



PODER JUDICIÁRIO

JUSTIÇA FEDERAL DE 1ª INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE



PREGÃO ELETRÔNICO N. 3/2013

A JUSTIÇA FEDERAL - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE torna público que realizará licitação, sob a modalidade PREGÃO ELETRÔNICO, do tipo menor preço, obedecidas as disposições da Lei 10.520/2002, dos Decretos 5.450/2005 e Lei Complementar n. 123/2006, aplicando-se subsidiariamente a Lei 8.666/1993 e subordinando-se às condições e exigências constantes no Processo Administrativo 19/2013-JFAC, no presente Edital e em seus Anexos.

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

- a) ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA;**
- b) ANEXO II - FORMULÁRIO DE PROPOSTA COMERCIAL - MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS;**
- c) ANEXO III - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO CNJ N. 7/2005;**
- d) ANEXO IV - MINUTA DO CONTRATO.**

1. DO OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, parcialmente equipado, medindo aproximadamente 262m², 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 especificações constantes do ANEXO I deste Edital.

1.2 - Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no sistema Comprasnet e as especificações constantes deste Edital prevalecerão as últimas.

2. DO LOCAL E DATA DA ABERTURA

2.1 - No dia, hora e local abaixo indicados será realizada a sessão pública para o recebimento das propostas:

- a) ABERTURA DAS PROPOSTAS: 25/03/2013, às 10h30min.**
- b) REFERÊNCIA DE TEMPO: Para todas as referências de tempo será observado o **horário de Brasília (DF)**.**

2.2 - Não havendo expediente na data determinada, a sessão será adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo horário e local, salvo disposição em contrário.

3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar deste PREGÃO ELETRÔNICO as empresas especializadas no ramo, legalmente constituídas, que atendam às condições deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site www.comprasnet.gov.br.

3.2 - A SLTI atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.

3.3 - Como requisito para participação no Pregão Eletrônico, a licitante deverá declarar, sob as penas da lei, mediante marcação em campo próprio do sistema eletrônico, o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação contidas no presente Edital.

3.4 - A licitante deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico:



- a) que cumpre todos os requisitos de habilitação e que sua proposta está em conformidade com as exigências deste Edital;
- b) que inexistem fatos supervenientes impeditivos para a sua habilitação neste certame;
- c) que a proposta foi elaborada de forma independente, nos termos da Instrução Normativa n. 2, de 16 de setembro de 2009, da Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão.

3.5 - Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não sendo a Justiça Federal – Seção Judiciária do Acre, em nenhum caso, responsável pelos mesmos, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico ou de eventual desconexão.

3.6 - Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:

- a) que estejam em regime de concordata ou com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;
- b) estrangeiras não autorizadas a funcionar no país;
- c) que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
- d) punidas com declaração de impedimento de licitar e contratar com a Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre, enquanto vigentes os efeitos da punição;
- e) suspensas temporariamente de participar de licitações e impedidas de contratar com a Administração, com fundamento no inciso III, do art. 87 da Lei 8.666/1993, enquanto vigentes os efeitos da punição;
- f) punidas com a proibição de contratar com o Poder Público, bem como de participar de licitações, com fundamento na Lei 9.605/1998 – Leis de Crimes Ambientais, enquanto vigentes os efeitos da punição;
- g) cujos empregados sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados à Seção Judiciária do Estado do Acre, nos termos do artigo 3º da Resolução n. 7/2005, do Conselho Nacional de Justiça.

3.7 - Independentemente de declaração expressa, a simples apresentação de proposta implica submissão a todas as condições estipuladas neste Edital e seus Anexos, sem prejuízo da estrita observância das normas contidas na legislação mencionada em seu preâmbulo.

3.8 - Os documentos necessários à participação na presente licitação, compreendendo os documentos referentes à proposta de preço e à habilitação (e seus Anexos), deverão ser apresentados no idioma oficial do Brasil, com valores cotados em moeda nacional do país.

3.9 - Quaisquer documentos necessários à participação no presente certame licitatório apresentados em língua estrangeira deverão ser autenticados pelos respectivos consulados e traduzidos para o idioma oficial do Brasil por tradutor juramentado neste país.

3.10 - Não serão aceitos documentos apresentados por meio de fitas, discos magnéticos, filmes ou cópias em fac-símile, mesmo autenticadas, salvo quando expressamente permitidos no Edital. Admitem-se fotos, gravuras, desenhos, gráficos ou catálogos apenas como forma de ilustração da proposta de preços.

4. DO CREDENCIAMENTO



4.1 - Para participar do Pregão Eletrônico a licitante deverá se credenciar no sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” no sítio www.comprasnet.gov.br. O credenciamento far-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.2 - O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal do licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.3 - O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade do licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou a Seção Judiciária do Estado do Acre, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.4 - Os licitantes ou seus representantes legais deverão estar previamente credenciados junto ao órgão provedor, no prazo mínimo de 03 (três) dias úteis antes da data de realização do pregão eletrônico.

5. DA PROPOSTA DE PREÇOS

5.1 - A empresa interessada em participar do certame deverá encaminhar sua proposta, exclusivamente por meio eletrônico, através do site www.comprasnet.gov.br, a partir da data da liberação do edital até a data da abertura.

5.2 - A composição do valor global da proposta deverá observar o **Preço Médio Final (PMF)**, definido conforme fórmula abaixo, e o valor máximo dos produtos básicos da lanchonete, previsto no ANEXO II do edital.

$$\text{PMF} = \frac{(\text{P1} \times 3) + (\text{P2} \times 7)}{10} = \text{R\$ } \underline{\hspace{2cm}}$$

ONDE:

PMF = preço médio final

P1 = média aritmética dos preços da composição mínima da lanchonete, que compõe a tabela de preços (Anexo II do Termo de Referência)

P2 = preço por quilo da refeição no sistema *self-service*.

5.3 - Após a etapa de lances, a empresa vencedora será convocada pelo Pregoeiro para enviar, em arquivo anexo, em campo próprio disponibilizado pelo Comprasnet, ou via fax ou e-mail, a proposta ajustada ao valor do lance ou negociação, na forma do modelo ANEXO II, devendo conter, obrigatoriamente, as seguintes informações:

- a)** razão social completa da licitante e número do CNPJ, que serão os mesmos constantes da documentação do SICAF;
- 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);
- 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.

5.4 - Na omissão dos dados especificados na letra “a”, considerar-se-á o constante da documentação enviada a esta Seccional, e, no caso da letra “c”, o prazo mínimo estipulado neste Edital.

5.5 - Em nenhuma hipótese poderão ser alteradas as condições de pagamento, prazos ou outra



qualquer que importe modificação dos termos da proposta apresentada, salvo no que tange aos preços ofertados, os quais somente poderão ser reduzidos quando da fase de lances ou negociação direta durante o certame.

5.6 - O licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

5.7 - Incumbirá ao licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

5.8 - Os preços cotados deverão ser líquidos, devendo estar neles incluídas todas as despesas com impostos, taxas, fretes, seguros, embalagens e demais encargos de quaisquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto desta licitação, já deduzidos os abatimentos eventualmente concedidos.

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

5.10 - Após a abertura da sessão, não cabe desistência da proposta.

5.11 - Não será permitida a cotação de quantidades inferiores àquelas compreendidas no ANEXO I deste Edital.

5.12 - Os preços propostos e levados em consideração para efeito de julgamento serão de exclusiva e total responsabilidade da licitante, não lhe cabendo, nesse caso, o direito de, após encerrada a fase de lances, pleitear qualquer alteração.

6. DO INÍCIO DA SESSÃO PÚBLICA

6.1 - A partir das 10h30min (horário de Brasília) terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, quando o Pregoeiro verificará as propostas apresentadas, desclassificando aquelas que não estejam em conformidade com os requisitos estabelecidos no Edital.

6.2 - A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.3 - O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lance.

6.4 - Classificadas as propostas, o Pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

6.5 - Os licitantes deverão, durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, atentar para as informações e recomendações efetuadas pelo pregoeiro, não cabendo alegações posteriores de desconhecimento.

7. DA ETAPA DE LANCES

7.1 - Classificadas as propostas, o pregoeiro dará início à fase competitiva, quando então os licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada de seu registro e valor.

7.2 - Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação.



7.3 - Só serão aceitos os lances cujos valores forem inferiores ao último lance que tenha sido anteriormente registrado no sistema.

7.4 - Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

7.5 - Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, os licitantes serão informados em tempo real do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do detentor do lance.

7.6 - No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, se o sistema eletrônico permanecer acessível aos licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

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

7.8 - Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

7.9 - Não poderá haver desistência dos lances efetuados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades especificadas em lei e neste Edital.

8. DO ENCERRAMENTO DA ETAPA DE LANCES

8.1 - A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico às licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta minutos), aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

8.2 - Após o encerramento da etapa de lances, o pregoeiro poderá encaminhar, pelo sistema eletrônico, contraproposta diretamente ao licitante que tenha apresentado o lance de menor valor, para que seja obtido preço melhor, bem assim decidir sobre sua aceitação;

8.3 - A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.

8.4 - Caso não sejam apresentados novos lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

8.5 - Encerrada a etapa de lances, o Pregoeiro anunciará a licitante responsável pelo menor lance, devendo esta encaminhar imediatamente, via fax ou e-mail (cpl.ac@trf1.jus.br), no prazo máximo de 60 (sessenta) minutos, a proposta ajustada e a documentação de habilitação que não esteja contemplada no SICAF.

9. DAS MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

9.1 - As Microempresas e Empresas de Pequeno Porte que desejarem obter benefícios da Lei Complementar n.º 123/2006 e fizerem jus aos benefícios, deverão declarar, no ato de envio de sua proposta, em campo próprio do sistema eletrônico, sob as penas da lei, que cumprem os requisitos legais para qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte, estando apta a usufruir do tratamento estabelecido naquela Lei Complementar.



9.2 - 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 9.2, observada a ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
- c) no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se enquadrem no percentual estabelecido no subitem 9.2, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
- d) a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 5 (cinco) minutos, sob pena de preclusão;
- e) 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;
- f) o disposto no subitem 9.2 somente será aplicável quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.3 - As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação neste certame licitatório, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

9.4 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, a contar do momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, para a regularização da documentação.

9.5 - Os documentos de que tratam o subitem anterior deverão ser enviados via fax ou em cópias digitalizadas (escaneadas) do original, desde que encaminhados para o e-mail cpl.ac@trf1.jus.br, dentro do prazo estabelecido neste Edital. Em caso de dúvida sobre a autenticidade do documento, o Pregoeiro poderá solicitar o envio dos documentos originais.

9.6 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 9.4, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1 - Para julgamento será adotado o critério **do menor valor global**, resultante da aplicação da fórmula do Preço Médio Final (PMF), descrita no item 5.2, atendidas as especificações contidas neste Edital.

10.2 - Serão desclassificadas as propostas que não atenderem as exigências do presente edital, forem omissas ou apresentarem irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento e, ainda, que:

- a) consignarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis, apresentarem valores totais ou unitários simbólicos, irrisórios com cotação de valor zero;
- b) forem elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e seus Anexos.

10.3 - Encerrada a etapa de lances e ordenadas as ofertas pelo critério de **menor valor global (Preço Médio Final)**, o Pregoeiro examinará, imediatamente, a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.



10.4 - Se a oferta de menor valor não for aceitável, o Pregoeiro examinará as ofertas subsequentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências deste Edital.

10.5 - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem anterior, o Pregoeiro poderá negociar com a licitante para que seja obtido melhor preço.

10.6 - Caso não haja lances, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado para a contratação.

10.7 - Em caso de divergência entre informações contidas em documentação impressa e na proposta específica, prevalecerão as da proposta.

10.8 - Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no objeto deste Edital e seus Anexos.

10.9 - Constatado o atendimento às exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor.

10.10 - O desatendimento às exigências formais não essenciais não importará no afastamento da proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta durante a realização da sessão pública do Pregão.

11.DA HABILITAÇÃO

11.1 - Para habilitação no presente Pregão, além dos documentos constantes do SICAF, serão exigidos também:

REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

- a) prova de regularidade relativa à **Seguridade Social**;
- b) prova de regularidade relativa ao **Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS**;
- c) 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**;
- d) prova de regularidade para com a **Justiça do Trabalho, mediante a emissão de certidão negativa** de débitos inadimplidos, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei no 5.452, de 1º de maio de 1943.

DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES

- a) **declaração, mediante marcação em campo próprio do sistema eletrônico**, sob as penas da lei, de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (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.

11.2 - As empresas regularmente cadastradas e habilitadas parcialmente no SICAF – Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores serão dispensadas da apresentação de documentos que se encontram disponíveis neste sistema, relativos à habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira.

11.3 - Na impossibilidade da consulta ao **SICAF e à Justiça do Trabalho** a Sessão será suspensa e as licitantes serão intimadas da nova data e hora do seu prosseguimento.

11.4 - Havendo irregularidades no cadastramento no SICAF a licitante já cadastrada poderá encaminhar a documentação atualizada, via fax ou e-mail, em até 60 (sessenta) minutos, após



solicitação do Pregoeiro, com posterior envio dos originais no prazo de 05 (cinco) dias úteis após o encerramento da etapa de lances.

11.5 - Se a licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação da licitante, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital.

11.6 - Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitações de documentos” em substituição aos comprovantes exigidos no presente Edital.

11.7 - A Administração poderá utilizar os sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para comprovação da regularidade das licitantes.

11.8 - Em nenhum caso será concedida prorrogação para a apresentação de documentos de habilitação que não forem enviados no prazo estabelecido.

11.9 - Os documentos relacionados neste Edital referir-se-ão sempre ao domicílio da empresa cadastrada no SICAF.

11.10 - Os documentos solicitados para habilitação deverão estar dentro do prazo de validade neles previstos.

11.11 - A não apresentação dos documentos de habilitação ou a apresentação incompleta sujeitará a licitante às penalidades previstas neste Edital.

12. DA ADJUDICAÇÃO

12.1 - Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação e constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital, a licitante será declarada vencedora, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame.

12.2 - A adjudicação será pelo menor valor global (Preço Médio Final).

13. DA ENTREGA DOS ORIGINAIS DA PROPOSTA AJUSTADA

13.1 - A empresa vencedora deverá apresentar a proposta original, ajustada ao valor do lance ou negociação, nos termos do Modelo de Planilha de Formação de Preços – ANEXO II, acompanhada das informações exigidas no item 5.2, em até 05 (cinco) dias úteis, contado do final da Sessão Pública, no protocolo do Edifício-sede da Seção Judiciária do Estado do Acre.

13.2 - O licitante deverá utilizar o meio mais rápido para a apresentação dos documentos para fins de entrega no protocolo da Seção Judiciária do Estado do Acre em até 05 (cinco) dias úteis.

13.3 - Os documentos solicitados neste item poderão ser enviados em cópias digitalizadas (escaneadas) do original, desde que encaminhados para o e-mail cpl.ac@trf1.jus.br, dentro do prazo estabelecido neste Edital. Em caso de dúvida sobre a autenticidade de documento, o Pregoeiro poderá solicitar o envio dos documentos originais.

13.4 - A não apresentação dos documentos ou a apresentação incompleta sujeitará a licitante às penalidades previstas neste Edital.

14. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

14.1 - Declarada a vencedora, qualquer licitante poderá, durante a sessão pública, de forma imediata e motivada, em campo próprio do sistema, manifestar sua intenção de recorrer.



14.2 - O prazo para manifestação sobre a intenção de interpor recurso será aberto pelo Pregoeiro, durante a sessão, na fase de habilitação.

14.3 - Será concedido à licitante, o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais, os quais deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no sistema Comprasnet. As demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar contra-razões, também por meio eletrônico, no prazo de 03 (três) dias úteis, a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

14.4 - A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso.

14.5 - O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

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

14.7 - Caberá à autoridade competente decidir os recursos contra ato do Pregoeiro, quando este mantiver sua decisão.

14.8 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Sede da Seção Judiciária do Estado do Acre, localizada na Avenida 2, s/n, BR 364, km 2 – Centro Administrativo de Rio Branco/AC.

14.9 - Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório.

14.10 - Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital a licitante que não o fizer no prazo legal, não revestindo natureza de recurso as alegações apresentadas por empresa que tendo aceitado sem objeção o instrumento convocatório, venha, após julgamento desfavorável, alegar falhas ou irregularidades que o viciariam.

14.11 - A impugnação feita tempestivamente será decidida pelo Pregoeiro no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas.

15. DAS PENALIDADES

15.1 - Se o vencedor da licitação não fizer a comprovação das condições da habilitação consignadas no Edital ou se, injustificadamente, se recusar a assinar o contrato, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação para, após, comprovados os requisitos da habilitação e feita a negociação, assinar o contrato, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais.

15.2 - Aquele que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta, não assinar o contrato, deixar de entregar documentação exigida no edital, ensejar o retardamento da execução de seu objeto, garantido o direito à ampla defesa, ficará impedido de licitar e de contratar com a União, e será descredenciado no SICAF, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas neste edital e das demais cominações legais.

15.3 – São, também, situações ensejadoras das penalidades descritas no item anterior:

- a) ausência de entrega de documentação exigida para habilitação;
- b) apresentação de 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.

15.4 - Em caso de inexecução parcial ou total das condições fixadas nesta licitação e quaisquer outras irregularidades, a Administração poderá, a seu critério, isolada ou cumulativamente, garantida a prévia defesa, aplicar à adjudicatária as seguintes penalidades:

- a) advertência por escrito;
- b) 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\$ R\$472.670,00 (quatrocentos e setenta e dois mil seiscentos e setenta reais);
- c) suspensão temporária do direito de participar, por prazo não superior a 05 (cinco) anos, em licitação e impedimento de contratar com a Administração;
- d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

15.5 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e, no caso de suspensão de licitar, o licitante deverá ser descredenciado por igual período, sem prejuízo das multas previstas no edital e no contrato e das demais cominações legais.

15.6 - 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.

15.7 - A aplicação de qualquer penalidade será, obrigatoriamente, registrada no cadastro da contratada e precedida de regular processo administrativo, onde será assegurado o contraditório e ampla defesa.

16 - DA GARANTIA

16.1 - A licitante vencedora apresentará, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, garantia de R\$4.726,70, correspondente a 1% (um por cento) sobre o valor estimado da área definida para instalação do restaurante /lanchonete/cozinha, orçado na presente data, **em R\$472.670,00 (quatrocentos e setenta e dois mil seiscentos e setenta reais)**, a qual, a critério da licitante, se fará mediante escolha por uma das seguintes modalidades:

- a) caução: em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- b) seguro-garantia; e
- c) fiança bancária.

16.2 - Nos casos das modalidades “b” ou “c” do item anterior, a validade mínima da garantia deverá cobrir um mês além do prazo pactuado para execução dos serviços.

16.3 - A garantia prestada servirá para o fiel cumprimento do contrato, respondendo, inclusive, pelas multas que venham a lhe ser aplicadas em decorrência de inadimplemento e/ou penalidades.

16.4 - A garantia ou seu saldo será liberada após a execução do contrato e desde que integralmente cumpridas todas as obrigações assumidas. Quando prestada em dinheiro, será atualizada



monetariamente.

16.5 - Em caso de prorrogação, revisão ou alteração do valor do contrato, o valor da garantia deverá ser atualizado, de conformidade com o disposto no item 16.2

16.6 - Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do art. 827 do Código Civil Brasileiro, e conter cláusula de atualização.

16.7 - Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a contratada, desde já, se obriga a efetuar a respectiva reposição, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data do recebimento da comunicação desta Seccional.

17 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 - A critério da Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre e mediante despacho fundamentado da autoridade competente, a presente licitação poderá ser suspensa, 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.

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

17.3 - 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.

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

17.5 - Nenhuma indenização será devida aos licitantes por apresentarem documentação e/ou elaborarem proposta relativa ao presente PREGÃO ELETRÔNICO.

17.6 - 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.

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

17.8 - 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 início da sessão do Pregão.

17.9 - Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação ao presente Pregão encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados na Seção Judiciária, com a Equipe de Apoio ao Pregão.

17.10 - É expressamente proibida a veiculação de publicidade acerca deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Administração da Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre.

17.11 - É vedada a subcontratação total ou parcial do objeto deste Pregão, salvo se houver prévia autorização da Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre.

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



17.12 - Todo e qualquer documento deverá ser encaminhado à Comissão Permanente de Licitação da Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre, localizada na Avenida 2, s/n - Centro Administrativo de Rio Branco/AC, Via Verde (BR 364, km 02), CEP 69.915-632 - Rio Branco/AC, telefone (68) 3214-2000, fax (68) 3226-4492.

17.13 - Fica eleito o Foro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre, em Rio Branco-AC, para dirimir questões oriundas desta licitação.

17.14 - Informações complementares poderão ser obtidas junto à Equipe de Apoio ao Pregoeiro desta Seccional, no horário das 8 às 15 horas, pelo telefone (68) 3214-2000, 3214-2114 ou pelo e-mail cpl.ac@trf1.jus.br. O edital e seus Anexos estão à disposição dos interessados no endereço eletrônico www.jfac.jus.br.

Rio Branco/AC, 07 de março de 2013.



PREGÃO ELETRÔNICO N. 3/2013

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO RESERVADO PARA O RESTAURANTE/LANCHONETE DA SEDE DA JUSTIÇA FEDERAL – SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE.

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 262m², 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 - INTEGRAM 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 e economia de tempo para realizarem suas refeições com qualidade e a preços módicos. 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 do início das atividades, 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 **120 servidores**, sendo frequentado também por magistrados, advogados, estagiários, prestadores de serviços e público em geral, além de pessoal que trabalham nos órgãos localizados nas proximidades desta Seccional.

5 - LOCAL DOS SERVIÇOS

O fornecimento dos café/lanches e das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, na sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Acre, localizada na Rodovia BR-364, Km 02, s/n. – Centro Administrativo do Estado do Acre/AC, CEP: 69915-632.

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 8 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 de referência apurados com base em pesquisa de mercado, levando-se em conta estabelecimentos de padrão semelhante 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) Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão composta por, no mínimo, três servidores, especialmente designados para esse fim, e relatar à Secretaria Administrativa as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, para que sejam tomadas as devidas providências.

a.5) 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 até 45 (quarenta e cinco) dias, da assinatura do contrato.

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. Não serão aceitas mesas e cadeiras de plástico.



- 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) Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições.
- b.21) 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.22) 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.23) Efetuar desinsetização e desratização das áreas do restaurante, cozinha, despensa e banheiros antes de começar as atividades, e posteriormente de acordo com orientação da Seção de Serviços Gerais-SESEG.

b.24) **Reembolsar** a Concedente pelo **consumo mensal de energia elétrica e água tratada**, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

10 - DA GESTÃO 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:

- Verificar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- Verificar a qualidade dos produtos fornecidos e os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora;
- Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
- Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias; e
- Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas.

11 - CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS:

- Os sanduíches deverão ser preparados e servidos na lanchonete;
- Os pratos para refeições devem ser de louça, rasos (ou fundos, conforme o cardápio);
- 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;
- Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.
- Os usuários das refeições utilizarão o sistema "self service", a quilo, sendo que refrigerantes, sucos, água mineral e demais itens que acompanhem a refeição e que não façam parte dos produtos básicos do restaurante, serão cobrados à parte;
- O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);

7) A empresa Concessionária deverá dispor de balança própria para pesar as refeições, de modelo aprovado pelo INMETRO.

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.

Os eventos especiais trata-se de ocorrência de festas de confraternização, ou outras atividades especiais.

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

A) Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a

	fabricação. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou 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 fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apresuntado.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

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) 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 GLOBAL ofertado**.

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

14.3. Modelo De Planilha De Formação De Preços - Tabela de cotação para fins de julgamento.

As planilhas de preços abaixo contemplam a **variedade mínima** a ser disponibilizada e servirá de parâmetro para julgamento.

ITEM 1 (P1) - LANCHONETE/PRODUTOS

P1. PRODUTOS BÁSICOS – LANCHONETE		
	VALOR MÁXIMO R\$	PREÇO OFERTADO R\$
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. Sanduíche de queijo e outros (também de pão integral)		
9. Misto quente (também de pão integral)		
10. Sucos naturais diversos (copo com 300ml)		
11. Sucos naturais diversos com leite (copo 300ml)		
12. Vitaminas (frutas diversas - copo 300ml)		
13. Salada de frutas/Porção de frutas		
14. Mousses/pavês/sobremesas diversos		
15. Bolos em geral (milho, tapioca, aipim, etc...)		
16. Refrigerante (lata com 350ml)		
17. Refrigerante (garrafa 600ml)		
18. Água mineral (garrafa 500ml)		
19. Sorvete - valor do quilograma-kg/bola		
Soma dos itens		
Média aritmética dos itens mínimos da lanchonete (soma dos itens divididos pela quantidade de itens)		



ITEM 2 (P2) - REFEIÇÃO BÁSICA NO AUTO-SERVIÇO (POR QUILO):

2. PRODUTOS BÁSICOS – RESTAURANTE
REFEIÇÃO TIPO <i>SELF-SERVICE</i> (observar os indicadores básicos constantes do Anexo 2 do Termo de Referência)
Preço do quilo da refeição - R\$ _____

$$\text{PREÇO MÉDIO FINAL} \Rightarrow \text{PMF} = \frac{(\text{P1} \times 3) + (\text{P2} \times 7)}{10} = \text{R\$ } \underline{\hspace{2cm}}$$

ONDE:

PMF = preço médio final

P1 = média aritmética dos preços da composição mínima da lanchonete, que compõe a tabela de preços (Anexo II)

P2 = preço por quilo da refeição no sistema *self-service*.

Observações:

- a) A letra "P" significa parâmetro de preço;
- b) Na fase de lances, o desconto aplicado ao **item 1 (P1)**, será aplicado sobre todos os subitens do referido item.

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 R\$4.726,70** (quatro mil setecentos e vinte e seis reais e setenta centavos), correspondente a 1% (um por cento) do valor estimado da área definida para instalação do restaurante /lanchonete/cozinha, orçado na presente data, **em R\$472.670,00 (quatrocentos e setenta e dois mil seiscentos e setenta reais)**, que deverá ser apresentada até 05 (cinco) dias úteis após a assinatura do Contrato de Concessão de Uso.



ANEXO 1 DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DO RESTAURANTE

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO
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 DO TERMO DE REFERÊNCIA

CARDÁPIO

1) INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DA LANCHONETE:

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

a) Sanduíches/Salgados

Sanduíche, misto quente, misto quente natural (de pão integral), e outros a critério do Concessionário.

b) Bolos, tortas, mousses e pudins

Bolo simples, de chocolate, de laranja, de macaxeira; etc.; torta doce; mousses e pudins.

c) Vitaminas e Sucos

Variações com os itens:

Frutas: banana, cupuaçu, acerola, graviola, açaí, cajá, mamão, maracujá, abacaxi, laranja, limão; etc.

Tubérculos: beterraba, cenoura; etc.

Farináceos: aveia, neston, ovomaltine, farinha Láctea; granola, etc.

Leites: esterilizados e semi-desnatado.

Adoçantes: açúcar cristal, mel, adoçantes dietéticos.

d) Bebidas

Refrigerante, cafezinho, água mineral, leite, café com leite (pingado), chocolate frio/quente, chás (vários sabores), sucos de frutas (diversos), açaí, etc.

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

- Variação mínima diária de:

- * seis tipos de saladas variadas entre legumes cozidos e verduras;
- * 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, uma opção de carne vermelha, uma de carne de frango/suíno e uma de peixe (oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada);
- * 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 DO TERMO DE REFERÊNCIA

MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

TABELA DE COTAÇÃO PARA FINS DE JULGAMENTO

As planilhas de preços abaixo contemplam a **variedade mínima** a ser disponibilizada e servirá de parâmetro para julgamento.

P1- LANCHONETE / PRODUTOS

1. PRODUTOS BÁSICOS – LANCHONETE		
	VALOR MÁXIMO R\$	PREÇO OFERTADO R\$
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. Sanduíche de queijo e outros (também de pão integral)		
9. Misto quente (também de pão integral)		
10. Sucos naturais diversos (copo com 300ml)		
11. Sucos naturais diversos com leite (copo 300ml)		
12. Vitaminas (frutas diversas - copo 300ml)		
13. Salada de frutas/Porção de frutas		
14. Mousses/pavês/sobremesas diversos		
15. Bolos em geral (milho, tapioca, aipim, etc...)		
16. Refrigerante (lata com 350ml)		
17. Refrigerante (garrafa 600ml)		
18. Água mineral (garrafa 500ml)		
19. Sorvete - valor do quilograma-kg/bola		
SOMA DOS ITENS		
Média aritmética dos itens mínimos da lanchonete (soma dos itens divididos pela quantidade de itens)		

P2 - REFEIÇÃO BÁSICA NO AUTO-SERVIÇO (POR QUILO):

2. PRODUTOS BÁSICOS – RESTAURANTE
REFEIÇÃO TIPO <i>SELF-SERVICE</i> (observar os indicadores básicos constantes do Anexo 2 do Termo de Referência)
PREÇO DO QUILO DA REFEIÇÃO - R\$ _____

PREÇO MÉDIO FINAL => PMF = $(P1 \times 3) + (P2 \times 7)$ = R\$ _____

10

ONDE:

PMF = preço médio final

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



P1 = média aritmética dos preços da composição mínima da lanchonete, que compõe a tabela de preços acima.

P2 = preço por quilo da refeição no sistema *self-service*.



ANEXO 4 DO TERMO DE REFERÊNCIA

CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DE AVALIAÇÃO TÉCNICA

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:

PESQUISA DE SATISFAÇÃO

RESTAURANTE E LANCHONETE

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

- 1 - Insatisfeito
- 2 - Neutro
- 3 - Satisfeito

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

Sugestões, Críticas e Elogios:

Item 2 - Avaliação Técnica.

2.1 - Para fins de penalidades as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

Leve - Admoestação;

Média - Multa de 10 vezes o valor do quilograma da refeição.

Grave - Multa de 15 vezes o valor do quilograma da refeição.

Gravíssima - Multa de 20 vezes o valor do quilograma da refeição.

2.2 - Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

Leve	Irregularidades	
	Desorganização de ambientes/áreas	
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários	
	Uso e uniformes em desacordo com as normas higiene	
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	
Média	Reincidência das faltas leves	
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	
	Falta de uso de máscaras e luvas	
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)	
	Limpeza inadequada dos refeitórios	
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área	
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.	
	Alimentos armazenados em embalagens danificadas	
Grave	Preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com o edital	
	Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	
Gravíssima	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas	
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.	

2.3. A aplicação das penalidades previstas neste item não afasta a incidência de demais penalidades, eventualmente cabíveis, constante do instrumento contratual.



PREGÃO ELETRÔNICO N. 3/2013

ANEXO II - FORMULÁRIO DE PROPOSTA COMERCIAL - PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

ITEM 1 (P1) - LANCHONETE/PRODUTOS

P1. PRODUTOS BÁSICOS - LANCHONETE - R\$		
ITENS	VALOR MÁXIMO	PREÇO OFERTADO
1. Leite (200ml)	1,50	
2. Café com leite pequeno	2,00	
3. Café com leite grande	2,80	
4. Chocolate frio/quente pequeno	2,50	
5. Chocolate frio/quente grande	3,60	
6. Pão com Manteiga	1,60	
7. Tapioca	2,50	
8. Sanduíche de queijo e outros (também de pão integral)	3,00	
9. Misto quente (também de pão integral)	3,00	
10. Sucos naturais diversos (copo com 300ml)	3,42	
11. Sucos naturais diversos com leite (copo 300ml)	4,33	
12. Vitaminas (frutas diversas - copo 300ml)	4,00	
13. Salada de frutas/Porção de frutas	4,67	
14. Mousses/pavês/sobremesas diversos	5,00	
15. Bolos em geral (milho, tapioca, aipim, etc.)	3,00	
16. Refrigerante (lata com 350ml)	2,75	
17. Refrigerante (garrafa 600ml)	3,00	
18. Água mineral (garrafa 500ml)	2,00	
19. Sorvete (2 bolas)	4,50	
Soma dos itens	60,51	
Média aritmética dos itens mínimos da lanchonete (soma dos itens divididos pela quantidade de itens)	3,18	

ITEM 2 (P2) - REFEIÇÃO BÁSICA NO AUTO-SERVIÇO (POR QUILO):

2. PRODUTOS BÁSICOS - RESTAURANTE - R\$
REFEIÇÃO TIPO <i>SELF-SERVICE</i> (observar os indicadores básicos constantes do Anexo 2 do Termo de Referência).
Preço do quilo da refeição - R\$ _____

PREÇO MÉDIO FINAL = PMF = $\frac{(P1 \times 3) + (P2 \times 7)}{10}$ = R\$ _____

ONDE:

PMF = preço médio final

P1 = média aritmética dos preços da composição mínima da lanchonete, que compõe a tabela de preços (Anexo II do Termo de Referência)

P2 = preço por quilo da refeição no sistema *self-service*.

Observações:

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



- a) A letra "P" significa parâmetro de preço;
- b) Na fase de lances, o desconto aplicado ao **item 1 (P1)**, será aplicado sobre todos os subitens do referido item.



PREGÃO ELETRÔNICO N. 3/2013

ANEXO III - DECLARAÇÃO EM CONFORMIDADE COM A RESOLUÇÃO DO CNJ N. 7/2005

..... (nome da empresa) com sede na
..... (endereço) inscrita no CNPJ/MF sob o n.
....., através de seu representante legal infra-assinado, DECLARA, para fins do
disposto na Resolução CNJ N. 7/2005, que a empresa não possui e que não virá a contratar no
decorrer da execução deste Contrato, cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou
por afinidade, até o terceiro grau, de membros, Juízes e servidores ocupantes de cargos de direção e
assessoramento vinculados à Justiça Federal de 1ª Instância – Seção Judiciária do Estado do Acre.

.....(local), dede

(assinatura do representante legal)
CARIMBO DA EMPRESA



PREGÃO ELETRÔNICO N. 3/2013

ANEXO IV - MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO N. ___/2013, DE CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO RESERVADO PARA O FUNCIONAMENTO DE RESTAURANTE E LANCHONETE, CELEBRADO ENTRE A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL DE 1ª INSTÂNCIA - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE E A EMPRESA _____

Aos -- dias do mês de --- do ano de dois mil e treze, 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 Avenida 2, 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, com fundamento no Processo Administrativo n. 19/2013, na Lei n. 8.666/93, no Pregão Eletrônico n. ___/2013 e respectivo Termo de Referência, e de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante/lanchonete, parcialmente equipado, medindo aproximadamente 262m², localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária do Estado do Acre, visando à exploração de serviços de restaurante e lanchonete, para fornecimento de refeições por quilo, tipo *self-service*, e lanches, de acordo com as especificações e exigências contidas no Termo de Referência, no Edital e neste Instrumento.

PARÁGRAFO ÚNICO

Integram o presente contrato para todos os efeitos, como Anexos, independentemente de transcrição, o edital do Pregão Eletrônico n. --/2013, o Termo de Referência - ANEXO I do Edital e a proposta vencedora.

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 - LOCAL DOS SERVIÇOS

O fornecimento dos café/lanches e das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, na sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Acre, localizada na Rodovia BR-364, km 02, s/n. CEP: 69.915-632.

CLÁUSULA QUARTA - DOS DIAS E HORÁRIOS DE FUNCIONAMENTO

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; e
- b) lanches - das 8h às 17 horas.



PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

CLÁUSULA QUINTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- 1) Iniciar as atividades em até 45 (quarenta e cinco) dias, da assinatura do contrato.
- 2) Zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas por esta Seccional.
- 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.
- 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.
- 5) Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos pratos.
- 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. Não serão aceitas mesas e cadeiras de plástico.
- 7) Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.
- 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.
- 8) Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da Concedente mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato.
- 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.
- 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.
- 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.
- 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.
- 13) Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios.
- 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.
- 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.



- 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.
- 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.
- 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.
- 19) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e aseados, 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.
- 20) Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições.
- 21) 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.
- 22) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.
- 23) Efetuar desinsetização e desratização das áreas do restaurante, cozinha, despensa e banheiros antes de começar as atividades, e posteriormente de acordo com orientação da Seção de Serviços Gerais-SESEG.
- 24) Reembolsar a Concedente pelo consumo mensal de energia elétrica e água tratada, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 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.
- 2) Colocar à disposição da Concessionária todos os equipamentos que compõem as instalações da lanchonete e restaurante, de sua propriedade, listados no Anexo 1 do Termo de Referência.
- 3) Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.
- 4) Supervisionar a execução dos serviços por intermédio de uma Comissão composta por, no mínimo, três servidores, especialmente designados para esse fim, e relatar à Secretaria Administrativa as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato, que estejam em desacordo com o avençado, para que sejam tomadas as devidas providências.
- 5) Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO ACOMPANHAMENTO E 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) Verificar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos e os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora;
- c) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;

- d) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias; e
- e) Anotar todas as queixas dos usuários dos serviços do restaurante para serem examinadas.

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 OITAVA - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

CLÁUSULA NONA - PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS:

A) Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a fabricação. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou 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 fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo



	e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido apesentado.
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:

- 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;
- 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;
- 3) Durante todo o almoço, e nos intervalos dos turnos, as mesas deverão ser limpas, arrumadas e supridas para nova utilização;
- 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.
- 5) Nos casos de almoços e serviços especiais será de responsabilidade da Concessionária fornecer garçons, que atenderão de acordo com as normas usuais de etiqueta.

C) 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;
- 4) Todas as preparações deverão ser expostas separadamente, cabendo ao usuário compor sua refeição.
- 5) 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;
- 6) O preço do quilo da refeição exclui o peso do vasilhame (prato, quentinha etc.);
- 7) A empresa Concessionária deverá dispor de balança própria para pesar as refeições, de modelo aprovado pelo INMETRO.

CLÁUSULA DÉCIMA - DOS PREÇOS

Pelo fornecimento dos lanches e refeições a concessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos definidos no processo licitatório.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores de referência apurados com base em pesquisa de mercado, levando-se em conta estabelecimentos de padrão semelhante de qualidade;

PARÁGRAFO SEGUNDO

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.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - 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\$472.670,00 (quatrocentos e setenta e dois mil seiscentos e setenta reais).

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenizações a terceiros, a Concessionária obrigar-se-á 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 SEGUNDA - DAS PENALIDADES

Para fins de penalidades, as irregularidades na execução do contrato serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima e aplicadas conforme descrito abaixo, sendo que não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

Leve - Admoestação;

Média - Multa de 10 vezes o valor do quilograma da refeição.

Grave - Multa de 15 vezes o valor do quilograma da refeição.

Gravíssima - Multa de 20 vezes o valor do quilograma da refeição.

	Irregularidades
Leve	Desorganização de ambientes/áreas
	Limpeza inadequada de banheiros e vestiários
	Uso e uniformes em desacordo com as normas higiene
	Descumprimento dos horários de abertura e fechamento dos refeitórios
Média	Reincidência das faltas leves
	Higiene pessoal de funcionários inadequada
	Falta de uso de máscaras e luvas
	Limpeza inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)
	Limpeza inadequada dos refeitórios
	Presença de sobras de preparações armazenadas em qualquer área
	Presença de alimentos, em qualquer área, armazenados diretamente no chão.
Grave	Alimentos armazenados em embalagens danificadas
	Preços dos itens da lanchonete cobrados em desacordo com o edital
	Presença de insetos nos alimentos, nas áreas de produção e armazenamento de alimentos
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas
Gravíssima	Presença de alimentos com prazo de validade vencido
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares
	Higienização inadequada de hortaliças e frutas
	Utilização de óleo inadequado ao consumo em fritadeiras e preparações.



PARÁGRAFO PRIMEIRO

A aplicação das penalidades previstas neste item não afasta a incidência de demais penalidades, eventualmente cabíveis, constantes nesta Cláusula.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Além das penalidades descritas no *caput*, pela inexecução total ou parcial das condições estipuladas neste Contrato, a Concessionária ficará, também, sujeita às seguintes penalidades, a critério da Administração, garantida a prévia defesa:

- a) advertência;
- b) 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\$ R\$472.670,00 (quatrocentos e setenta e dois mil seiscentos e setenta reais), nos casos de reincidência e a cada ocorrência, excluindo as situações em que há previsão de multa no Termo de Referência, recolhida através de DARF, no prazo de cinco dias úteis, contados da data da notificação oficial, sob pena de cobrança judicial;
- c) 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,
- d) declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública.

PARÁGRAFO TERCEIRO

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 QUARTO

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 QUINTO

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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA VIGÊNCIA

O presente instrumento vigorará por um período de 12 (doze) meses, a contar do início das atividades, 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.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

Constituem motivos para rescisão contratual os enumerados no art. 78 da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A rescisão do contrato poderá ser:

- 1 - determinada por ato unilateral e escrito da Administração, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada;
- 2 - amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo, desde que haja conveniência para a Administração; ou



3 - judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A rescisão administrativa ou amigável será precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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;

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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.

PARÁGRAFO QUARTO

Consideram-se eventos especiais festas de confraternização ou outras atividades especiais.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - 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.

Juiz Federal Diretor do Foro
CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA