO

O almoço deverá ser composto de acordo com os “INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE “SELF-SERVICE” (Anexo 2 – Cardápio, do Termo de Referência).

#### PARÁGRAFO QUINTO

Os cardápios de almoço e lanche poderão sofrer alterações, levando em conta o comportamento dos usuários em face à alimentação servida.

### **CLÁUSULA OITAVA - DO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS E DOS PRODUTOS DE LIMPEZA**

Os alimentos deverão ser armazenados separadamente, respeitando as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária conforme se segue:

- a) alimentos secos ou não-perecíveis;
- b) frutas, verduras e legumes;
- c) alimentos congelados (batatas fritas, pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
- d) leites, derivados e sobremesas à base de leite;
- e) carnes, peixes e aves crus;
- f) alimentos cozidos.

#### PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os produtos de limpeza deverão ser armazenados separadamente dos alimentos e longe do fogão e forno.

#### PARÁGRAFO SEGUNDO

As latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade não deverão ser utilizados pela Concessionária.

#### PARÁGRAFO TERCEIRO

A Concessionária deverá providenciar a substituição das borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que estas não estiverem em perfeito estado.

### **CLÁUSULA NONA- DOS PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS NO PREPARO DAS REFEIÇÕES E LANCHES**

No preparo das refeições e lanches a Concessionária seguirá, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos:

a) observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches e refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário.

b) cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por, pelo menos, 15 minutos;

c) não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;

d) armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C);

e) não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

f) desinfetar as mãos após a lavagem, utilizando sabão e solução de álcool 70%;

g) utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

h) afastar da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;

i) exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;

j) manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe dos alimentos;

k) conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

l) preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes separados destinados especificamente a cada um deles;

m) utilizar água mineral para a feitura de gelo e usar pegadores adequados para servi-los;

n) lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como Hipoclor, Sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante,

o) preparar as refeições e lanches na cozinha do restaurante da Concedente. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Concessionária, sendo que o transporte deverá ser feito com estrita observância às normas técnicas pertinentes.

### **CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS**

a) O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, deverá ser efetuado dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene, observado, no que couber, o disposto na Resolução-RDC ANVISA N. 216/2004;

b) durante todo o almoço e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser mantidas limpas e arrumadas para utilização;

c) o lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas, e destinados

exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após as 16 horas.

d) as refeições deverão ser fornecidas de acordo com os cardápios aprovados previamente pela comissão fiscalizadora;

e) as operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados com higiene e esmero, dentro dos procedimentos compatíveis com cada tipo de serviço estabelecido;

f) os pratos para refeições devem ser de louça, raso ou fundo, conforme o cardápio;

g) os talheres para refeições deverão ser fornecidos dentro de rigorosos padrões de higiene e acompanhados de guardanapos de papel. Não serão aceitos talheres com cabo de madeira ou de plástico;

h) todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.

i) para efeito de controle, deverá ser emitida uma nota para cada usuário, sendo paga a refeição na saída do restaurante, ou de forma mais prática, com anuência da Concedente;

j) o almoço será servido no sistema *self service*, a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanham a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;

k) o preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);

l) a empresa concessionária deverá dispor de balança própria para pesar as refeições.

#### **CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA – DO ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

A Concessionária deverá observar os seguintes critérios no armazenamento, transporte e distribuição das refeições:

a) utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelos funcionários responsáveis pelo acondicionamento das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos;

b) planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;

c) utilização de recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização;

#### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

É vedada a utilização de sobras de alimentos.

#### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

A Concessionária deverá garantir condições ideais de temperatura dos alimentos até a sua distribuição, que deverá ocorrer no menor espaço de tempo possível.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

A Concessionária deverá retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.

**CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA- DO PREÇO**

Pelo fornecimento das refeições e lanches a Concessionária praticará os preços máximos constantes da sua proposta no certame licitatório do **Pregão Presencial \_\_\_\_\_/2010.**

**CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA - DA REACTUAÇÃO**

A reactuação deste instrumento será permitida, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data da assinatura do contrato, ou da data da última reactuação.

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

A reactuação deve ser precedida de cálculo e demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos, de acordo com o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo- IPCA, devendo ser observada a adequação dos novos valores aos preços de mercado local, aferidos com base em pesquisa realizada pela Concedente em estabelecimentos congêneres.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Os efeitos financeiros da reactuação são devidos a contar da data da solicitação, desde que devidamente acompanhada dos documentos comprobatórios, cabendo à parte interessada a iniciativa e o encargo dos cálculos e da demonstração analítica do aumento ou da redução dos custos.

**CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - DA GARANTIA**

Objetivando garantir o fiel cumprimento deste termo contratual, a Concessionária apresenta garantia na modalidade \_\_\_\_\_, no valor de R\$ \_\_\_\_\_, correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da área definida para instalação do restaurante /lanchonete/cozinha, orçado em R\$537.000,00 (quinhentos e trinta e sete mil reais).

**PARÁGRAFO PRIMEIRO**

Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenizações a terceiros, a Concessionária obrigará-se a fazer a respectiva reposição, no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, a contar da data em que for notificada pela Concedente.

**PARÁGRAFO SEGUNDO**

Em caso de alteração da quantidade de bens disponibilizados pela Concedente, a Concessionária deverá complementar proporcionalmente a garantia, no prazo estabelecido no parágrafo anterior.

**PARÁGRAFO TERCEIRO**

A garantia será liberada a pedido da Concessionária, no prazo de até 7 (sete) dias úteis consecutivos ao término da vigência deste Contrato, desde que comprovado o cumprimento integral das obrigações assumidas.

### **CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA - DAS PENALIDADES**

Pela inexecução total ou parcial das condições estipuladas neste Contrato, a Concessionária ficará sujeita às seguintes penalidades, a critério da Administração, garantida a prévia defesa:

- advertência,
- nos casos de reincidência e a cada ocorrência, excluindo as situações em que há previsão de multa no Termo de Referência, a Concessionária ficará sujeita à multa de 0,1% (zero vírgula um por cento) sobre valor total estimado da área definida para instalação do restaurante, lanchonete, cozinha, orçado até a presente data em R\$537.000,00 (quinhentos e trinta e sete mil reais), recolhida através de DARF, no prazo de cinco dias úteis, contados da data da notificação oficial, sob pena de cobrança judicial;

- além das penalidades citadas, a Concessionária ficará sujeita à suspensão do direito de licitar e contratar com a Seção Judiciária do Estado do Acre, pelo prazo que a mesma fixar e que será arbitrado de acordo com a natureza da gravidade da falta, respeitado o limite de dois anos, ou a declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Federal, nos termos da Lei.

#### **PARÁGRAFO PRIMEIRO**

Caso a Concessionária não possa cumprir os prazos estipulados para a execução total ou parcial do(s) serviço(s), deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do contrato; e de impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro, reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência.

#### **PARÁGRAFO SEGUNDO**

As multas devidas e/ou prejuízos causados à Concedente pela Concessionária serão deduzidos dos valores da garantia ou recolhidos através de DARF ou cheque nominal em favor da Justiça Federal de 1ª Instância - Seção Judiciária do Estado do Acre ou cobrados judicialmente.

#### **PARÁGRAFO TERCEIRO**

A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirá o contraditório e a ampla defesa, devendo a Seção competente registrar no SICAF toda irregularidade de caráter técnico ou comercial.

#### **PARÁGRAFO QUARTO**

Caso a Concessionária deixe de apresentar nova garantia ou de complementar o valor da garantia principal, dentro do prazo estabelecido, a Concedente poderá aplicar penalidade correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da nova garantia ou do valor a ser complementado.

### **CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA - DA VIGÊNCIA**

O presente instrumento vigorará por um período de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, mediante acordo entre as partes, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos ou fração até o limite de 60

(sessenta) meses, incluído os primeiros 12 (doze) meses de vigência, em consonância com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

**CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA - DA RESCISÃO CONTRATUAL**

Constituem motivos para a rescisão do Contrato de Concessão de Uso, firmado entre esta Justiça Federal e a Concessionária, os elencados nos arts. 77 a 80 da Lei n. 8.666/93.

**PARÁGRAFO ÚNICO**

O Contrato de Concessão de Uso poderá ser rescindido unilateralmente pela Justiça Federal, por motivo de conveniência administrativa, notificada a Concessionária com antecedência mínima de 30 (trinta) dias

**CLÁUSULA DÉCIMA-NONA - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES**

É parte integrante do presente Instrumento, independentemente de transcrição, os seguintes documentos:

- a) Pregão Presencial n. \_\_\_\_/2010.
- b) Proposta da Concessionária, datada de .../.../.....
- c) Termo de Referência e seus anexos.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA - DA PUBLICAÇÃO**

Em conformidade com o disposto no parágrafo único do art. 61 da Lei 8.666/93, o presente instrumento será publicado no Diário Oficial da União, na forma de extrato.

**CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO**

Fica eleito pelas partes o Foro Federal de Rio Branco/AC para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente Instrumento, com renúncia de qualquer outro.

E por estarem justas e concessionárias, as partes assinam o presente instrumento em 03 (três) vias de igual teor e forma.

Rio Branco-Ac, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 20\_\_\_\_.

---

Juiz Federal Diretor do Foro  
CONCEDENTE

---

CONCESSIONÁRIA

