



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

PREGÃO ELETRÔNICO N. 7/2019

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

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 n. 10.520/2002, do Decreto n. 5.450/2005, da Lei Complementar n. 123/2006, aplicando-se subsidiariamente a Lei n. 8.666/1993 e subordinando-se às condições e exigências constantes no Processo Administrativo Eletrônico n. [0000093-84.2019.4.01.8001-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;
- 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, a título oneroso**, de espaço físico parcialmente equipado, destinado ao funcionamento do restaurante/lanchonete, medindo aproximadamente 250m², localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, para exploração comercial de serviços de restaurante, por empresa especializada no **FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES POR QUILO, TIPO SELF-SERVICE**, incluindo o fornecimento, pela Concessionária, de todos os equipamentos, utensílios e demais materiais necessários, conforme especificações constantes do ANEXO I desse Edital.

1.2 - Na hipótese de haver diferença na especificação do serviço, entre a registrada no sistema [Comprasnet - SIASG](#) e no edital, prevalecerá a do edital.

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: **26/04/2019**, às 11 horas;
- 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 – Somente poderão participar desta licitação **Microempresa e Empresa de Pequeno Porte**, desde que seja especializada no ramo, legalmente constituída, 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, disponível no endereço www.comprasgovernamentais.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

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

exigências de habilitação do presente Edital, bem como de que **atende aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar n. 123/2006**, estando apta a usufruir do tratamento estabelecido para Micro Empresas ou Empresas de Pequeno Porte.

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 desse 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.

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

- a) **que não se enquadrem na condição de microempresas e empresas de pequeno porte;**
- b) cujo estatuto ou contrato social não inclua o objeto deste Pregão;
- c) que estejam em processo de recuperação judicial ou com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou liquidação, salvo, quanto à recuperação judicial, se amparada em certidão emitida pela instância judicial competente que certifique que a interessada está apta econômica e financeiramente a participar de procedimento licitatório, nos termos da Lei de Licitações ([Acórdão/TCU n. 8271/2011](#));
- d) estrangeiras não autorizadas a funcionar no país;
- e) reunidas em consórcio e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- f) 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;
- g) 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;
- h) suspensas temporariamente de participar de licitações e impedidas de contratar com a Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre, com fundamento no inciso III, do art. 87 da Lei n. 8.666/1993, enquanto vigentes os efeitos da punição;
- i) punidas com a proibição de contratar com o Poder Público, bem como de participar de licitações, com fundamento na Lei n. 9.605/1998 – Leis de Crimes Ambientais, enquanto vigentes os efeitos da punição;
- j) cujo sócio majoritário esteja proibido de contratar com o Poder Público ou receber benefícios ou incentivos fiscais ou creditícios, direta ou indiretamente, por ato de improbidade, nos termos da Lei n. 8.429/92;
- k) que constam no Cadastro de Empresas Inidôneas ou Suspensas – CEIS, banco de informações mantido pela Controladoria-Geral da União – CGU, que tem como objetivo consolidar a relação das empresas e pessoas físicas que sofreram sanções das quais decorra como efeito restrição ao direito de participar em licitações ou de celebrar contratos com a Administração Pública. Esse Cadastro abrangerá, também, os condenados pelo Poder Judiciário por ato de improbidade administrativa, cujos dados são fornecidos pelo Conselho Nacional de Justiça a partir do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade Administrativa - CNCIA, bem como a lista de inidôneos declarados pelo Tribunal de Contas da União - TCU, nos termos do art. 46 da Lei n. 8.443/92.

3.7 – Não poderão participar, também:

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

- a) entidades qualificadas como Organização da Sociedade Civil de Interesse Público (Oscip), atuando nessa condição (Acórdão TCU n. 746/2014-Plenário);
- b) as pessoas previstas no artigo 9º da Lei 8.666/93.

3.8 - 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.

3.9 - 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.

3.10 - 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.

3.11 - 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 portal de Compras do Governo Federal, disponível no endereço eletrônico www.comprasgovernamentais.gov.br - sistema **comprasnet - SIASG**. 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 3 (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 portal de Compras do Governo Federal, disponível no endereço www.comprasgovernamentais.gov.br - sistema **comprasnet - SIASG**, a partir da data da liberação do edital até a data da abertura.

5.2 - A proposta enviada na forma do item anterior deverá conter, além das informações exigidas no **sistema comprasnet - SIASG**, o **PERCENTUAL DE DESCONTO sobre o preço médio praticado no mercado local (R\$46,51)**, utilizado como referência no presente pregão.

5.3 - O **prazo de validade da proposta** será de 60 (sessenta) dias, contados do encerramento do pregão.

5.4 - Não serão aceitas propostas com valor de desconto menor que 5% (cinco por cento).

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

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 - 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 11 horas (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. Visando compatibilizar os preços finais ofertados com o sistema SIAFI, que não aceita mais de duas casas decimais após a vírgula, **serão considerados, para fins de julgamento, os valores unitários até, no máximo, duas casas decimais após a vírgula, sendo desprezadas as demais, se houver, também em eventual contratação.** Dessa forma, caso ocorra essa situação, o pregoeiro estará autorizado a adjudicar desprezando as terceiras e quartas casas decimais.

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 maior desconto, 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.

9. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 - Para julgamento será adotado o **critério do MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO** sobre o preço médio praticado no mercado local (**R\$46,51**), desde que atendidas as especificações contidas neste Edital.

9.2 - 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.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

9.3 - Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado para o presente objeto.

9.4 - Encerrada a etapa de lances e ordenadas as ofertas pelo **critério do MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**, o Pregoeiro examinará, imediatamente, a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, decidindo motivadamente a respeito.

9.5 - Se a oferta de maior desconto 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.

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

9.7 - Caso não haja lances, será verificada a conformidade entre a proposta de maior desconto e o valor estimado para a contratação.

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

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

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

9.11 - 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.

10. DA HABILITAÇÃO

10.1 – Para habilitação no presente Pregão será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação em certames licitatórios ou à futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

10.2 - A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

10.3 - Constatada a existência de sanção, o detentor da melhor proposta será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

10.4 - Após a consulta aos cadastros mencionados no subitem 10.1, para ser considerado habilitado, o detentor da melhor proposta deverá apresentar situação regular quanto ao item I abaixo e apresentar os documentos/declarações constantes dos itens II a V:

I - 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.

II - QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS

- a) Comprovação de que a licitante possui registro/inscrição no Conselho Regional de Nutrição - CRN de sua jurisdição;
- b) Um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executou ou executa a prestação de serviços de restaurante, tipo self-service, por quilo, compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação.
 - c.1) os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo 2 (dois) anos do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior;
 - c.2) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
 - c.3) Deverá ser disponibilizada todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- d) Declaração de vistoria, comprovando que o licitante visitou, através de seu Responsável Técnico ou preposto, o local de execução dos serviços e que tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações. Esta declaração será fornecida pelo Núcleo de Serviços Gerais (agendamento): (68) 3214-2001 ou 3214-2000). No entanto, a visita ao local da prestação do serviço é uma faculdade da empresa, sendo aceita uma declaração de que os elementos fornecidos pela Seção Judiciária do Estado do Acre foram suficientes para o correto dimensionamento dos serviços a serem prestados, bem como para o levantamento dos materiais e equipamentos a serem fornecidos.

III - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

- a) Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual.

IV - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES DO CNJ N. 07/2005 E 156/2012

- a) **Declaração**, sob as penas da lei, de que não contratará, durante a vigência da avença decorrente do certame licitatório, empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de ocupantes de cargo de direção e assessoramento ou de juízes vinculados à Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre, nos termos do art. 3º da Resolução n. 07/2005, do Conselho Nacional de Justiça e, ainda, que não tem entre seus empregados colocados à disposição dos Tribunais para o exercício de funções de chefia, pessoas que incidam na vedação dos artigos 1º e 2º da Resolução/CNJ n. 156, de 8 de agosto de 2012.

V - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES

- a) declaração, sob as penas da lei, de que não possui em seu quadro de pessoal empregado com

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) 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.

10.5 - 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 e regularidade fiscal.

10.6 - 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.

10.7 - Havendo irregularidades no cadastramento no SICAF a licitante já cadastrada poderá encaminhar a documentação atualizada, via sistema, fax ou e-mail, em até 2 (duas) horas, após solicitação do Pregoeiro, com posterior envio dos originais no prazo de 5 (cinco) dias úteis após o encerramento da etapa de lances.

10.8 - 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.

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

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

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

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

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

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

11. DA ADJUDICAÇÃO

11.1 - 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.

11.2 - A adjudicação será pelo **critério do MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO sobre o preço médio praticado no mercado local.**

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1 - 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.

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

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

12.3 - Será concedido à licitante, o prazo de 3 (três) dias úteis para apresentação dos memoriais, os quais deverão ser enviados por meio eletrônico, havendo campo específico para esse fim no sistema [comprasnet - SIASG](#). As demais licitantes, caso haja interesse, poderão apresentar contrarrazões, também por meio eletrônico, no prazo de 3 (três) dias úteis, a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

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

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

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

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

12.8 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na sede da Seção Judiciária do Estado do Acre, localizada na Alameda Ministro Miguel Ferrante, s/n, Portal da Amazônia. CEP.: 69.915-632, em Rio Branco/AC.

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

12.10 - 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.

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

13. DO CONTRATO

13.1 - O contrato a ser firmado com a empresa vencedora, no prazo de validade da proposta, terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

13.2 - Depois de homologado o resultado deste Pregão, o licitante vencedor será convocado para assinar o contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

13.3 - O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Seção Judiciária do Estado do Acre.

13.4 – Como condição para a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá:

- a)** manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- b)** apresentar a documentação jurídica da empresa (registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor), que comprove poderes do(s) representante(s) ou sócio(s) para assinatura do contrato.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

13.5 - Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

13.6 - Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.7 - Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

13.8 - O início da execução do serviço deverá ocorrer em data a ser fixada ou imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço emitida pela Seção Judiciária do Estado do Acre.

13.9 - Toda prorrogação de contratos será precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração.

13.10 - A prorrogação de contrato, quando vantajosa para a Administração, deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da consultoria jurídica do órgão ou entidade contratante.

13.11 - O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

13.12 - Nas prorrogações serão observados os seguintes requisitos:

- a) os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) a Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c) o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- d) a contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

13.13 - O contrato não será prorrogado quando:

- a) os preços estiverem superiores aos de estabelecimentos similares, admitindo-se a negociação para redução de preços; ou
- b) a contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou do próprio órgão contratante, enquanto perdurarem os efeitos.

14. DAS PENALIDADES

14.1 - Comete infração administrativa prevista no artigo 7º da Lei nº 10.520, de 2002, o licitante/adjudicatário que:

- I. não assinar o termo de contrato ou aceitar/receber a Nota de Empenho, quando convocado dentro do prazo de validade da proposta;
- II. apresentar documentação falsa;
- III. deixar de entregar os documentos exigidos no certame;
- IV. ensejar o retardamento do certame;
- V. não manter a proposta escrita ou lance, após a adjudicação;
- VI. cometer fraude fiscal;
- VII. comportar-se de modo inidôneo.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

14.2 - Pelo cometimento das infrações administrativas descritas acima, será aplicada a penalidade de impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, juntamente com o descredenciamento no Sicaf, ou nos sistemas de cadastramento de fornecedores, conforme os seguintes critérios de gradação das faltas:

- a)** por 1 (um) ano: aquele que se comportar de modo inidôneo ou deixar de entregar documentação exigida no edital, ou ensejar o retardamento na assinatura do contrato;
- b)** por 2 (dois) anos: aquele que não assinar o contrato ou não aceitar/receber a Nota de Empenho;
- c)** por 3 (três) anos: aquele que não mantiver a proposta;
- d)** por 4 (quatro) anos: aquele que fizer declaração falsa, apresentar documentação falsa ou cometer fraude fiscal; e
- e)** por 5 (cinco) anos: aquele que cometer mais de uma das faltas previstas nos subitens anteriores.

14.3 - Considera-se comportamento inidôneo, entre outros, a declaração falsa quanto às condições de participação, quanto ao enquadramento como ME/EPP ou o conluio entre os licitantes, em qualquer momento da licitação, mesmo após o encerramento da fase de lances.

14.4 - Além das penalidades previstas no subitem 14.2, o licitante/adjudicatário que cometer qualquer das infrações discriminadas no subitem 14.1 ficará sujeito, sem prejuízo da responsabilidade civil e criminal, às seguintes multas, incidentes sobre o valor estimado do(s) item(s) prejudicado(s) pela conduta do licitante, nos seguintes termos:

- a)** multa compensatória de 10% (dez por cento) por cada uma das infrações a seguir:
 - aquele que se comportar de modo inidôneo; deixar de entregar a documentação exigida no edital; não assinar o contrato, e não mantiver a proposta;
- b)** multa compensatória de 15% (quinze por cento) por cada uma das infrações a seguir:
 - aquele que fizer declaração falsa; apresentar documentação falsa; ou cometer fraude fiscal.

14.7 - A sanção de multa poderá ser aplicada cumulativamente com as demais sanções.

14.8 - As penalidades de multa decorrentes de fatos diversos serão consideradas independentes entre si.

14.9 - Se a multa aplicada for superior ao valor da garantia prestada, além da perda desta, responderá a Contratado pela sua diferença, que será descontada dos pagamentos eventualmente devidos pela Administração ou cobrada judicialmente.

14.10 - A aplicação de qualquer das penalidades previstas nesse item realizar-se-á em processo administrativo que assegurará o contraditório e a ampla defesa à Contratada, observando-se o procedimento previsto na Lei nº 8.666/93, e subsidiariamente a Lei nº 9.784/99.

14.11 - A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado os princípios da finalidade, motivação, razoabilidade, proporcionalidade, moralidade e interesse público.

14.12 - As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF.

14.13 - A empresa contratada que não puder cumprir o prazo estipulado para a execução total ou parcial do objeto deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, acompanhada de pedido de prorrogação, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, e que altere fundamentalmente as condições contratuais, bem como nos de impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiro reconhecidos pela Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre –, em documento contemporâneo à sua ocorrência.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

14.14 - A solicitação de prorrogação, com indicação do novo prazo, deverá ser encaminhada à Justiça Federal - Seção Judiciária do Estado do Acre, até a data do vencimento do prazo de entrega inicialmente estipulado, ficando a critério da Contratante a sua aceitação.

15. DA GARANTIA

15.1 – A licitante vencedora apresentará, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, garantia de **R\$3.482,94 (três mil quatrocentos e oitenta e dois reais e noventa e quatro centavos)**, 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\$ 348.294,94 (trezentos e quarenta e oito mil duzentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos)**, 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.

15.2 - 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.

15.3 - 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.

15.4 - 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.

15.5 - 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 15.2

15.6 - 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.

15.7 - 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.

16. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO E REEMBOLSO DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA TRATADA

16.1 - O Contratado recolherá aos cofres da Justiça Federal, a título de **TAXA MENSAL** pela ocupação do espaço, o valor de **R\$290,24 (duzentos e noventa reais e vinte e quatro centavos)**, não constituindo critério de julgamento das propostas.

16.2 O Contratado deverá reembolsar à Contratante o consumo mensal de energia elétrica e água tratada, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

16.3 - As demais condições constam no Anexo I (Termo de Referência) desse Edital.

17. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1 - A critério da Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre -, 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.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

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 relativas 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 marcada 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 2 (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.

17.12 – Os documentos solicitados pelo Pregoeiro deverão ser encaminhados à Comissão Permanente de Licitação da Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre, localizada na Alameda Ministro Miguel Ferrante, s/n, Portal da Amazônia. CEP.: 69.915-632, em 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, 08 de abril de 2019.

Arivaldo Chagas de Melo
Pregoeiro

PREGÃO ELETRÔNICO N. 7/2019

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. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Instrumento consiste na **CONCESSÃO DE USO, a título oneroso, de espaço físico** parcialmente equipado, destinado ao funcionamento de restaurante, medindo aproximadamente 250m², localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, para exploração comercial de serviços de restaurante, por empresa especializada no fornecimento de refeições por quilo, tipo *self-service*, incluindo o fornecimento, pela Concessionária, de todos os equipamentos, utensílios e demais materiais necessários, de acordo com as especificações e exigências contidas neste Termo de Referência.

1.2. Integram o presente termo de referência o Anexo 1 - Relação dos equipamentos e utensílios fornecidos pela Seção Judiciária e o Anexo 2 - indicadores básicos para o cardápio do restaurante “self-service”.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O edifício-sede desta Seção Judiciária foi projetado com espaço reservado para funcionamento de restaurante, o qual deve cumprir a sua função. Assim, considerando que a maioria dos servidores desta Seccional fazem horário corrido, bem como que a Sede de trabalho fica cerca de 7 Km do centro da cidade de Rio Branco, e que o local não conta com muitas opções do gênero, tais como restaurantes e/ou lanchonetes, é pertinente realizarem suas refeições no local de trabalho.

2.2. Nesse sentido, sensível a essa situação é que tal medida proporciona aos usuários dos serviços de restaurante, prestados na sede de trabalho, maior comodidade e economia de tempo para realizarem suas refeições com qualidade e a preços mais baixo do que outros restaurantes das proximidades, sendo associada também ao bem-estar, à saúde, à segurança, ao desenvolvimento de competências e ao equilíbrio entre o trabalho e as demais esferas da vida dos servidores e demais colaboradores.

3. DA CLASSIFICAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1. A natureza dos serviços a serem contratados é classificada como comum conforme definição do parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002.

3.2. Os serviços a serem contratados deverão ser prestados de FORMA CONTÍNUA, razão pela qual sua vigência será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei n. 8.666/93.

3.3. Os serviços a serem contratados enquadram-se nos pressupostos do Decreto n. 2.271, de 1997, constituindo-se em atividades materiais acessórias, instrumentais ou complementares à área de competência legal da CONCEDENTE, não inerentes às categorias funcionais abrangidas por seu respectivo plano de cargos.

3.4. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

4. DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

4.1. As propostas serão avaliadas pelo critério de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO, sobre o preço médio praticado no mercado local**, na forma prevista no inciso IV, § 1º, art. 45 da Lei 8.666/93.

4.2. A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços médios de mercado, apurados pela Administração, mediante pesquisa realizada no mercado local.

4.3. Não serão aceitas propostas com valor de desconto menor que 1% (um por cento).

4.4. Considerar-se-á inexecutável a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado para o presente objeto.

5. DAS INFORMAÇÕES RELEVANTES PARA O DIMENSIONAMENTO DA PROPOSTA

5.1. 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 colaboradores, estagiários, prestadores de serviços, advogados e público em geral, além de pessoal que trabalham nos órgãos localizados nas proximidades desta Seccional.

5.2. A CONCEDENTE não tem compromisso com a remuneração de uma quantidade mínima diária, mensal ou anual, havendo a possibilidade de redução de usuários nos meses de dezembro e janeiro em razão de calendário de recesso e férias, cabendo à CONCESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

5.3. Em ocasiões excepcionais, como a realização de eventos, cursos, seminários, palestras, conciliações, etc. há a possibilidade de aumento no número de refeições a serem comercializadas, situações que serão comunicadas previamente à Contratada.

6. DA VISTORIA

6.1. Não será exigida a vistoria prévia. No entanto, o licitante poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de tomar conhecimento das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio agendamento de horário junto à Seção de Serviços Gerias da Administração desta Seção Judiciária, pelos telefones (68) 3214-2006 ou 3214-2011, de segunda a sexta-feira, das 9h às 16h.

6.2. Tendo em vista a faculdade da realização da vistoria, os licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldades existentes como justificativa para se eximirem das obrigações assumidas.

7. DO FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

7.1. O funcionamento de lanchonete ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, se houver demanda que compense a prestação de tal serviço.

8. DO PREÇO DO QUILO DO ALIMENTO

8.1. Pelo fornecimento das refeições a CONCESSIONÁRIA estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos definidos no processo licitatório.

9. DO REAJUSTE DO PREÇO DO QUILO

9.1. O preço das refeições poderá ser reajustado 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, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

10. DOS CRITÉRIOS DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

10.1. O art. 3º da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, dispõe que as especificações para a aquisição de bens, contratação de serviços e obras por parte dos órgãos e entidades da Administração Pública Federal Direta, Autárquica e Fundacional deverão conter critérios de sustentabilidade ambiental, considerando os processos de extração ou fabricação, utilização e descarte dos produtos e matérias-primas.

10.2. Esse artigo foi regulamentado pelo Decreto n. 7.746/2012 para estabelecer critérios, práticas e diretrizes para a promoção do desenvolvimento nacional sustentável nas contratações realizadas pela administração pública federal.

10.3. Registre-se, também, que, em que pesem as normas acima citadas, o Tribunal de Contas da União – TCU - já se manifestou no sentido de que a adoção dos critérios para as compras e contratações públicas devem ser feitas paulatinamente, de forma a permitir aos fornecedores a adaptação às exigências legais:

Decisão monocrática no TC-003.405/2010-9, rel. Min. Benjamin Zymler, 24/02/2010): Louvável a preocupação dos gestores em contratar empresas que adotem em seus processos produtivos práticas responsáveis ambientalmente. [...] a adoção dessas restrições ambientais deve se dar paulatinamente, de forma que os agentes do mercado possam se adaptar a essas novas exigências antes delas vigorarem plenamente. Caso contrário, estar-se-ia criando uma reserva de mercado para as poucas empresas que cumprirem de antemão essas exigências, implicando violação ao princípio constitucional da livre concorrência, maiores custos e reduzidas ofertas de produtos.

10.4. Com esse norte, realizamos pesquisas no sentido de identificar e eleger critérios que pudessem atender às normas acima citadas e, como resultado, pudemos incluir as seguintes obrigações da Contratada:

I. A CONCESSIONÁRIA deverá oferecer produtos orgânicos sempre que disponível no local (com produção sem agrotóxicos), como verduras e alimentos em geral, e utilização de utensílios como copos, xícaras, talheres e pratos de material não descartáveis, como vidro, inox, cerâmica ou aço escovado.

II. Deverá ser incluída no contrato cláusula sobre coleta seletiva, de acordo com a política socioambiental do órgão, em observância ao Decreto n. 5.940/2006, bem como sobre obrigação de proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto.

III. A CONCESSIONÁRIA deverá manter políticas para redução de consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes.

IV. A CONCESSIONÁRIA não deverá armazenar eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, por mais de uma semana, dentro das dependências da CONCEDENTE, sendo vedada também a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos no local. Estas sobras deverão ser acondicionadas em recipiente próprio, não devendo ser reaproveitados ou lançados nas instalações de água pluvial e/ou de esgoto da CONCEDENTE ou mesmo na rede pública, aplicando-se a destinação correta, conforme legislação pertinente.

V. A CONCESSIONÁRIA deverá manter limpos os refeitórios, cozinha, depósitos, áreas de carga e descarga e escritório no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, incluindo toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários a essa manutenção.

VI. A CONCESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em contêiner no local indicado pela CONCEDENTE.

VII. O lixo deverá ser acondicionado em contêiner com tampa, devidamente provido de sacos plásticos apropriados e resistentes para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da CONCESSIONÁRIA.

VIII. O contêiner que trata o subitem anterior deverá ser adquirido às expensas da CONCESSIONÁRIA e disponibilizado a partir do início da execução dos serviços.

IX. Sendo implantado um programa de coleta seletiva pelo governo local, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar os procedimentos indicados, incluindo providenciar contêiners separados para a deposição de lixo orgânico e seco.

11. DA PARTICIPAÇÃO DE EMPRESAS REUNIDAS EM CONSÓRCIO

11.1. A Lei n. 8.666/93, em seu artigo 33, concede à Administração a discricionariedade de admitir a participação de consórcios.

11.2. Sobre esse assunto, o Tribunal de Contas da União – TCU - entende que o juízo acerca da admissão ou não de empresas consorciadas na licitação dependerá de cada caso concreto. Isto porque a formação de consórcio tanto pode se prestar a fomentar a concorrência (consórcio de empresas menores que, de outra forma, não participariam do certame), quanto a cerceá-la (associação de empresas que, caso contrário, concorreriam entre si).

11.3. Compulsamos diversos julgados daquela Corte de Contas a respeito desse tema, notadamente os Acórdãos n. n. 22/2003 – Plenário; n. 1.094/2004 – Plenário e n. 2.295/2005 – Plenário, os quais, invariavelmente, chegam às seguintes conclusões que servem de norte para a presente contratação:

I – O art. 33 da Lei 8.666/93 deixa à discricionariedade do gestor a decisão de admitir, ou não, a participação de empresas organizadas em consórcio na licitação;

II – A escolha no sentido de admitir, ou não, a participação de empresas organizadas em consórcio deve ser verificada caso a caso;

III – Tratando-se de objeto de pequeno vulto financeiro e baixa complexidade, a formação de consórcio pode ensejar redução no caráter competitivo, pois facilitaria que empresas, que seriam naturalmente competidoras entre si, acordassem para participar da licitação;

IV - A participação de consórcios, dada a transitoriedade que lhe é peculiar, mostra-se mais apropriada para a consecução de objeto certo e determinado no tempo, que envolva alta complexidade técnica e grande vulto financeiro, de forma que as empresas, isoladamente, não teriam capacidade técnica de executá-lo, a exemplo das grandes obras que demandam tecnologia sofisticada e restrita.

11.4. Diante de todo o exposto, optamos pela não permissão de participação de empresas reunidas em consórcio, consoante os motivos a seguir expostos:

I - O objeto da presente contratação não envolve bens e serviços de alta complexidade técnica nem apresenta grande vulto financeiro;

II - Deve-se primar, no presente caso, pela ampla competitividade como forma de garantir a contratação pretendida e a admissão de empresas em consórcio, dada a simplicidade do objeto, poderá cercear a concorrência;

III - A vedação quanto à participação de consórcio de empresas na presente contratação não limitará a competitividade, pois o objeto consiste na contratação de serviços comuns, não sendo apropriada a exigência de formação de consórcio para essa finalidade;

IV - Uma análise preliminar do mercado permite supor que as empresas do ramo conseguem prestar os serviços, objeto do presente termo, sem a necessidade de formação de consórcio.

12. DA DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PARA FINS DE CONTRATAÇÃO

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

12.1. Como condição prévia para contratação do detentor da melhor proposta, será verificado o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação em certames licitatórios ou à futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

- a) SICAF;
- b) Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);
- c) Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).
- d) Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

12.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

12.3. Constatada a existência de sanção, o detentor da melhor proposta será considerado inabilitado, por falta de condição de participação.

12.4. Para ser considerado habilitado o detentor da melhor proposta deverá estar em situação regular quanto ao item I abaixo e apresentar os documentos/declarações constantes dos itens II a V:

I - 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.

II - QUALIFICAÇÕES TÉCNICAS

- a) Comprovação de que a licitante possui registro/inscrição no Conselho Regional de Nutrição - CRN de sua jurisdição;
- b) Um ou mais Atestados de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que o licitante executou ou executa a prestação de serviços de restaurante, tipo self-service, por quilo, compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação.
 - c.1) os atestados referir-se-ão a contratos já concluídos ou já decorrido no mínimo 2 (dois) anos do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior;
 - c.2) Os atestados deverão referir-se a serviços prestados no âmbito de sua atividade econômica principal ou secundária especificadas no contrato social vigente;
 - c.3) Deverá ser disponibilizada todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foram prestados os serviços.
- d) Declaração de vistoria, comprovando que o licitante visitou, através de seu Responsável Técnico ou preposto, o local de execução dos serviços e que tomou conhecimento de todas as informações e condições para o cumprimento das obrigações. Esta declaração será fornecida pelo Núcleo de Serviços Gerais (agendamento): (68) 3214-2001 ou 3214-2000. No entanto, a

visita ao local da prestação do serviço é uma faculdade da empresa, sendo aceita uma declaração de que os elementos fornecidos pela Seção Judiciária do Estado do Acre foram suficientes para o correto dimensionamento dos serviços a serem prestados, bem como para o levantamento dos materiais e equipamentos a serem fornecidos.

III - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão negativa de falência, insolvência, concordata, recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo distribuidor judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual.

IV - DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES DO CNJ N. 07/2005 E 156/2012

a) Declaração, sob as penas da lei, de que não contratará, durante a vigência da avença decorrente do certame licitatório, empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de ocupantes de cargo de direção e assessoramento ou de juízes vinculados à Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre, nos termos do art. 3º da Resolução n. 07/2005, do Conselho Nacional de Justiça e, ainda, que não tem entre seus empregados colocados à disposição dos Tribunais para o exercício de funções de chefia, pessoas que incidam na vedação dos artigos 1º e 2º da Resolução/CNJ n. 156, de 8 de agosto de 2012.

V - DECLARAÇÃO DE QUE NÃO EMPREGA MENORES

a) declaração, 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.

13. DO CONTRATO

13.1. O contrato a ser firmado com a empresa vencedora, no prazo de validade da proposta, terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses.

13.2. A empresa vencedora será convocada para assinar o contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93.

13.3. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Seção Judiciária do Estado do Acre.

13.4. Como condição para a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá:

- a)** manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- b)** apresentar a documentação jurídica da empresa (registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor), que comprove poderes do(s) representante(s) ou sócio(s) para assinatura do contrato.

13.5. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta “on line” ao SICAF, bem como ao Cadastro Informativo de Créditos não Quitados – CADIN, cujos resultados serão anexados aos autos do processo.

13.6. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 5 (cinco) dias, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.

13.7. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante

correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

13.8. O início da execução do serviço deverá ocorrer em data a ser fixada ou imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço emitida pela Seção Judiciária do Estado do Acre.

13.9. Toda prorrogação de contratos será precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração.

13.10. A prorrogação de contrato, quando vantajosa para a Administração, deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da consultoria jurídica do órgão ou entidade contratante.

13.11. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

13.12. Nas prorrogações serão observados os seguintes requisitos:

- a) os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) a Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c) o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- d) a contratada manifeste expressamente interesse na prorrogação.

13.13. O contrato não será prorrogado quando:

a) os preços estiverem superiores aos de estabelecimentos similares, admitindo-se a negociação para redução de preços; ou

b) a contratada tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou do próprio órgão contratante, enquanto perdurarem os efeitos.

14. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

14.1. A CONTRATADA obriga-se a:

14.2. Por este instrumento, a Contratada obriga-se a:

1. Responsabilizar-se, em relação a seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço objeto deste Contrato, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeição; vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;

2. Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a Contratante;

3. Responsabilizar-se pelo disposto nas respectivas propostas e pelos atos dos seus representantes legais;

4. Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

5. Responsabilizar-se pelo pagamento de eventuais diferenças tributárias entre alíquota interna no Estado e alíquota interestadual.

6. 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.

7. Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA todos os equipamentos que compõem as instalações do restaurante, de sua propriedade, listados no Anexo 1.

8. Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.

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

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

15.1 Por este instrumento, a Contratante obriga-se a:

- a) Proporcionar todas as condições necessárias para que a Contratada possa cumprir o objeto deste Contrato;
- b) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;
- c) Comunicar à Contratada, de imediato, qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços;
- d) Designar um servidor ou comissão para acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto deste Contrato;
- e) Acompanhar e fiscalizar rigorosamente, por intermédio da fiscalização designada para tal fim, o cumprimento do objeto deste Contrato;
- f) Anotar as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- g) Solicitar à Contratada a substituição de qualquer material ou equipamento cujo uso considere prejudicial ao serviço ou à conservação de seus bens, equipamentos ou instalações;
- h) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição, de empregado da Contratada que seja considerado inconveniente à boa ordem, demonstrar incapacidade técnica, que perturbe a ação da fiscalização ou que não observe às normas internas da Contratante;
- i) Comunicar à autoridade competente, em tempo hábil e por escrito, as falhas cometidas pela Contratada que impliquem descumprimento contratual;
- j) Exigir, sempre que necessário a apresentação, pela Contratada, da documentação comprovando a manutenção das condições que ensejaram a sua contratação.

16. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE

16.1. O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, bem como as operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e limpeza.

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

16.3. O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos e colocado em tonéis com tampas, destinado exclusivamente para essa finalidade, a fim de ser removido para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente.

16.4. O fornecimento das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, na sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Acre, localizada na Alameda Ministro Miguel Ferrante, s/n, bairro Portal da Amazônia, CEP: 69915-632, em Rio Branco/AC.

16.5. O restaurante funcionará de **segunda à sexta-feira, de 11 às 15 horas para o almoço**, para atender clientela constituída por servidores do quadro de pessoal, colaboradores das empresas prestadoras de serviço, estagiários e visitantes, podendo ser modificado caso haja necessidade, a critério do CONCEDENTE, e com prévio aviso à CONCESSIONÁRIA, ressalvados os dias em que não houver expediente na sede da CONCEDENTE.

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

16.7. **A CONCESSIONÁRIA iniciará as atividades em até 15 (quinze) dias, da assinatura do contrato.**

16.8. A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo *self-service* e tipo fracionada (marmitex preparada pela CONCESSIONÁRIA).

16.9. A refeição tipo *self-service* será cobrada por quilo e a refeição tipo fracionada (marmitex preparada pela CONCESSIONÁRIA) será cobrada por preço único (incluindo alimento + embalagem).

16.10. A refeição tipo fracionada (marmitex) do qual trata o subitem anterior será preparada pela CONCESSIONÁRIA e ofertada em recipientes apropriados, contendo, no mínimo, 500 gramas de alimento por unidade. A composição destas deverá seguir as recomendações preconizadas pela

OMS (Organização Mundial de Saúde), referentes à alimentação saudável, devendo fornecer entre 900 a 1000 KCal per capita. Deverá ser composta de: Carne (vermelha ou branca) Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.) Arroz branco (tipo1) Feijão Salada (1 vegetal folhoso, 1 vegetal cru e 1 vegetal cozido).

16.11. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digital, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar diariamente a aferição da balança.

16.12. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem.

16.13. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

16.14. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações elaboradas, cujos ingredientes presentes não estiverem visivelmente identificáveis.

16.15. O profissional ficará vinculado aos serviços objeto deste Termo de Referência, como responsável técnico, com sua declaração da aceitação da indicação de seu nome para o referido trabalho.

16.16. Além das refeições *self-service* por quilo e fracionada (marmitex), será admitido disponibilizar aos usuários outros tipos de produtos, inclusive pratos executivos e opções "à la carte".

16.17. Não será admitida a disponibilização e oferta, pela CONCESSIONÁRIA, de bebida alcoólica.

16.18. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no restaurante os utilitários necessários para as refeições, do tipo guardanapo, palito, etc.

16.19. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários a tabela de preços dos serviços/produtos disponibilizados.

16.20. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários e encaminhar via e-mail à fiscalização da CONCEDENTE, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante, inclusive da marmitex.

16.21. O valor da refeição será pago diretamente pelo usuário, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

16.22. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista, através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito.

16.23. A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar a CONCEDENTE do resultado das inspeções.

16.24. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir o acesso de fornecedores, ou de qualquer outra pessoa estranha ao serviço, às instalações concedidas para seu uso, somente, pela portaria principal da CONCEDENTE.

17. DO CARDÁPIO

17.1. A CONCESSIONÁRIA elaborará o cardápio periódico, por meio do seu Nutricionista, apresentando-o a pessoa previamente designada pela CONCEDENTE, para aprovação prévia e divulgação por qualquer meio (cartaz, etc.)

17.2. As refeições **diárias** deverão contemplar, no mínimo, os seguintes itens que podem ser acrescidos de outros:

I. **Quatro pratos proteicos (4)**, sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de peixe (preferencialmente grelhado ou assado), frango e/ou suíno, e ovos (de preferência cozidos), **devendo oferecer, pelo menos, dois tipos de proteína na forma grelhada ou assada.**

II. **Seis (6)** opções de saladas entre legumes crus/cozidos e verduras;

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

- III. **Duas (2)** opções de arroz (sendo um branco e um tipo integral);
- IV. **Um (1)** tipo de feijão;
- V. **Três (3)** opções de acompanhamentos;
- VI. **Uma (1)** opção de massa;
- VII. **Uma (1)** opção de proteínas da categoria ovolactovegetariana;
- VIII. **Três (3)** tipos de sobremesas (pudins, tortas, bolos, saladas de frutas e etc.);
- IX. **Três (3)** tipos distintos de sucos de frutas naturais;
- X. Refrigerantes diversos (*light, diet* e etc.);
- XI. Água mineral com e sem gás;

17.3. Os produtos como balas, bombons, doces e demais alimentos industrializados, bem como os serviços de lanchonete ficam a critério da Concessionária.

18. DA SEGURANÇA ALIMENTAR

18.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a) Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990). b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. c) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano. d) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”. e) Normas do INMETRO afetas à matéria.

18.2. A CONCESSIONÁRIA não aproveitará os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem deverá 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.

18.3. Eventual amostra de alimentos sob suspeita de contaminação deverão encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de referência, pela CONCESSIONÁRIA, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

18.4. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. n. 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a CONCESSIONÁRIA deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade.

18.5. A CONCESSIONÁRIA deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório a CONCEDENTE para conhecimento.

19. DO PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

19.1. O fornecimento de gêneros alimentícios deverá observar os seguintes padrões:

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.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.
CARNE SUÍNA E	Tipo de primeira, isenta ao máximo de gorduras e fornecida

BOVINA	preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o 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 apenas em pratos compostos, como, por exemplo, maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não 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.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

20. EVENTOS ESPECIAIS:

20.1. 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 referem-se a festas de confraternização, treinamentos e seminários, ou outras atividades afins.

21. DAS DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES E DA INSPEÇÃO

21.1. A CONCESSIONÁRIA 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.

21.2. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar, no ato da assinatura do instrumento contratual, a inspeção completa da respectiva área destinada à exploração dos serviços.

21.3. A inspeção da área destinada à exploração dos serviços deverá ser acompanhada de servidor designado pela CONCEDENTE.

21.4. Durante a realização da inspeção deverão ser analisadas as reais condições das instalações e equipamentos colocados à disposição e, caso estes não correspondam ao declarado neste Termo, a CONCESSIONÁRIA deverá apontar a CONCEDENTE, por escrito, quais são os pontos divergentes para que sejam promovidas retificações, se for o caso.

21.5. Após a inspeção, e estando de acordo com o declarado neste Termo de Referência, a CONCESSIONÁRIA assinará o Termo de Inspeção, instrumento pelo qual receberá a respectiva área destinada à exploração do serviço, assumindo total responsabilidade por sua manutenção durante a vigência contratual.

21.6. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização de dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificada.

21.7. A CONCESSIONÁRIA deverá restituir o imóvel, incluindo todos os móveis, equipamentos e utensílios da CONCEDENTE, **até dez dias corridos contados a partir do último dia de vigência**

do contrato de concessão, nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

21.8. Tendo em vista que os espaços concedidos pela CONCEDENTE para as atividades de restaurante e de lanchonete já possuem infraestrutura preparada para sua realização, não serão permitidas obras e adaptações permanentes.

21.9. Quaisquer adaptações temporárias e reversíveis, necessárias ao funcionamento do estabelecimento, exigirão prévio e expresso consentimento da CONCEDENTE, não cabendo à CONCESSIONÁRIA, após finalizado o prazo de concessão, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas que se incorporem ao espaço concedido.

21.10. Ao **término da vigência contratual**, será promovida inspeção final das instalações pela CONCEDENTE, a fim de verificar se as condições do espaço estão de acordo com o Termo de Inspeção recebido na assinatura do contrato, ressalvadas as adaptações aprovadas pela CONCEDENTE.

21.11. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar manutenções necessárias ao correto funcionamento de seus equipamentos.

21.12. Quaisquer avarias ou danos causados aos bens da a CONCEDENTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços deverão ser imediatamente reparados ou indenizados pela CONCESSIONÁRIA.

22. DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA

22.1. A CONCESSIONÁRIA deverá montar e equipar o espaço, fornecendo todo o mobiliário e utensílios necessários ao funcionamento do restaurante, tais como: **balcões expositores de alimentos quentes e frios, freezers, geladeiras, mesas, cadeiras**, liquidificadores, espremedores de frutas, e utensílios de cozinha: pratos, talheres travessas, copos descartáveis, xícaras, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, uma **balança** para pesar as refeições, etc., adquiridos e mantidos por sua conta.

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

22.3. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

22.4. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

22.5. A contratada deverá disponibilizar o número de balanças eletrônicas digitais necessárias a serem instaladas para atendimento no restaurante *self-service*, de modelo aprovado pelo INMETRO.

22.6. A disponibilização de **cilindros (botijões) e mangueiras**, bem como a reposição do **gás** de cozinha utilizado nas atividades do restaurante serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus a CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos pela NBR-8613, possuir tarja amarela contendo o prazo de validade e comprimento máximo de 1,25 metros.

22.7. 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.

22.8. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, 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.

22.9. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas por esta Seccional.

22.10. Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da CONCEDENTE mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato.

22.11. 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.

22.12. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições.

22.13. A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, a CONCESSIONÁRIA poderá fornecer novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições.

22.14. A CONCESSIONÁRIA deverá designar um Encarregado Geral para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento do serviço para 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.

22.15. A CONCESSIONÁRIA deverá 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.

22.16. 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. DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA DO RESTAURANTE

23.1. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão portar uniforme, incluindo, calça comprida, camisa, jaleco, avental de pano ou napa, botas plásticas, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscara, em quantidade e padrão definidos pelas normas e boas práticas estabelecidas para o funcionamento de restaurante, 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.

23.2. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as normas e os procedimentos da CONCEDENTE relativos à segurança interna, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando sua atividade exigir.

23.3. O horário padrão de acesso e permanência nas dependências da CONCEDENTE para os empregados da CONCESSIONÁRIA será entre 7h30min e 18h30min, sendo que mediante requerimento e de acordo com a necessidade, poderá este horário ser modificado, a critério da CONCEDENTE.

23.4. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as normas da CONCEDENTE relativas à entrada e saída de pessoal e material e de acesso às suas dependências, devendo seus funcionários seguir os procedimentos de controle e acesso às dependências, bem como utilizar uniforme e portar crachá de identificação da CONCEDENTE.

23.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de refeições.

23.6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal devidamente uniformizado e identificado, zelando para que eles se apresentem em condições de higiene pessoal, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados, etc.

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

23.8. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pela CONCEDENTE.

23.9. A CONCESSIONÁRIA deverá, em quaisquer circunstâncias, manter no quadro número suficiente de empregados de modo a não causar prejuízo à prestação de serviços.

23.10. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

24. DO PREPOSTO

24.1. A CONCESSIONÁRIA deverá indicar a CONCEDENTE o nome de seu preposto, para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las. O Preposto, a ser mantido pela CONCESSIONÁRIA para representá-la na execução dos serviços contratados possuirá as seguintes atribuições:

24.2. Exercer a representação legal do contratado.

24.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

24.4. Receber as manifestações da CONCEDENTE relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas.

24.5. Solicitar a CONCEDENTE, em tempo hábil, as providências a seu cargo.

24.6. Tomar conhecimento em nome da CONCESSIONÁRIA das exigências e reclamações da CONCEDENTE.

24.7. Assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.

24.8. 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.

25. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

25.1. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Justiça Federal, a título de TAXA MENSAL pela ocupação do espaço, o valor de **R\$ 290,24 (duzentos e noventa reais e vinte e quatro centavos)**, não constituindo critério de julgamento das propostas.

25.2. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO deverá ser recolhida pela CONCESSIONÁRIA até o 10º dia útil do mês subsequente, via GRU, nos Códigos a serem informados oportunamente, em conformidade com a Resolução CJF n. 300/2014.

25.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização.

25.4. O não pagamento da taxa e encargos no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

26. DA FORMA DE PAGAMENTO DO REEMBOLSO DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA TRATADA

26.1. A CONCESSIONÁRIA deverá reembolsar à CONCEDENTE o consumo mensal de energia elétrica e água tratada, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

26.2. A CONCESSIONÁRIA recolherá em favor da CONCEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor os valores referentes ao ressarcimento do consumo de energia elétrica e água tratada.

26.3. A CONCEDENTE informará à CONCESSIONÁRIA o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no subitem anterior.

26.4. A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a GRU, para a efetivação do pagamento.

26.5. O pagamento deverá ser efetuado pela CONCESSIONÁRIA **até o 10º (décimo) dia útil**, contados da apresentação da GRU pela CONCEDENTE.

26.6. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet.

26.7. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar a CONCEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo.

26.8. O não pagamento da energia elétrica e água potável consumida no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

27. DA GARANTIA

27.1. A licitante vencedora apresentará, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura do contrato, garantia de **R\$3.482,94 (três mil quatrocentos e oitenta e dois reais e noventa e quatro centavos)**, 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\$ 348.294,94 (trezentos e quarenta e oito mil duzentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos), 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.

27.2. 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.

27.3. 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.

27.4. 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.

27.5. 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 28.2

27.6. 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.

27.7. 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.

28. DA GESTÃO DO CONTRATO/FISCALIZAÇÃO

28.1. 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:

- I. Verificar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto.

- II. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos e os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora.
- III. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos.
- IV. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias.

29. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

30. DAS PENALIDADES

30.1. 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
Gravíssima	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas
	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.

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

30.3. 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;

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

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\$ 348.294,94 (trezentos e quarenta e oito mil duzentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos)**, 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.

30.4. 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.

30.5. 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.

30.6. 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.

31. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

31.1. 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.

31.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências do restaurante objeto da concessão.

31.3. É proibida a utilização do ambiente do restaurante, pela CONCESSIONÁRIA, para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia à Administração.

32. DO FORO

32.1. O Foro Federal de Rio Branco/AC é o escolhido para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Contrato, com renúncia de qualquer outro.

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

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE "SELF-SERVICE".

- Variação mínima diária de:

- * seis tipos de saladas variadas entre legumes cozidos e verduras;
- * dois tipos de arroz, sendo um branco 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;
- * Refrescos adoçados e/ou sem acréscimo de açúcar, disponibilizando adoçante dietético;
- * Sucos de frutas, refrigerantes (preço à parte).

PREGÃO ELETRÔNICO N. 7/2019

ANEXO II - FORMULÁRIO DE PROPOSTA COMERCIAL

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR DE REFERÊNCIA DO QUILOGRAMA	DESCONTO OFERTADO	PREÇO FINAL DO QUILOGRAMA
1	CONCESSÃO DE USO, a título oneroso, de espaço físico parcialmente equipado, destinado ao funcionamento do restaurante/lanchonete, medindo aproximadamente 250m², localizado no edifício-sede da Seção Judiciária do Acre, para exploração comercial de serviços de restaurante, por empresa especializada no FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES POR QUILO, TIPO SELF-SERVICE, incluindo o fornecimento de todos os equipamentos, utensílios e demais materiais necessários, conforme especificações constantes do ANEXO I desse Edital (com taxa mensal de uso e ressarcimento de gastos com água e energia).	R\$46,51	(mínimo de 5%)	

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 60 (sessenta) dias, contados do encerramento do pregão).

.....(local), dede

(assinatura do representante legal)
CARIMBO DA EMPRESA_

PREGÃO ELETRÔNICO N. 7/2019

ANEXO III – DECLARAÇÃO EM CONFORMIDADE COM AS RESOLUÇÕES DO CNJ N. 07/2005 E 156/2012

..... (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. 07/2005, 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 Primeira Instância – Seção Judiciária do Estado do Acre.

DECLARA, ainda, que não tem entre seus empregados colocados à disposição dos Tribunais para o exercício de funções de chefia, pessoas que incidam na vedação dos artigos 1º e 2º da Resolução/CNJ n. 156, de 8 de agosto de 2012.

.....(local), dede

(assinatura do representante legal)
CARIMBO DA EMPRESA

PREGÃO ELETRÔNICO N. 7/2019

ANEXO IV - MINUTA CONTRATUAL

CONTRATO N. --/2019, DE CONCESSÃO ADMINISTRATIVA DE USO, ONEROSA, DE ESPAÇO FÍSICO, MEDINDO APROXIMADAMENTE 250M², PARA EXPLORAÇÃO COMERCIAL DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE, COM FORNECIMENTO DE REFEIÇÕES POR QUILO, TIPO *SELF-SERVICE*, CELEBRADO ENTRE A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE - E A EMPRESA

Aos -- dias do mês de --- do ano de dois mil e dezenove, de um lado a **UNIÃO FEDERAL, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE** -, com registro no CNPJ/MF n. 05.429.148/0001-60 e sede na Alameda Ministro Miguel Ferrante, s/n, Portal da Amazônia, CEP 69915-632 – Rio Branco/AC, neste ato representada pelo Diretor da Secretaria Administrativa, **José Alves de Albuquerque**, _____, 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 Eletrônico n. **0000093-84.2019.4.01.8001-JFAC**, na Lei n. 8.666/93, no Pregão Eletrônico n. ___/2019 e respectivo Termo de Referência, e de acordo com as seguintes cláusulas e condições:

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente Instrumento consiste na **CONCESSÃO DE USO**, a título oneroso, de espaço físico parcialmente equipado, destinado ao funcionamento de restaurante, medindo aproximadamente 250m², localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, para exploração comercial de serviços de restaurante, por empresa especializada no fornecimento de refeições por quilo, tipo self-service, incluindo o fornecimento, pela Concessionária, de todos os equipamentos, utensílios e demais materiais necessários, de acordo com as especificações e exigências contidas neste Instrumento Contratual.

1.2. Integram o presente Contrato, independentemente de transcrição: o Termo de Referência – Anexo I do Edital e a proposta da empresa vencedora.

2. DAS AÇÕES DE SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL

2.1 - A **CONCESSIONÁRIA** deverá adotar as seguintes ações/práticas de sustentabilidade ambiental:

I. oferecer produtos orgânicos sempre que disponível no local (com produção sem agrotóxicos), como verduras e alimentos em geral, e utilização de utensílios como copos, xícaras, talheres e pratos de material não descartáveis, como vidro, inox, cerâmica ou aço escovado.

II. realizar a coleta seletiva, bem como proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto.

III. manter políticas para redução de consumo de energia elétrica e água, observadas as normas ambientais vigentes.

IV. não armazenar eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, por mais de uma semana, dentro das dependências da **CONCEDENTE**, sendo vedada também a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos no local. Estas sobras deverão ser acondicionadas

em recipiente próprio, não devendo ser reaproveitados ou lançados nas instalações de água pluvial e/ou de esgoto da CONCEDENTE ou mesmo na rede pública, aplicando-se a destinação correta, conforme legislação pertinente.

V. manter limpos os refeitórios, cozinha, depósitos, áreas de carga e descarga e escritório no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização, incluindo toda a mão de obra, materiais e equipamentos necessários a essa manutenção.

VI. remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, quantas vezes for necessário, e depositá-lo em contêiner no local indicado pela CONCEDENTE. O lixo deverá ser acondicionado em contêiner com tampa, devidamente provido de sacos plásticos apropriados e resistentes para a deposição de lixo orgânico e seco, contendo identificação da CONCESSIONÁRIA. O contêiner deverá ser adquirido às expensas da CONCESSIONÁRIA e disponibilizado a partir do início da execução dos serviços.

VII. Sendo implantado um programa de coleta seletiva pelo governo local, a CONCESSIONÁRIA deverá adotar os procedimentos indicados, incluindo providenciar contêiners separados para a deposição de lixo orgânico e seco.

3. DAS OBRIGAÇÕES E RESPONSABILIDADES DA CONCESSIONÁRIA

3.1. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a:

- a) Responsabilizar-se, em relação a seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço objeto deste Contrato, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeição; vales-transporte e outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo;
- b) Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CONCEDENTE;
- c) Responsabilizar-se pelo disposto nas respectivas propostas e pelos atos dos seus representantes legais;
- d) Manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- e) Responsabilizar-se pelo pagamento de eventuais diferenças tributárias entre alíquota interna no Estado e alíquota interestadual.
- f) 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.
- g) Colocar à disposição da CONCESSIONÁRIA todos os equipamentos que compõem as instalações do restaurante, de sua propriedade, listados no Anexo 1 do Termo de Referência.
- h) Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.
- i) Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidos para execução dos serviços.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

4.1 Por este instrumento a CONCEDENTE obriga-se a:

- a) Proporcionar todas as condições necessárias para que a CONCESSIONÁRIA possa cumprir o objeto deste Contrato;
- b) Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela CONCESSIONÁRIA;
- c) Comunicar à CONCESSIONÁRIA, de imediato, qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços;
- d) Designar um servidor ou comissão para acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto deste Contrato;

- e) Acompanhar e fiscalizar rigorosamente, por intermédio da fiscalização designada para tal fim, o cumprimento do objeto deste Contrato;
- f) Anotar as ocorrências relacionadas com a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- g) Solicitar à CONCESSIONÁRIA a substituição de qualquer material ou equipamento cujo uso considere prejudicial ao serviço ou à conservação de seus bens, equipamentos ou instalações;
- h) Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição, de empregado da CONCESSIONÁRIA que seja considerado inconveniente à boa ordem, demonstrar incapacidade técnica, que perturbe a ação da fiscalização ou que não observe às normas internas da CONCEDENTE;
- i) Comunicar à autoridade competente, em tempo hábil e por escrito, as falhas cometidas pela CONCESSIONÁRIA que impliquem descumprimento contratual;
- j) Exigir, sempre que necessário a apresentação, pela CONCESSIONÁRIA, da documentação comprovando a manutenção das condições que ensejaram a sua contratação.

5. DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE

5.1. O preparo de quaisquer alimentos, em todas as suas fases, bem como as operações de servir e entregar alimentos deverão ser efetuados dentro das melhores técnicas de culinária e de rigorosos padrões de higiene e limpeza.

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

5.3. O lixo da cozinha deverá ser armazenado em sacos plásticos e colocado em tonéis com tampas, destinado exclusivamente para essa finalidade, a fim de ser removido para local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente.

5.4. O fornecimento das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante, na sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Acre, localizada na Alameda Ministro Miguel Ferrante, s/n, bairro Portal da Amazônia, CEP: 69915-632, em Rio Branco/AC.

5.5. O restaurante funcionará de segunda à sexta-feira, de 11 às 15 horas para o almoço, para atender clientela constituída por servidores do quadro de pessoal, colaboradores das empresas prestadoras de serviço, estagiários e visitantes, podendo ser modificado caso haja necessidade, a critério do CONCEDENTE, e com prévio aviso à CONCESSIONÁRIA, ressalvados os dias em que não houver expediente na sede da CONCEDENTE.

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

5.7. A CONCESSIONÁRIA iniciará as atividades em até 15 (quinze) dias, da assinatura do contrato.

5.8. A CONCESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação e distribuição de refeições tipo self-service e tipo fracionada (marmitex preparada pela CONCESSIONÁRIA).

5.9. A refeição tipo self-service será cobrada por quilo e a refeição tipo fracionada (marmitex preparada pela CONCESSIONÁRIA) será cobrada por preço único (incluindo alimento + embalagem).

5.10. A refeição tipo fracionada (marmitex) do qual trata o subitem anterior será preparada pela CONCESSIONÁRIA e ofertada em recipientes apropriados, contendo, no mínimo, 500 gramas de alimento por unidade. A composição destas deverá seguir as recomendações preconizadas pela OMS (Organização Mundial de Saúde), referentes à alimentação saudável, devendo fornecer entre 900 a 1000 KCal per capita. Deverá ser composta de: Carne (vermelha ou branca) Guarnição (farofa, purê, suflê de legumes, etc.) Arroz branco (tipo1) Feijão Salada (1 vegetal folhoso, 1 vegetal cru e 1 vegetal cozido).

5.11. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digital, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar diariamente a aferição da balança.

5.12. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

5.13. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas etc.), a CONCESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

5.14. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações elaboradas, cujos ingredientes presentes não estiverem visivelmente identificáveis.

5.15. O profissional ficará vinculado aos serviços objeto deste Contrato, como responsável técnico, com sua declaração da aceitação da indicação de seu nome para o referido trabalho.

5.16. Além das refeições self-service por quilo e fracionada (marmitex), será admitido disponibilizar aos usuários outros tipos de produtos, inclusive pratos executivos e opções “à la carte”.

5.17. Não será admitida a disponibilização e oferta, pela CONCESSIONÁRIA, de bebida alcoólica.

5.18. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar no restaurante os utilitários necessários para as refeições, do tipo guardanapo, palito, etc.

5.19. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários a tabela de preços dos serviços/produtos disponibilizados.

5.20. A CONCESSIONÁRIA deverá afixar em quadro de aviso acessível e visível aos usuários e encaminhar via e-mail à fiscalização da CONCEDENTE, cardápio das refeições a serem servidas durante toda a semana no restaurante, inclusive da marmitex.

5.21. O valor da refeição será pago diretamente pelo usuário, não tendo a CONCEDENTE qualquer participação ou responsabilidade neste sentido.

5.22. A CONCESSIONÁRIA deverá, obrigatoriamente, disponibilizar aos clientes a opção por pagamento com cartão de crédito e débito, sem acréscimo ao valor cobrado à vista, através de, pelo menos, duas bandeiras de cartões de crédito.

5.23. A CONCESSIONÁRIA deverá facilitar a fiscalização dos Órgãos de Vigilância Sanitária, dar cumprimento às determinações e cientificar a CONCEDENTE do resultado das inspeções.

5.24. A CONCESSIONÁRIA deverá permitir o acesso de fornecedores, ou de qualquer outra pessoa estranha ao serviço, às instalações concedidas para seu uso, somente, pela portaria principal da CONCEDENTE.

6. DO FUNCIONAMENTO DA LANCHONETE

6.1. O funcionamento de lanchonete ficará a critério da CONCESSIONÁRIA, se houver demanda que compense a prestação de tal serviço.

7. DO CARDÁPIO

7.1. A CONCESSIONÁRIA elaborará o cardápio periódico, por meio do seu Nutricionista, apresentando-o a pessoa previamente designada pela CONCEDENTE, para aprovação prévia e divulgação por qualquer meio (cartaz, etc.)

7.2. As refeições diárias deverão contemplar, no mínimo, os seguintes itens que podem ser acrescidos de outros:

I. Quatro pratos proteicos (4), sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de peixe (preferencialmente grelhado ou assado), frango e/ou suíno, e ovos (de preferência cozidos), devendo oferecer, pelo menos, dois tipos de proteína na forma grelhada ou assada.

II. Seis (6) opções de saladas entre legumes crus/cozidos e verduras;

III. Duas (2) opções de arroz (sendo um branco e um tipo integral);

IV. Um (1) tipo de feijão;

V. Três (3) opções de acompanhamentos;

VI. Uma (1) opção de massa;

VII. Uma (1) opção de proteínas da categoria ovolactovegetariana;

VIII. Três (3) tipos de sobremesas (pudins, tortas, bolos, saladas de frutas e etc.)

IX. Três (3) tipos distintos de sucos de frutas naturais;

X. Refrigerantes diversos (light, diet e etc.);

XI. Água mineral com e sem gás.

7.3. Os produtos como balas, bombons, doces e demais alimentos industrializados, bem como os serviços de lanchonete ficam a critério da Concessionária.

8. DA SEGURANÇA ALIMENTAR

8.1. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer alimentos preparados dentro dos padrões higiênico-sanitários exigidos em normas de industrialização e preparação de alimentos, compreendendo, dentre outras: a) Código de Defesa do Consumidor (Lei no 8.078, de 11 de setembro de 1990). b) Resolução RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação. c) Resolução CNNPA nº 33, de 9 de novembro de 1977, da ANVISA, que fixa normas gerais de higiene para assegurar as condições de pureza necessárias aos alimentos destinados ao consumo humano. d) Portaria nº 326, de 30 de julho de 1997, da Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde, que aprova o Regulamento Técnico “Condições higiênicas sanitárias e de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos”. e) Normas do INMETRO afetas à matéria.

8.2. A CONCESSIONÁRIA não aproveitará os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem deverá 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.

8.3. Eventual amostra de alimentos sob suspeita de contaminação deverão encaminhadas para análise em Laboratório Microbiológico de referência, pela CONCESSIONÁRIA, devendo a essa, arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

8.4. Caso alguma amostra esteja em desacordo com o estabelecido pela legislação pertinente, RDC nº 12/2001 da ANVISA e Portaria M.S. n. 2914/2011 ou normas que venham a substituí-las, a CONCESSIONÁRIA deverá imediatamente tomar as medidas cabíveis para corrigir a desconformidade.

8.5. A CONCESSIONÁRIA deverá enviar uma cópia dos laudos enviados pelo laboratório a CONCEDENTE para conhecimento.

9. DO PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

9.1. O fornecimento de gêneros alimentícios deverá observar os seguintes padrões:

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.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.
CARNE SUÍNA E BOVINA	Tipo de primeira, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o 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 apenas em pratos compostos, como, por exemplo, maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não 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.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será disponibilizada hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

10. EVENTOS ESPECIAIS:

10.1. 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 referem-se a festas de confraternização, treinamentos e seminários, ou outras atividades afins.

11. DAS DEPENDÊNCIAS, INSTALAÇÕES E DA INSPEÇÃO

11.1. A CONCESSIONÁRIA 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 do Termo de Referência, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

11.2. A CONCESSIONÁRIA obriga-se a realizar, no ato da assinatura do instrumento contratual, a inspeção completa da respectiva área destinada à exploração dos serviços.

11.3. A inspeção da área destinada à exploração dos serviços deverá ser acompanhada de servidor designado pela CONCEDENTE.

11.4. Durante a realização da inspeção deverão ser analisadas as reais condições das instalações e equipamentos colocados à disposição e, caso estes não correspondam ao declarado, a CONCESSIONÁRIA deverá apontar a CONCEDENTE, por escrito, quais são os pontos divergentes para que sejam promovidas retificações, se for o caso.

11.5. Após a inspeção, e estando de acordo com o declarado, a CONCESSIONÁRIA assinará o Termo de Inspeção, instrumento pelo qual receberá a respectiva área destinada à exploração do serviço, assumindo total responsabilidade por sua manutenção durante a vigência contratual.

11.6. A CONCESSIONÁRIA será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, primando pela manutenção, limpeza e higienização de dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição e arcando com o ônus decorrente de avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação verificada.

11.7. A CONCESSIONÁRIA deverá restituir o imóvel, incluindo todos os móveis, equipamentos e utensílios da CONCEDENTE, até dez dias corridos contados a partir do último dia de vigência do contrato de concessão, nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

11.8. Tendo em vista que os espaços concedidos pela CONCEDENTE para as atividades de restaurante e de lanchonete já possuem infraestrutura preparada para sua realização, não serão permitidas obras e adaptações permanentes.

11.9. Quaisquer adaptações temporárias e reversíveis, necessárias ao funcionamento do estabelecimento, exigirão prévio e expresso consentimento da CONCEDENTE, não cabendo à CONCESSIONÁRIA, após finalizado o prazo de concessão, quaisquer ressarcimentos ou indenizações pelas adaptações realizadas que se incorporem ao espaço concedido.

11.10. Ao término da vigência contratual, será promovida inspeção final das instalações pela CONCEDENTE, a fim de verificar se as condições do espaço estão de acordo com o Termo de Inspeção recebido na assinatura do contrato, ressalvadas as adaptações aprovadas pela CONCEDENTE.

11.11. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar manutenções necessárias ao correto funcionamento de seus equipamentos.

11.12. Quaisquer avarias ou danos causados aos bens da a CONCEDENTE pelo pessoal encarregado da execução dos serviços deverão ser imediatamente reparados ou indenizados pela CONCESSIONÁRIA.

12. DOS MATERIAIS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA

12.1. A CONCESSIONÁRIA deverá montar e equipar o espaço, fornecendo todo o mobiliário e utensílios necessários ao funcionamento do restaurante, tais como: balcões expositores de alimentos quentes e frios, freezers, geladeiras, mesas, cadeiras, liquidificadores, espremedores de frutas, e utensílios de cozinha: pratos, talheres travessas, copos descartáveis, xícaras, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerantes, uma balança para pesar as refeições, etc., adquiridos e mantidos por sua conta.

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

12.3. O modelo do mobiliário deverá ser previamente submetido à CONCEDENTE para apreciação, quando serão observadas as condições ergonômicas, adequação contra acidentes, requisitos de acessibilidade, dentre outros, não sendo, à priori, permitido o uso de mesas plásticas ou dobráveis.

12.4. Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

12.5. A CONCESSIONÁRIA deverá disponibilizar o número de balanças eletrônicas digitais necessárias a serem instaladas para atendimento no restaurante self-service, de modelo aprovado pelo INMETRO.

12.6. A disponibilização de cilindros (botijões) e mangueiras, bem como a reposição do gás de cozinha utilizado nas atividades do restaurante serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, sem ônus a CONCEDENTE, estando ainda sob sua tutela o monitoramento da instalação e as providências cabíveis em caso de vazamento nos botijões, bicos ou mangueiras. As mangueiras instaladas deverão seguir os parâmetros estabelecidos pela NBR-8613, possuir tarja amarela contendo o prazo de validade e comprimento máximo de 1,25 metros.

12.7. 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.

12.8. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como detergentes com alto poder bactericida, ação fungicida e propriedade vermícida, 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.

12.9. A CONCESSIONÁRIA deverá zelar pelos equipamentos, mobiliários e instalações físicas concedidas por esta Seccional.

12.10. Só retirar qualquer móvel ou equipamento de propriedade da CONCEDENTE mediante autorização expressa dos membros da Comissão de Acompanhamento e Fiscalização do Contrato.

12.11. 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.

12.12. Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as do restaurante em perfeitas condições de funcionamento, de forma a não interromper o fornecimento das refeições.

12.13. A CONCESSIONÁRIA deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, quaisquer itens programados nos cardápios. Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, a CONCESSIONÁRIA poderá fornecer novos produtos ou preparados, a fim de diversificar as refeições.

12.14. A CONCESSIONÁRIA deverá designar um Encarregado Geral para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento do serviço para 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.

12.15. A CONCESSIONÁRIA deverá 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.

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

13. DOS EMPREGADOS DA CONCESSIONÁRIA DO RESTAURANTE

13.1. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão portar uniforme, incluindo, calça comprida, camisa, jaleco, avental de pano ou napa, botas plásticas, sapatos, gorro, toca, boné, luvas, máscara, em quantidade e padrão definidos pelas normas e boas práticas estabelecidas para o funcionamento de restaurante, 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.

13.2. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as normas e os procedimentos da CONCEDENTE relativos à segurança interna, além da legislação aplicável ao serviço, principalmente normas de Segurança e Medicina do Trabalho, diligenciando para que seus empregados trabalhem com Equipamento de Proteção Individual (EPI), quando sua atividade exigir.

13.3. O horário padrão de acesso e permanência nas dependências da CONCEDENTE para os empregados da CONCESSIONÁRIA será entre 7h30min e 18h30min, sendo que mediante requerimento e de acordo com a necessidade, poderá este horário ser modificado, a critério da CONCEDENTE.

13.4. A CONCESSIONÁRIA deverá respeitar as normas da CONCEDENTE relativas à entrada e saída de pessoal e material e de acesso às suas dependências, devendo seus funcionários seguir os procedimentos de controle e acesso às dependências, bem como utilizar uniforme e portar crachá de identificação da CONCEDENTE.

13.5. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal rigorosamente treinado para o preparo e distribuição de refeições.

13.6. A CONCESSIONÁRIA deverá manter o pessoal devidamente uniformizado e identificado, zelando para que eles se apresentem em condições de higiene pessoal, unhas aparadas, cabelos protegidos e barbeados, etc.

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

13.8. A CONCESSIONÁRIA deverá substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pela CONCEDENTE.

13.9. A CONCESSIONÁRIA deverá, em quaisquer circunstâncias, manter no quadro número suficiente de empregados de modo a não causar prejuízo à prestação de serviços.

13.10. A CONCESSIONÁRIA deverá cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

14. DO PREPOSTO

14.1. A CONCESSIONÁRIA deverá indicar a CONCEDENTE o nome de seu preposto, para manter entendimentos, receber comunicações ou transmiti-las. O Preposto, a ser mantido pela CONCESSIONÁRIA para representá-la na execução dos serviços contratados possuirá as seguintes atribuições:

14.2. Exercer a representação legal do contratado.

14.3. Acompanhar e fiscalizar a execução do objeto, de modo a assegurar o fiel cumprimento das cláusulas contratuais.

14.4. Receber as manifestações da CONCEDENTE relacionadas à execução contratual e determinar as medidas cabíveis para o saneamento das falhas verificadas.

14.5. Solicitar a CONCEDENTE, em tempo hábil, as providências a seu cargo.

14.6. Tomar conhecimento em nome da CONCESSIONÁRIA das exigências e reclamações da CONCEDENTE.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

14.7. Assegurar a prática de todos os atos necessários à perfeita execução do Contrato, notadamente o regular cumprimento das obrigações assumidas.

14.8. 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.

15. DO PREÇO DO QUILO DO ALIMENTO

15.1. Pelo fornecimento das refeições a CONCESSIONÁRIA cobrará o preço do quilo de R\$-----,--

16. DO REAJUSTE DO PREÇO DO QUILO

16.1. O preço das refeições poderá ser reajustado 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, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

17. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

17.1. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Justiça Federal, a título de **TAXA MENSAL pela ocupação do espaço, o valor de R\$290,24 (duzentos e noventa reais e vinte e quatro centavos)**.

17.2. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO deverá ser recolhida pela CONCESSIONÁRIA até o 10º dia útil do mês subsequente, via GRU, nos Códigos a serem informados oportunamente, em conformidade com a Resolução CJF n. 300/2014.

17.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização.

17.4. O não pagamento da taxa e encargos no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

18. DA FORMA DE PAGAMENTO DO REEMBOLSO DO CONSUMO DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA TRATADA

18.1. A CONCESSIONÁRIA deverá reembolsar à CONCEDENTE o consumo mensal de energia elétrica e água tratada, cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim.

18.2. A CONCESSIONÁRIA recolherá em favor da CONCEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor os valores referentes ao ressarcimento do consumo de energia elétrica e água tratada.

18.3. A CONCEDENTE informará à CONCESSIONÁRIA o valor mensal a ser pago, relativo às despesas estipuladas no subitem anterior.

18.4. A CONCEDENTE disponibilizará à CONCESSIONÁRIA a GRU, para a efetivação do pagamento.

18.5. O pagamento deverá ser efetuado pela CONCESSIONÁRIA até o 10º (décimo) dia útil, contados da apresentação da GRU pela CONCEDENTE.

18.6. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet.

18.7. A CONCESSIONÁRIA deverá encaminhar a CONCEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo.

18.8. O não pagamento da energia elétrica e água potável consumida no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês.

19. DA GESTÃO DO CONTRATO/FISCALIZAÇÃO

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

19.1. 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:

- I. Verificar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto.
- II. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos e os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora.
- III. Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos.
- IV. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias.

20. DA GARANTIA

20.1. A CONCESSIONÁRIA apresentará, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis após a assinatura desse Instrumento, garantia de **R\$ 3.482,94 (três mil quatrocentos e oitenta e dois reais e noventa e quatro centavos)**, 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\$ 348.294,94 (trezentos e quarenta e oito mil duzentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos)**, 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.

20.2. 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.

20.3. 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.

20.4. 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.

20.5. 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 20.2

20.6. 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.

20.7. 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.

20.8. A garantia, qualquer que seja a modalidade escolhida, assegurará o pagamento de:

- a) prejuízos advindos do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;
- b) prejuízos causados à Administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- c) multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração à CONCESSIONÁRIA; e
- d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não adimplidas pela CONCESSIONÁRIA.

21. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

22. DAS PENALIDADES

22.1. 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;

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

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.

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

22.3. 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\$ 348.294,94 (trezentos e quarenta e oito mil duzentos e noventa e quatro reais e noventa e quatro centavos), nos casos de reincidência e a cada ocorrência, excluindo as situações em que há previsão de multa no Contrato, 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.

22.4. 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.

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

22.5. 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.

22.6. 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.

23. DA VIGÊNCIA

23.1. 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.

23.2. Toda prorrogação de contratos será precedida da realização de pesquisas de preços de mercado ou de preços contratados por outros órgãos e entidades da Administração Pública, visando a assegurar a manutenção da contratação mais vantajosa para a Administração.

23.3. A prorrogação de contrato, quando vantajosa para a Administração, deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo, o qual deverá ser submetido à aprovação da consultoria jurídica do órgão ou entidade CONCEDENTE.

23.4. O contratado não tem direito subjetivo à prorrogação contratual, que objetiva a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração.

23.5. Nas prorrogações serão observados os seguintes requisitos:

- a) os serviços tenham sido prestados regularmente;
- b) a Administração mantenha interesse na realização do serviço;
- c) o valor do contrato permaneça economicamente vantajoso para a Administração; e
- d) a CONCESSIONÁRIA manifeste expressamente interesse na prorrogação.

23.6. O contrato não será prorrogado quando:

- a) os preços estiverem superiores aos de estabelecimentos similares, admitindo-se a negociação para redução de preços; ou
- b) a CONCESSIONÁRIA tiver sido declarada inidônea ou suspensa no âmbito da União ou do próprio órgão CONCEDENTE, enquanto perdurarem os efeitos.

24. DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

24.2. 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.

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

25. DAS VEDAÇÕES

25. É vedado à CONCESSIONÁRIA:

- I - Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira;
- II - Interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONCEDENTE, salvo nos casos previstos em lei.

26. DOS CASOS OMISSOS

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRA INSTÂNCIA
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO ACRE

26.1. Os casos omissos serão decididos pela CONCEDENTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, na Lei nº 10.520, de 2002 e demais normas federais aplicáveis.

27. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

27.1. Os serviços especificados no objeto desta licitação não excluem outros que porventura se façam necessários à boa execução da tarefa estabelecida pela Justiça Federal – Seção Judiciária do Estado do Acre, obrigando-se a CONCESSIONÁRIA a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

27.2. É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas, de qualquer natureza, nas dependências do restaurante objeto dessa concessão;

27.3. É proibida a utilização pela Concessionária do ambiente do restaurante para reuniões ou atos públicos, sem consulta prévia à Administração.

28. DO FORO

28.1. 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 contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma.

CONCEDENTE

CONCESSIONÁRIA