



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO AMAPÁ



Senhor Licitante,

Para fins de registro no Processo Administrativo nº 175/2013, relativo a este certame licitatório, solicitamos a Vossa Senhoria preencher o recibo de retirada de edital, remetendo-o à Comissão Permanente de Licitação, por meio do fax (96) 3214-1528 ou do e-mail selit.ap@trf1.jus.br.

Esclarecemos que eventuais retificações no instrumento convocatório e/ou informações adicionais sobre a presente licitação serão divulgadas na internet no endereço eletrônico: <http://portal.trf1.jus.br/sjap/>.

Macapá(AP), 27 de novembro de 2014.

Hélio Freitas Vasconcelos
Pregoeiro

RECIBO DE RETIRADA	
PREGÃO PRESENCIAL Nº 48/2014	
Processo Administrativo nº 175/2013-JFAP	
Razão Social: _____	
CNPJ: _____	
Endereço: _____	
Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____ Fax: _____	
E-mail para contato: _____	
Nome do Representante para contato: _____	
Identifique, no campo abaixo, qual o endereço eletrônico acessado para retirada da cópia do instrumento convocatório acima identificado:	
http://portal.trf1.jus.br/sjap/ <input type="checkbox"/>	CARIMBO DO CNPJ
www.comprasnet.gov.br <input type="checkbox"/>	
Data de Retirada: ____ / ____ / ____	
_____ Assinatura	

PREGÃO PRESENCIAL Nº 48/2014
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 175/2013-JFAP

A **Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária do Amapá**, por intermédio do pregoeiro designado pela Portaria Secad/Diref nº 317, de 26/11/2014, torna público que realizará procedimento licitatório na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **MENOR VALOR TOTAL DO ITEM** em sessão pública, por meio da tecnologia da informação, mediante condições de segurança, criptografia e autenticação em todas as suas fases, com observância dos preceitos do Direito Público, em especial, as disposições da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, e dos Decretos n. 3.555, de 8 de agosto de 2000 e 7.892, de 23 de janeiro de 2013, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, e suas alterações posteriores, além das diretrizes do Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990), DA Resolução PRESI/SECGE Nº 16, DE 03/09/2014, demais normas que regem a matéria independente de transcrição, subordinando-se às condições e exigências estabelecidas neste Edital.

1 - DO OBJETO

1.1. A presente licitação tem por objeto a **concessão de uso de uma área medindo 332,00 metros quadrados, situada nas dependências do prédio sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Amapá, localizado na Rodovia Norte-Sul, S/Nº, Infraero II, Macapá/AP**

1.2 A concessão é destinada à exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições, nos termos do Anexo I, Termo de Referência deste Edital.

1.3. Havendo divergências entre a descrição do objeto contida no Termo de Referência (Anexo I) e as especificações técnicas do COMPRASNET/SIASG e/ou dados registrados na Nota de Empenho a ser emitida em favor da Contratada, prevalecerão as descrições do Anexo I deste Edital.

2 - DA ABERTURA

2.1. A abertura da sessão pública para o recebimento das propostas e dos documentos de habilitação far-se-á conforme abaixo:

DATA: **15/12/2014.**

HORA: **10h00min** (horário de Brasília)

LOCAL: Rodovia Norte Sul, S/Nº, Infraero II, Macapá/AP, edifício-sede da Justiça Federal no Amapá, sala da Seção de Compras e Licitações-SELIT.

2.2. Não havendo expediente ou ocorrendo fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo horário e local, salvo disposição em contrário.

2.3. Este edital estará disponível na internet nos endereços eletrônicos <http://portal.trf1.jus.br/sjap/> e www.comprasnet.gov.br.

3 - DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1. Poderão participar do certame todas as empresas que atendam às condições deste Edital e de seus anexos, inclusive quanto à documentação.

3.2. A participação no certame implicará no pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação do presente Edital.

3.3. Não poderão participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução dos serviços a ela necessários:

3.3.1. Empresas cujo estatuto ou contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;

3.3.2. Empresas que se encontrem em processo de dissolução, recuperação judicial ou extrajudicial, sob concurso de credores, falência, fusão, cisão ou incorporação;

3.3.3. Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendido aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto de demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.3.4. Reunidas em consórcio de empresas e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;

3.3.5. Empresa ou sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no país;

3.3.6. Quaisquer interessados que se enquadrem nas vedações previstas no artigo 9º da Lei nº 8.666/93;

3.3.7. Que tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, dos Estados ou de qualquer Município, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;

3.3.8. Que tenham sido punidas com suspensão pela Justiça Federal em qualquer de suas Seccionais ou pelo Tribunal Regional Federal da Primeira Região, enquanto durarem os efeitos da suspensão;

3.3.9. Servidor ou dirigente da Justiça Federal;

3.3.10. Empresas que possuam entre seus sócios, proprietários, diretores ou assemelhados, servidor ou magistrado da Justiça Federal.

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

a) Obrigatoriamente, declaração de que cumpre plenamente todos os requisitos de habilitação, em atendimento ao art. 4º, VII, da Lei nº 10.520/2002. Essa declaração poderá ser verbal, com o devido registro na ata da Sessão do Pregão, que deverá ser assinada pelo representante presente;

b) Quando for o caso, declaração de ME/EPP.

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

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

4 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

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

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

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

b) Tratando-se de procurador: a procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, ou cópia autenticada com firma

reconhecida, da qual constem poderes específicos para formular lances verbais, negociar preço, oferecer descontos, interpor recursos e desistir de sua interposição e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

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

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

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

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

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

5 - DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS E IMPUGNAÇÕES

5.1. Qualquer pessoa até 3 (três) dias úteis anteriores à data fixada para a abertura da Sessão Pública poderá solicitar esclarecimentos referentes ao processo licitatório exclusivamente por meio eletrônico.

5.1.1. Os pedidos de esclarecimentos devem ser enviados ao pregoeiro para o e-mail selit.ap@trf1.jus.br, informando o número do certame (pregão).

5.2. Qualquer pessoa até 2 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas poderá impugnar o ato convocatório do pregão presencial.

5.2.1. Caberá ao pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, decidir sobre a petição no prazo de 24 (vinte e quatro) horas.

5.2.2. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

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

6 - DA FORMA DE APRESENTAÇÃO DOS ENVELOPES

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

ENVELOPE N. 1 PROPOSTA DE PREÇOS PREGÃO PRESENCIAL N. 21/2014 (NOME OU RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE): (CNPJ):	ENVELOPE N. 2 DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO PREGÃO PRESENCIAL N. 21/2014 (NOME OU RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE): (CNPJ):
---	--

7 - DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

7.1. No dia, hora e local indicados no item 2 deste Edital, será aberta a sessão de processamento do Pregão, procedendo-se o recebimento dos envelopes PROPOSTA DE PREÇOS e DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO.

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

7.3. Aberta a sessão, os interessados ou seus representantes deverão apresentar declaração dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação.

8 - DA PROPOSTA

8.1. A proposta deverá ser apresentada em 01 (uma) via, datilografada ou impressa por processo eletrônico, em língua portuguesa, com valores indicados em moeda corrente nacional, salvo quanto às expressões técnicas de uso corrente, sem rasuras, emendas, borrões ou entrelinhas, em envelope lacrado, devidamente identificado na forma do item 6 deste Edital, contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado e os seguintes dados:

a) Razão social completa da licitante e número do CNPJ, que serão os mesmos constantes da documentação do SICAF;

b) Conter o preço do quilo da refeição, em algarismo e por extenso e o preço unitário, em algarismo e por extenso de todos os itens dos produtos básicos da lanchonete, que comporão o **valor total do item**;

b.1) Entende-se por **VALOR TOTAL DO ITEM** o resultado do somatório dos valores cotados, conforme a seguir:

$$\text{VALOR TOTAL DO ITEM} = [(PQR \times 8) + (PB \times 2)] \div 10$$

Onde:

PQR – preço do quilo da refeição tipo self-service;

PB – preço total dos produtos básicos da lanchonete.

c) Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias, contados do encerramento do pregão;

d) Data e assinatura do representante legal da empresa.

8.2. Na omissão dos dados especificados na alínea "a" do subitem 8.1, considerar-se-á o constante da documentação enviada a esta Seccional, e, no caso da alínea "c" os prazos mínimos estipulados neste Edital.

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

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

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

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

8.7. Na formulação de sua proposta, a empresa deverá observar o regime de tributação ao qual está submetida, inclusive no tocante à incidência das alíquotas de ISS, PIS e COFINS sobre seu faturamento, conforme as Leis n. 10.637/2002 e 10.833/2003 (Acórdão TCU - Plenário nº 2.647/2009).

8.8. Serão desclassificadas as propostas que:

a) Forem enquadradas nas situações previstas no artigo 48 da Lei nº 8.666/93;

b) Apresentarem preços excessivos ou manifestamente inexequíveis ou valores totais ou unitários simbólicos, irrisórios ou com cotação de valor zero;

- c) Forem elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e de seus anexos, bem como as que se oponham a qualquer dispositivo legal vigente;
- d) Para sua viabilização, necessitem de vantagens ou subsídios que não estejam previamente autorizados em lei e à disposição de todas as concorrentes;
- e) Que contiverem vícios, por omissão, irregularidades e/ou defeitos, capazes de dificultar o julgamento e que não forem passíveis de saneamento na própria sessão;
- f) Que apresentem valor baseado exclusivamente em propostas das demais licitantes.

8.9. Não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.

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

9 - DA ETAPA DE LANCES E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

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

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

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

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

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

9.6. Assim como a proposta, os lances serão ofertados pelo MENOR VALOR TOTAL DO ITEM.

9.6.1. Entende-se por MENOR VALOR TOTAL DO ITEM o resultado do somatório dos valores cotados, conforme a seguir:

$$\text{MENOR VALOR TOTAL DO ITEM} = [(PQR \times 8) + (PB \times 2)] \div 10$$

Onde:

PQR – preço do quilo da refeição tipo self-service;

PB – preço total dos produtos básicos da lanchonete.

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

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

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

9.10. A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará a exclusão da licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pela licitante, para efeito de ordenação das propostas.

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

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

9.13. Encerrada a etapa competitiva e ordenadas as ofertas, de acordo com o critério do **MENOR VALOR TOTAL DO ITEM**, conforme condições definidas na **PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS (ANEXO II)**, o Pregoeiro verificará a aceitabilidade da proposta de valor mais baixo decidindo, motivadamente, a respeito.

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

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

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

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

9.18. Será considerada vencedora a proposta que ofertar o **MENOR VALOR TOTAL DO ITEM**, satisfeitas todas as exigências deste Edital e de seus anexos.

9.19. Caso a proposta classificada em primeiro lugar não tenha sido apresentada por ME ou EPP, adotar-se-á o seguinte procedimento:

9.19.1. Em havendo proposta de licitante qualificado como ME ou EPP de valor igual ou até 5% (cinco por cento) superior à proposta classificada em primeiro lugar, a ME ou EPP mais bem classificada poderá apresentar proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame naquele momento;

9.19.2. Caso a ME ou EPP melhor classificada não apresente lance, serão convocadas as licitantes remanescentes (dentro do intervalo de 5%), seguindo a ordem de classificação, para concessão do mesmo direito;

9.19.3. A microempresa ou empresa de pequeno porte deverá, obrigatoriamente, apresentar a declaração referida na alínea "b" do item 3.4., sob pena de não usufruir o direito constante do subitem anterior;

9.19.4. Não ocorrendo as hipóteses descritas nos subitens 9.19.1 e 9.19.2, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

9.20. Na hipótese de a proposta ou o lance de menor valor não ser aceito ou se o licitante vencedor desatender às exigências habilitatórias, o pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço global, e assim sucessivamente, até a apuração de proposta ou lance que atenda ao Edital;

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

10 - DA HABILITAÇÃO

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

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

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

10.2.2. Certidão Negativa de Falência ou Concordata ou, se for o caso, certidão de recuperação judicial, expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica, expedida há menos de 90 (noventa) dias da data de abertura do certame;

10.2.3. Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

10.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social;

10.2.5. Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS;

10.2.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Federal mediante certidão conjunta quanto a débitos relativos a tributos federais e à dívida ativa da União expedida pela Secretaria da Receita Federal e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional, nos termos do art. 1º do Decreto Federal nº 6.106/2007;

10.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, 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;

10.2.8. Declaração, sob as penas da lei, de que não contratará empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ocupantes de cargos de direção e de assessoramento de juízes que integram a Justiça Federal de 1º Grau no Amapá, durante a vigência do contrato, em cumprimento ao art. 3º da Resolução nº 7, de 18/10/2005, do Conselho Nacional de Justiça, alterada pela Resolução nº 9, de 6/12/2005;

10.2.9. Declaração de inexistência de fato superveniente impeditivo da habilitação, a qual será exigida apenas em caso positivo, bem como de cumprimento do disposto no art. 7º, XXXIII, da Constituição Federal/88 (trabalho de menores de idade, observadas as disposições da Lei nº 9.854/1999);

10.2.10. Um ou mais Atestado(s) ou Declaração(ões) de Capacidade Técnica, expedido(s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove(m) ter a licitante prestado a contento, para órgãos ou entidades da Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, ou ainda, para empresa privada, serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos 50 refeições diárias em média, ou declaração da empresa informando que presta serviços de restaurante e lanchonete de forma autônoma atendendo ao número de refeições e periodicidade anteriormente mencionados, ficando sujeita à vistoria pelo concedente para confirmação das informações;

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

10.2.12. A vistoria ocorrerá de segunda a sexta-feira, devendo a licitante solicitar horário de visita com antecedência mínima de 24 (vinte e quatro) horas pelo telefone (96)3214-1532 com a servidora RENILDA DOS SANTOS FIGUEIREDO ou seu substituto.

10.3. Sendo a licitante inscrita no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, o seu cadastro no Sistema substituirá os documentos enumerados nos subitens 10.2.3, 10.2.4., 10.2.5 e 10.2.6, cuja regularidade será confirmada através de consulta "on line" ao SICAF;

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

11 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1. Constatado o atendimento das exigências habilitatórias fixadas neste Edital, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame, caso não haja interposição de recursos, encaminhando-se, em seguida, os autos à autoridade competente para homologação.

11.2. A adjudicação do objeto desta licitação será deferida ao licitante que ofertar o **MENOR PREÇO TOTAL DO ITEM**.

11.3. A homologação será realizada pelo Diretor do Foro da Seção Judiciária do Amapá.

12 - DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Encerrado o julgamento das propostas e da habilitação, e, após a proclamação do vencedor, o pregoeiro proporcionará oportunidade aos licitantes para que manifestem intenção motivada de interpor recurso;

12.1.1. A intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretende que sejam revistos pela autoridade superior que proferiu a decisão;

12.1.2. A manifestação e a motivação na Sessão Pública são pressupostos de admissibilidade do recurso.

12.2. O pregoeiro fará juízo de admissibilidade da intenção de recurso manifestada, aceitando-a ou, motivadamente, rejeitando-a.

12.3. O recorrente que tiver sua intenção de recurso aceita deverá apresentar as razões do recurso no prazo de 3 (três) dias corridos, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contrarrazões, em igual prazo, que começará a correr do término do prazo da recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa dos seus interesses;

12.3.1. As razões e contrarrazões do recurso deverão ser encaminhadas, por escrito, ao Pregoeiro, no endereço mencionado no subitem 12.11 deste Edital;

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

12.4. Ter-se-á como não interposto o recurso se, não obstante manifestada a intenção de recorrer, não forem apresentadas as razões de que trata o subitem anterior, no prazo ali indicado.

12.5. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da sessão pública deste Pregão, implica decadência desse direito, ficando o pregoeiro autorizado a adjudicar o objeto ao licitante vencedor.

12.6. O recurso contra decisão do pregoeiro não terá efeito suspensivo.

12.7. O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.8. Aplicar-se-á, subsidiariamente, no que for cabível, o artigo 109 da Lei nº 8.666/93.

12.9. Se o pregoeiro não reconsiderar sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis, o recurso será submetido à consideração da Diretoria do Foro da Justiça Federal de Primeiro Grau, Seção Judiciária do Amapá, para decisão no mesmo prazo.

12.10. Decididos os recursos, se constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto e homologará o procedimento licitatório.

12.11. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Compras e Licitações, no edifício-sede da Justiça Federal de Primeiro Grau, Seção Judiciária do Amapá, na Rodovia BR-210, nº 2131, Infraero II, Macapá/AP, CEP 68.908-905, nos dias úteis, no horário das 09h00 as 17h00 (horário local).

13 - DA CONTRATAÇÃO

13.1 - Integra o presente Edital, em anexo, a minuta do instrumento de contrato, que será assinado eletronicamente entre a Justiça Federal de Primeiro Grau – Seção Judiciária do Amapá e a licitante vencedora, no prazo de até 05 (cinco) dias úteis contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação, sob pena de caracterizar renúncia ao seu direito de contratação, ficando sujeita às sanções previstas para a hipótese. A assinatura do licitante vencedora se dará mediante login e senha fornecidos pela Seção Judiciária do Amapá ao representante legal da licitante vencedora, em conformidade com o disposto no Anexo II.

13.2. A assinatura do contrato está condicionada à verificação da manutenção das condições de habilitação estabelecidas para o certame.

13.3. Se a licitante vencedora não apresentar situação regular à época da assinatura do contrato ou, nos termos do inciso XXIII do artigo 4º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, se recusar a assinar o instrumento contratual, poderá ser convocado outra licitante, na ordem de classificação, examinando-se sua última oferta válida e verificando-se a aceitabilidade, procedendo-se a habilitação, e assim sucessivamente até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, hipótese em que a licitante será declarada vencedora e o objeto a ela adjudicado.

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

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

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

13.7. A execução do contrato, bem como aos casos nele omissos, regular-se-ão pelas cláusulas contratuais e pelos preceitos de direito público, aplicando-lhes, supletivamente, os princípios da teoria geral dos contratos e as disposições de direito privado, na forma do artigo 54 da Lei nº 8.666/93, combinado com o inciso XII, do artigo 55, do mesmo diploma legal.

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

14 - DOS PROCEDIMENTOS DO PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO – Pae.

14.1. Com a implantação do processo administrativo eletrônico da Justiça Federal da 1ª Região – PAe todas as comunicações somente serão recebidas em meio digital com assinaturas realizadas eletronicamente, diretamente no SEI, mediante permissão de acesso externo.

14.2. Para instrumentalizar o acima disposto, o responsável legal da empresa será cadastrado no SEI, como usuário externo, pelo prazo de vigência do contrato, visando o envio, assinatura e recebimento de documentos administrativos eletrônicos

14.3. O usuário externo poderá enviar assinar e receber documentos administrativos eletrônicos, bem como acompanhar o andamento de assuntos de seu interesse, mediante o uso de acesso externo do SEI, por prazo determinado

15 - DA GARANTIA

15.1. Será exigida, ainda, para a assinatura do contrato, prestação de garantia no valor de 2% (dois por cento) do valor total dos equipamentos disponibilizados pela Justiça Federal – Seção Judiciária do Amapá, podendo este valor ser complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados, podendo a Concessionária optar por:

- a) Caução em dinheiro;
- b) Seguro-garantia;
- c) Fiança bancária.

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

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

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

15.5. Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro (Lei nº 10.406/2002).

16 - DAS PENALIDADES

16.1. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no certame, cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

16.1.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

16.2. Se a licitante vencedora de maneira injustificada recusar-se a assinar o contrato no prazo estabelecido, ser-lhe-á aplicada multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor a ela adjudicado.

16.2.1. Entenda-se como valor adjudicado o valor total do item multiplicado pela quantidade estimada de funcionários e o número de meses da execução contratual.

17 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

17.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

17.2. A critério do Diretor do Foro da Seção Judiciária do Amapá a licitação poderá ser:

- 17.2.1. Adiada, por conveniência exclusiva da Administração;

17.2.2. Revogada, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

17.2.3. Anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

17.3. A anulação do procedimento licitatório induz à da contratação.

17.4. É facultado ao pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao Edital.

17.5. O licitante é responsável administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação.

17.6. Na contagem dos prazos previstos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, considerando-se os dias como consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

17.7. Serão fornecidas cópias do Edital e de seus anexos no horário de 9h00 às 17h00 (horário local), pela Seção de Compras e Licitações - Selit, no edifício-sede da Seção Judiciária do Amapá, situado na Rodovia Norte-Sul, s/nº, Infraero II, Macapá/AP, mediante pagamento do valor referente ao custo de reprodução, ou por meio de gravação em mídia compatível (*pen-drive* ou outra) a ser fornecida pelo interessado, ou poderá ser obtido ainda por meio da *internet* no endereço eletrônico <http://portal.trf1.jus.br/sjap/>.

17.8. Independentemente de declaração expressa, a simples participação neste certame implicará na aceitação plena das condições estipuladas no Edital e submissão às normas nele contidas.

17.9. São partes integrantes deste Edital os seguintes documentos:

- a) Anexo I - Termo de Referência;
- b) Anexo II - Modelo de Planilha de Formação de Preços;
- c) Anexo III - Minuta do Termo de Concessão de Uso de Bem Público.

17.10. Os casos omissos serão resolvidos à luz das disposições contidas na Lei nº 8.666/93, bem como dos princípios do direito público e da legislação vigente.

17.11. As alterações das condições deste Edital, bem como informações adicionais, serão divulgadas na internet no endereço eletrônico <http://portal.trf1.jus.br/sjap/>, ficando os licitantes obrigados a acessá-los para ciência.

17.12. Maiores informações acerca da licitação e/ou quaisquer dados necessários à complementação das especificações poderão ser obtidos na Seção de Compras e Licitações (SELIT), no edifício-sede da Justiça Federal de Primeiro Grau, Seção Judiciária do Amapá, situado na Rodovia Norte-Sul, s/nº, Infraero II, Macapá/AP ou pelo fone/fax (96) 3214-1528, nos dias úteis, das 09h00 às 17h00 (horário local) ou ainda na Seção de Serviços Gerais (SESEG), nos dias úteis, por meio do telefone (96) 3214-1532.

18 - DO FORO

18.1. Fica eleito o foro da Justiça Federal, Seção Judiciária do Amapá, como competente para dirimir quaisquer questões oriundas do presente Edital, que não puderem ser resolvidas pela via administrativa, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Macapá(AP), 27 de novembro de 2014.

Hélio Freitas Vasconcelos
Pregoeiro

ANEXO I
PREGÃO PRESENCIAL Nº 48/2014
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 175/2013-JFAP

TERMO DE REFERÊNCIA
TERMO DE REFERÊNCIA PARA CONCESSÃO DE USO DOS ESPAÇOS
RESERVADOS PARA O RESTAURANTE E LANCHONETE DA SEDE DA JUSTIÇA
FEDERAL - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO AMAPÁ.

1 - OBJETO

O objeto da presente licitação consiste na concessão de uso do espaço reservado para o funcionamento de restaurante e lanchonete com área de 332 m² (trezentos e trinta e dois metros quadrados, parcialmente equipado, localizados no edifício sede desta Seção Judiciária, visando a exploração, por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições, tipo *self-service*, e lanches.

2 - JUSTIFICATIVA

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

3 – DA VIGÊNCIA

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

4 – QUANTIDADES DE REFEIÇÕES PREVISTAS NO RESTAURANTE

A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte da Justiça Federal, esta instituição conta com aproximadamente 167 servidores, sendo freqüentada diariamente por advogados, estagiários, prestadores de serviços, fornecedores e jurisdicionados.

5 – LOCAL DOS SERVIÇOS

O fornecimento dos lanches e das refeições ocorrerá nas dependências do restaurante e da lanchonete, no edifício sede da Justiça Federal, Seção Judiciária do Amapá, localizada na Rodovia Br-210, nº 2.131, bairro Infraero II, Macapá/AP. Excepcionalmente, a pedido, o lanche poderá ser servido/entregue em uma das salas do prédio

6 – DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

O licitante vencedor receberá as dependências e instalações mediante contrato de concessão de uso após serem vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhe completar todo o equipamento e mobiliário que não constem do anexo 1 deste Termo de Referência, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato. As adequações e adaptações que se fizerem necessárias nas dependências do restaurante para atender aos requisitos de segurança alimentar e legislação correlata e trabalhista serão de responsabilidade do licitante vencedor.

7 - DIAS E HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

Lanchonete: 08h00 às 18h00

Restaurante: 11h00 às 14h30

Em caráter especial, poderá ser solicitada à concessionária, com 48 (quarenta e oito) horas de antecedência, a disponibilidade dos serviços em horários diversos do estabelecido.

8 – PREÇOS DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

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

b) O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores apurados com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta estabelecimentos de mesmo padrão de qualidade;

c) Os preços das refeições e lanches poderão ser reajustados anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo-IPCA e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local.

9 – DAS RESPONSABILIDADES

a) Caberá à CONCEDENTE

a.1) Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 7 às 19 horas e, dos fornecedores, das 8 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

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

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

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

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

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

b) Caberá à CONCESSIONÁRIA

b.1) Iniciar as atividades no prazo de até 15 dias após a assinatura do contrato.

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

b.3) Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos descartáveis, xícaras, paliteiros, saleiros, toalhas de mesa, bandejas, palitos, guardanapos de papel, canudos para refrigerante, balança para pesar refeições, etc, além de balcão(ões) com capacidade para servir os alimentos quentes e as saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente.

b.4) Fornecer balcões expositores necessários à exposição dos diversos pratos.

b.5) Providenciar o fornecimento de mesas e cadeiras, na quantidade suficiente para atender a demanda, cuja composição e "design" serão previamente submetidos à Comissão designada para supervisionar a execução do contrato, para aprovação, a qual levará em conta a arquitetura e demais mobiliário do prédio.

b.6) Caso algum equipamento esteja em reparo, disponibilizar outro equivalente, de forma a não prejudicar o fornecimento das refeições.

b.7) Providenciar, às suas custas, a instalação, manutenção e reparação dos equipamentos disponibilizados pela Concedente, por firmas especializadas, cujos serviços deverão ser, preliminarmente aprovados pela Administração.

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

b.9) Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços, por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

b.19) Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório.

b.20) Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições.

b.21) Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.

b.22) Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.

b.23) Efetuar desintetização e desratização das áreas do restaurante, lanchonete, cozinha, despensa e banheiros antes de começar as atividades, e posteriormente, pelo menos uma vez por ano.

b.24) Realizar limpeza geral das caixas de gordura localizadas nas áreas de seus serviços sempre que solicitado pela Supervisão de Serviços Gerais, anotando em registro próprio.

10 – DO GESTOR DO CONTRATO/FISCALIZAÇÃO

A fiscalização dos serviços de que trata este ato licitatório será exercida administrativamente por servidor a ser designado pela Diretoria do Foro que terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

- a) Observar se os cardápios estão sendo fornecidos conforme proposto;
- b) Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- c) Verificar os hábitos de higiene do pessoal da firma vencedora;
- d) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos; e
- e) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação as autoridades sanitárias.

11 – CONSIDERAÇÕES ACERCA DOS SERVIÇOS

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

12 – EVENTOS ESPECIAIS

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

13 – PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

A) Composição do cardápio

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
<p>Saladas - Três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; - Com exceção dos folhosos, as saladas extras deverão ser expostas acondicionadas de forma a manter a temperatura adequada.</p>	<p>Alface e tomate 1 Vegetal folhoso 3 Tipos de vegetais crus 2 Tipos de vegetais cozidos (não tubérculo) 4 Saladas compostas com mais de três ingredientes (cereais, leguminosas, frutas secas e oleaginosas, etc.) e temperadas com molhos.</p>
<p>Acompanhamentos quentes</p>	<p>Arroz Branco Arroz Integral Arroz branco composto e ou risotos Feijão colorido e preto alternadamente</p>
<p>Pratos Principais quentes <input type="checkbox"/> (no mínimo devendo constar diariamente no cardápio 3 opções)</p>	<p>1ª opção – preparações com carnes vermelhas utilizando-se alternadamente alcatra, maminha, filé, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso. 2ª opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé de peito de frango, coxa e sobrecoxa, galinha caipira. 3ª opção – preparações com pescados - Os tipos de peixe permitidos serão badejo, pescada amarela e branca, bacalhau, e robalo, filhote, que deverão ser servidos alternadamente. 4ª opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes sem osso, carnes suínas, frutos do mar (camarão rosa) e feijoada.</p>

B) Observações

1. Ter um dia na semana especificado na elaboração do edital para apresentação do cardápio;
2. Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, polenta, galinhada, lasanhas, e outros;
3. Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar

disponíveis diariamente. A empresa deverá manter, em número suficiente, funcionários no refeitório para anotar e servir as bebidas solicitadas pelos clientes.

4. Também deverá ser oferecida, gratuitamente, água – em garrafão de 20 (vinte) litros sobre suporte;

5. **É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica;**

6. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

7. Durante o horário de almoço deverão estar disponíveis no balcão de distribuição sachês individuais de açúcar e de adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, pimenta, maionese) e **palitos embalados individualmente;**

8. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação, e também temperos compostos que contenham pimenta.

C) Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete

PRODUTO	VARIAÇÃO
<i>Bolos simples</i>	Sem recheio e/ou cobertura
Tortas	Frutas, doces e ou geléas
Salgados	Assados e fritos
Pão de queijo	Simple e recheados
Misto quente	Queijo /presunto
Sanduíches	Quentes e frios
Sanduíches frios de pão integral	Recheios leves
Salada de fruta	Com e sem leite condensado
Suco de laranja	Feito na ora
Suco de poupas	Com ou sem leite(diversos)
Vitaminas de frutas	Com leite integral / desnatado
Café com leite	Com leite integral / desnatado
<i>Leite (integral/desnatado)</i>	<i>Com achocolatado</i>
<i>Suco em lata</i>	<i>Vários sabores Unidade</i>
<i>Refrigerante em lata</i>	<i>Vários sabores</i>

D) Observações

Deverão estar disponíveis diariamente, na lanchonete para a venda, pelo menos: 2 variação de suco, refrigerante, pão de queijo, misto, 2 (dois)tipos de salgados fritos, 2 (dois) tipos de salgados assados, 1 (um) tipo de bolo simples e 1 (um) bolo confeitado recheado. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana.

E) Serviços:

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

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

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

b.4) O lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas e destinados exclusivamente para

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

b.5) Nos casos de almoços e serviços especiais será de responsabilidade da concessionária fornecer garçons, que atenderão de acordo com as normas usuais de etiqueta.

F) RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS (NOVOS) QUE DEVEM SER DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA PARA OS RESTAURANTES E LANCHONETE

- Pratos de mesa diâmetro de 25,8 cm de vidro temperado e peso padronizado (tipo ARCOROC ou similar);
- Prato de sobremesa diâmetro de 19,5 cm de vidro temperado e peso padronizado (tipo ARCOROC ou similar);
- Talheres de mesa e sobremesa – Talheres obtidos em uma única peça, sem emendas, cabo em aço inox;
- Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições;
- Copos descartáveis.
- Bandejas em material lavável;
- Réchauds para pratos extras e feijoada;
- Galheteiros ;
- Recipientes para sobremesas;
- Caixas registradoras emissoras de cupom fiscal;
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- Balança digital;
- Balcão móvel refrigerado, em inox, para serviço de salada montada;
- Lixeiras com acionamento por pedal;
- Xícaras e pires grandes e pequenos;
- Porta guardanapos;
- Extrator de suco;

14 – DOS CRITÉRIOS DE ADJUDICAÇÃO

14.1. O critério de seleção da empresa vencedora para o restaurante será o menor valor total por item.

15 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

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

16 - DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

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

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

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

16.4. Para garantir o fiel cumprimento da avença a Concessionária deverá prestar **garantia**, em conformidade com o art. 56, da Lei n. 8.666/93, no valor de 2% (dois por cento) sobre o total dos bens disponibilizados pela Justiça Federal – Seção Judiciária do Amapá, podendo este valor ser complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados que deverá ser apresentada até 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação.

ANEXO 1
RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DO RESTAURANTE

Item	Unid.	Quant	Especificação	Vi. Unit.	Vi. Total
01	Un.	1	Aquecedor elétrico por acumulação, capacidade 800 litros, potência 4000 w, monofásico	15.637,21	15.637,21
02	Un.	1	Exaustor tipo centrífuga de simples aspiração, pás do tipo limit load, vazão de ar de 12.130 m ³ /h, pressão de 70 mmca, motor de 7,5 cv, 220 v, 3 f, 60 Hz, completo, com porta de inspeção e dreno, quadro de força e comando	6.781,86	6.781,86
03	Un.	1	Exaustor tipo centrífuga de simples aspiração, pás do tipo limit load, vazão de ar de 4.700 m ³ /h, pressão de 30 mmca, motor de 1,5 cv, 220 v, 3 f, 60 Hz, completo, com porta de inspeção e dreno, quadro de força e comando	6.028,32	6.028,32
04	Un.	1	Exaustor tipo centrífuga de simples aspiração, pás do tipo sirocco, vazão de ar de 4.800 m ³ /h, pressão de 15 mmca, motor de 1,0 cv, 220 v, 3 f, 60 Hz, completo, com porta de inspeção e dreno, quadro de força e comando	6.028,32	6.028,32
05	Un.	2	Exaustor tipo centrífuga de simples aspiração, pás do tipo sirocco, vazão de ar de 600 m ³ /h, pressão de 15 mmca, motor de 0,16 cv, 220 v, 3 f, 60 Hz, completo, com porta de inspeção e dreno, quadro de força e comando	1.883,85	3.767,70
06	Un.	1	Ventilador com gabinete, tipo centrífuga de dupla aspiração, pás do tipo sirocco, com filtros g3, vazão de ar de 12.000 m ³ /h, pressão de 15mmca, motor de 2,0 cv, 220 v, 3f, 60 hz, completo, com porta de inspeção e dreno, quadro de força e comando.	6.209,17	6.209,17
07	Un.	1	Lavador de ar/gases, tipo centrífuga de dupla aspiração, pás do tipo sirocco, com filtros g3, vazão de ar de 30.000 m ³ /h, pressão de 3- „Ca, motor de 1/3 cv, 220 v, 3f, 60 hz, mod. De ref. Anh 12, completo, com quadro de força e comando	24.113,28	24.113,28
08	Un.	1	Coifa em aço inoxidável 18.8 tipo 134, com bitola de no mínimo # 20, medindo 2800 x 200 x 500 mm, soldada e com filtros inerciais	9.223,33	9.233,33
TOTAL					77.799,19

ANEXO II
MODELO DE PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Itens	Preço de referência (R\$)
Bolo simples sem recheio e/ou cobertura	4,33
Tortas/frutas/doces ou geléias	5,00
Salgados/assados e fritos	3,70
Pão de queijo/simples e recheados	2,80
Misto quente/queijo/presunto	3,50
Sanduíches/quentes e frios	4,25
Sanduíches frios de pão integral/recheios leves	5,00
Salada de fruta/com e sem leite condensado	4,10
Suco de laranja/feito na hora	5,00
Suco de polpas/com ou sem leite/diversos	3,42
Vitamina de frutas/com leite integral/desnatado	5,10
Café com leite/leite integral/desnatado	2,58
Leite (integral/desnatado)/com achocolatado	2,70
Suco em lata/vários sabores/unidade	3,24
Refrigerante em lata/vários sabores	3,19
TOTAL TABELA LANCHONETE	57,91
Refeição self-service (preço por quilo)	45,20

PREÇO TOTAL DO ITEM			
PARCELA	VALOR (R\$)	PESO	SUB-TOTAL
PQR – preço do quilo da refeição tipo self-service	45,20	8	361,60
PB – preço total da tabela de produtos da lanchonete	57,91	2	115,82
TOTAL			477,42
SOMA DOS PESOS			10
VALOR DE REFERÊNCIA ADOTADO			47,74

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA LICITANTE (que assinará o contrato, caso vencedora do certame).

- A) NOME COMPLETO _____
B) CARTEIRA DE IDENTIDADE _____
C) C.P.F _____
D) e-mail: _____
E) Telefone fixo: _____
F) Telefone celular: _____
G) Endereço completo: _____

_____ de _____ de 2014

ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL

Nº DO CNPJ DA EMPRESA*

O número do CNPJ deve ser indicado claramente, devendo ser o mesmo constante do CADASTRO NACIONAL DE PESSOAS JURÍDICAS e da Nota Fiscal.

OBSERVAÇÃO: para fins de comprovação serão exigidos os seguintes documentos:

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

b) **Tratando-se de procurador**: a procuração por instrumento público, em original ou cópia autenticada, ou particular, ou cópia autenticada com firma reconhecida, da qual constem poderes específicos para praticar todos os atos pertinentes ao certame, acompanhado do correspondente documento, dentre os indicados na alínea "a", que comprove os poderes do mandante para a outorga.

ANEXO III

**PREGÃO PRESENCIAL Nº 48/2014
PROCESSO ADMINISTRATIVO Nº 175/2013-JFAP**

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO N. ____/2014, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL DE 1ª INSTÂNCIA – SEÇÃO JUDICIÁRIA DO AMAPÁ E A EMPRESA _____.

Aos _____ do mês de _____ do ano de dois mil e onze, de um lado a União, por intermédio da Justiça Federal de 1ª Instância - Seção Judiciária do Estado do Amapá, com registro no CNPJ/MF n. 05.426.574/0001-40 e sede na Rodovia Br-210, n. 2.131 Infraero II, Macapá/AP, neste ato representada pelo Juiz Federal Diretor do Foro, _____, designada **CONCEDENTE**, e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF sob o n. _____, com sede na _____, neste ato representado(a) pelo(a) procurador(a) _____, brasileiro(a), estado civil, RG n. _____, CPF n. _____, residente e domiciliado(a) nesta cidade, doravante designada **CONCESSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO N. ____/2014**, com fundamento nos autos do Processo Administrativo n. 175/2013, Lei n. 8.666/93, Pregão Presencial n. 48/2014 e respectivo Termo de Referência, bem como as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento consiste na concessão de uso, do espaço reservado para o funcionamento do restaurante com área de 332,00 m² (trezentos e trinta e dois metros quadrados), localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, para a exploração por parte de empresa especializada em preparo e comércio de refeições, de acordo com as especificações e exigências contidas no Termo de Referência, no Edital e neste Instrumento.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE

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

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

1. Observar todas as formalidades legais exigidas no Edital e seus anexos.
2. Responsabilizar-se pelos atos de seus representantes legais.
3. Assumir as despesas concernentes à mão-de-obra, insumos, materiais, equipamentos, tributos, serviços de terceiros, obrigações trabalhistas e previdenciárias, seguros, licenças e de tudo o mais que se fizer necessário ao bom e fiel cumprimento deste Contrato.
4. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como:
 - a) salários;
 - b) seguro de acidentes;
 - c) taxas, impostos e contribuições;

- d) indenizações;
- e) vales-transporte;
- f) vales-refeição, e
- g) outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

25. Fornecer todos os utensílios de cozinha, lanchonete e restaurante, tais como: liquidificadores, espremedores de frutas, pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, guardanapos de papel etc., além de um balcão com capacidade para servir os alimentos quentes, as saladas e pratos frios, que deverão ser oferecidos diariamente e uma balança para pesar as refeições,

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

1. Permitir o livre acesso dos empregados da Concedente para execução dos serviços, nos dias úteis, das 7 às 19 horas e, dos fornecedores, nos dias úteis, das 8 às 17 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA QUINTA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Durante a vigência do Contrato, o acompanhamento e a fiscalização será exercido por servidor especialmente designado, pela Administração, para esse fim, a qual terá, dentre outras, as seguintes incumbências:

a) observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
b) verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
c) exigir pontualidade no cumprimento dos horários estabelecidos;
d) exigir a limpeza da área física, dos equipamentos e dos utensílios usados na execução dos serviços;

e) verificar os hábitos de higiene do pessoal da Concessionária;
f) fiscalizar, rigorosamente, a questão de higiene e conservação dos alimentos;
g) relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades sanitárias;
h) solicitar à Concessionária o afastamento ou substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração, usuários, ou terceiros ligados ao serviço;

i) acompanhar as manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos.

j) caberá à fiscalização da Concedente examinar, periodicamente, a quantidade e qualidade dos pratos preparados, determinando à Concessionária a imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

CLÁUSULA SEXTA - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

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

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

- a) almoço - das 11h00 às 14h30;
- b) lanches - das 08h00min às 18h00.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

O almoço deverá ser composto de acordo com Anexo 2 – Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete e Indicadores básicos para o cardápio do restaurante "self-service".

PARÁGRAFO QUARTO

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

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

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

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

CLÁUSULA DÉCIMA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

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

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

c) o lixo da cozinha e da lanchonete deverá ser armazenado em sacos plásticos, que serão lacrados em tonéis com tampas, e destinados exclusivamente para essa finalidade, utilizando-se um saco para lixo seco e 02 (dois) sacos para lixo pastoso ou

úmido, de modo a evitar o rompimento dos mesmos até a sua remoção para o local indicado pela Administração, o que deverá ocorrer diariamente, antes do início previsto para a abertura do restaurante e após as 16 horas.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

É vedada a utilização de sobras de alimentos.

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA- DOS PROCEDIMENTOS DO PROCESSO ADMINISTRATIVO ELETRÔNICO

a) Com a implantação do processo administrativo eletrônico da Justiça Federal da 1ª Região – PAe todas as comunicações somente serão recebidas em meio digital com assinaturas realizadas eletronicamente, diretamente no SEI, mediante permissão de acesso externo.

b) Para instrumentalizar o acima disposto, o responsável legal da empresa será cadastrado no SEI, como usuário externo, pelo prazo de vigência do contrato, visando o envio, assinatura e recebimento de documentos administrativos eletrônicos

c) O usuário externo poderá enviar assinar e receber documentos administrativos eletrônicos, bem como acompanhar o andamento de assuntos de seu interesse, mediante o uso de acesso externo do SEI, por prazo determinado

CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA- DO PREÇO

Pelo fornecimento das refeições e lanches a Concessionária praticará os preços máximos constantes da sua proposta no certame licitatório do **Pregão Presencial n. 21/2014.**

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - DA REPACTUAÇÃO

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - DA GARANTIA

Objetivando garantir o fiel cumprimento deste termo contratual, a Concessionária apresentará garantia na modalidade _____, no valor de R\$ _____, correspondente a 2 % (dois por cento) do valor total dos bens disponibilizados pela Justiça Federal

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA - DAS PENALIDADES

16.1. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no certame, cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos

determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

16.1.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

16.2. Se a licitante vencedora de maneira injustificada recusar-se a assinar o contrato no prazo estabelecido, ser-lhe-á aplicada multa compensatória de 10% (dez por cento) sobre o valor a ela adjudicado.

16.2.1. Entenda-se como valor adjudicado o valor total do item multiplicado pela quantidade estimada de funcionários e o número de meses da execução contratual.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

O presente instrumento vigorará por um período de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo, mediante acordo entre as partes, ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos ou fração até o limite de 60 (sessenta) meses, incluído os primeiros 12 (doze) meses de vigência, em consonância com o art. 57, II, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações.

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA - DA RESCISÃO CONTRATUAL

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

PARÁGRAFO ÚNICO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-NONA – DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

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

- a) Pregão Presencial n. 21/2014.
- b) Proposta da Concessionária, datada de 16/06/2014.
- c) Termo de Referência e seus anexos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

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

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DO FORO

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

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

Macapá-AP, ____ de _____ de 20____.

Juíza Federal Diretora do Foro

Representante Legal