



EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 36/2017

PROCESSO 007391-80.2017.4.01.8007

OBJETO Cessão onerosa de uso das dependências localizadas no Anexo I do Edifício Sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão (SJMA), com área de 147,96m², com mobiliário, utensílios e equipamentos que as guarnecem, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições tipo autosserviço (self-service), por empresa especializada no ramo e de acordo com as especificações deste Edital e seus Anexos.

TIPO DE LICITAÇÃO Maior Oferta.

FUNDAMENTO LEGAL Lei n. 10.520, de 17.07.2002, Decreto n. 5.450, de 31.05.2005, Lei Complementar n. 123, de 14.12.2006, e Lei n. 8.666/93 e alterações.

ABERTURA Data: 21.12.2017
Horário: 15h00min (quinze horas) – horário de Brasília/DF.
Endereço Eletrônico: www.comprasgovernamentais.gov.br

TELEFONE (98) 3214 5754



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

O(A) Pregoeiro(a) da Justiça Federal - Seção Judiciária do Maranhão, designado(a) pela Portaria Diref N. N.83, de 17.07.2017, da Diretoria do Foro desta Seccional, publicada 17 de julho de 2017, através do link <http://www.trf1.jus.br/dspace/handle/123/151714>, torna público que será realizado o certame licitatório em epígrafe, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo maior oferta, o qual observará os preceitos de direito público e, em especial, as disposições da Lei n. 10.520, de 17.07.2002, do Decreto n. 5.450, de 31.05.2005, da Lei Complementar n. 123, de 14.12.2006, e, subsidiariamente, da Lei n. 8.666/93 e suas alterações posteriores, sendo em tudo regida pelas condições estabelecidas no presente Edital e seus respectivos anexos.

1 - DO OBJETO

- 1.1. Cessão onerosa de uso das dependências localizadas no Anexo I do Edifício Sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão (SJMA), com área de 147,96m², com mobiliário, utensílios e equipamentos que as guarnecem, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições tipo autosserviço (self-service), por empresa especializada no ramo e de acordo com as especificações deste Edital e seus Anexos.

2 - DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

- 2.1. No dia, hora e local abaixo indicados se fará a abertura do certame:

DATA: **21.12.2017** ou no primeiro dia útil subsequente, na hipótese de não haver expediente nesta data;

HORA: **15h00min (quinze horas) – horário de Brasília/DF.** ;

ENDEREÇO ELETRÔNICO: www.comprasgovernamentais.gov.br.

3 – DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 3.1. Poderão participar deste **PREGÃO ELETRÔNICO** as empresas que atendam às condições deste Edital e seus Anexos, inclusive quanto à documentação e estiverem devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação - SLTI, do Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão, através do site www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 3.2. A SLTI atuará como órgão provedor do sistema eletrônico.
- 3.3. Como requisito para participação no Pregão Eletrônico, em campo próprio do sistema eletrônico, a licitante deverá manifestar o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação do presente Edital.
- 3.4. Todos os custos decorrentes da elaboração e apresentação de propostas serão de responsabilidade exclusiva da licitante, não sendo a Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão, em nenhum caso, responsável pelos mesmos, inclusive, pelas transações que forem efetuadas em seu nome no Sistema Eletrônico ou de eventual desconexão.
- 3.5. Não será admitida nesta licitação a participação de empresas:
- 3.5.1. Que se encontrem em regime de recuperação judicial ou com falência decretada, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução, liquidação;
- 3.5.2. Que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração suspensos ou 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, do Estado ou do Município, pelo órgão que o praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
- 3.5.3. Que estejam reunidas em consórcio de empresas e que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si, qualquer que seja sua forma de constituição;
- 3.5.4. Empresas estrangeiras que não funcionem no país.

4 - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

- 4.1. Para participar do Pregão Eletrônico, a licitante deverá se credenciar no sistema "**PREGÃO ELETRÔNICO**" através do site www.comprasgovernamentais.gov.br.
- 4.1.1. O credenciamento far-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.
- 4.1.2. O credenciamento da licitante, bem como a sua manutenção, dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.
- 4.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.
- 4.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Justiça Federal –



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

Seção Judiciária do Maranhão, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5 – DO ENVIO DA PROPOSTA

- 5.1. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços até às **15h00min do dia 21 de dezembro de 2017** (horário de Brasília/DF), exclusivamente por meio do sistema eletrônico.
- 5.2. A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.
- 5.3. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.
- 5.4. A licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.
- 5.5. Na proposta vencedora a ser enviada posteriormente deverá constar:
 - 5.5.1. Informar os preços a serem cobrados para os serviços de restaurante e lanchonetes autosserviço, que não poderão ultrapassar os valores máximos estabelecidos no item **13.1**, Anexo I deste edital;
 - 5.5.2. Preço dos lanches servidos no balcão da lanchonete, segundo os "Grupos" indicados no subitem **13.2** do Termo de Referência;
 - 5.5.3. Conter declaração de que o preço indicado na proposta, compreende todas as despesas concernentes ao fornecimento dos serviços, materiais, transportes e mão-de-obra necessários, bem como todos os impostos, os encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, embalagens, prêmios de seguro, fretes, taxas e outras despesas, de qualquer natureza, que se façam indispensáveis à perfeita execução do objeto desta licitação, e já deduzidos os abatimentos eventualmente concedidos.
 - 5.5.4. Conter **o prazo de até 15 dias corridos**, a contar do recebimento da área concedida, para iniciar suas atividades na Seção Judiciária do Maranhão. A entrega das áreas concedidas será realizada pela Comissão Gestora do contrato a partir da sua desocupação decorrente do término da vigência do contrato anterior.
 - 5.5.5. Consignar prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias contados a partir da abertura da sessão deste pregão eletrônico. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período supracitado.
 - 5.5.6. Prever a taxa mensal de utilização das áreas e dos equipamentos destinados à exploração dos serviços de restaurante e lanchonetes, observando o valor mínimo estabelecido no **subitem 7.1** do Anexo I deste Edital, a qual será obtida tomando por base a Planilha para formulação de proposta (ANEXO VI)
 - 5.5.7. **Observar que não deverão ser incluídas no valor da taxa de utilização as despesas de energia elétrica, água e esgoto, que serão cobradas a parte.**
- 5.6. Será desclassificada a proposta em desacordo com os termos deste Edital, a que se oponha a qualquer dispositivo legal vigente, ou a que consigne valores excessivos ou manifestamente inexequíveis.
- 5.7. Não serão admitidas retificações ou alterações nas condições estabelecidas, uma vez recebidas as propostas, exceto no caso de nova disputa por meio de lances inseridos no sistema eletrônico, conforme previsto no Edital.
- 5.8.** A proposta vencedora ajustada ao lance dado na sessão do Pregão deverá ser imediatamente encaminhada ao Pregoeiro, no prazo máximo de 04 (quatro) horas, contadas a partir da suspensão da Sessão Pública, devidamente comunicada pelo Pregoeiro aos licitantes através de chat, para recebimento e exame preliminar da citada documentação, por meio **do correio eletrônico pregao.ma@trf1.jus.br**, devendo ser apresentados os originais ou cópias autenticadas por meio de cartório competente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do encerramento da Sessão.
- 5.8. A proposta vencedora ajustada ao lance dado na sessão do Pregão e as correspondentes documentações deverão ser encaminhadas ao Pregoeiro, no prazo máximo de 04 (quatro) horas, contados a partir da solicitação expressa à respectiva concorrente, devidamente comunicada pelo Pregoeiro por meio de chat, utilizando-se o próprio sistema compras governamentais através da funcionalidade "Convocar Anexo".
 - 5.8.1. Caso haja impossibilidade de acesso ao sistema compras governamentais, a proposta, bem como a documentação exigidas no edital, poderão ser enviadas através do e-mail pregao.ma@trf1.jus.br, devendo tão logo seja resolvido o problema, as planilhas e documentação serem anexadas ao sistema.
 - 5.8.2. A proposta e documentação exigidas no edital só serão aceitas fora do prazo mencionado no item 5.8, mediante solicitação da proponente no próprio chat ou via email pregao.ma@trf1.jus.br, e anuência do pregoeiro.

6 – DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS

- 6.1. O início da Sessão Pública, via sistema eletrônico (internet), será na data e horário previstos neste Edital e realizar-se-á de acordo com o Decreto n. 5.450/2005, com a divulgação das propostas de preços recebidas em conformidade com o



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

item **5** e que deverão estar em perfeita consonância com as especificações de prestação dos serviços detalhadas no presente Edital e seus Anexos.

- 6.2. Durante a etapa dos lances não será possível a identificação dos participantes, nem dos autores dos menores lances.
- 6.3. Os licitantes deverão, durante a Sessão Pública do Pregão, atentar para as informações e recomendações efetuadas pelo Pregoeiro através de chat, não cabendo alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

7 – DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

- 7.1. Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico, sendo a licitante imediatamente informada do seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.
 - 7.1.1. Assim como as propostas, os lances serão formulados pela **oferta de maior valor mensal para a taxa de utilização**, conforme exemplo contido no anexo VI.
- 7.2. As licitantes poderão oferecer lances crescentes e sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 7.3. A licitante somente poderá oferecer lance superior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema.
- 7.4. Em havendo mais de um lance de igual valor, prevalecerá aquele que for registrado em primeiro lugar.
- 7.5. Durante a Sessão Pública do Pregão Eletrônico, as licitantes serão informadas em tempo real do valor do maior lance registrado, sendo vedada a identificação do seu detentor.
- 7.6. A etapa de lances será encerrada pelo Pregoeiro mediante aviso de seu fechamento iminente, no intervalo de 01 (um) a 60 (sessenta) minutos, enviado às licitantes por meio do Sistema Eletrônico, após o que os itens entrarão em status de encerramento aleatório, cabendo ao sistema o encerramento definitivo no intervalo de 01 (um) a 30 (trinta) minutos.
- 7.7. No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão Eletrônico, o sistema poderá permanecer acessível às licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.
 - 7.7.1. Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a Sessão do Pregão Eletrônico será suspensa e terá reinício somente após comunicação aos participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

8 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

- 8.1. Após o fechamento da etapa de lances e suspensão da Sessão o Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério da **MAIOR OFERTA** mensal para a taxa de utilização;
 - 8.1.1 No julgamento desta licitação levar-se-á em consideração o valor ofertado pelas licitantes, devendo ser declarada a vencedora aquela que, habilitada, seja também a autora do maior valor aceitável pelo pregoeiro;
- 8.2. Caso a proposta classificada em primeiro lugar não tenha sido apresentada por ME ou EPP, adotar-se-á o seguinte procedimento:
 - 8.2.1. 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, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto licitado;
 - 8.2.2. Não ocorrendo a contratação da ME ou EPP na forma do item anterior, serão convocadas as ME e EPP remanescentes que porventura se enquadrem no limite estabelecido no subitem 8.2.1., na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;
 - 8.2.3. No caso de equivalência dos valores apresentados pelas ME e EPP que se encontrem no intervalo estabelecido no subitem 8.2.1., será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;
 - 8.2.4. Não ocorrendo à hipótese descrita no subitem 8.2.1., o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.
- 8.3. Após a análise e a aceitação da proposta, enviada via e-mail ou em original, ou quando for o caso, após negociação e decisão acerca do valor, o Pregoeiro adjudicará o respectivo item à licitante vencedora.
- 8.4. Na hipótese da proposta ou do lance de maior valor não ser aceito ou se a licitante vencedora desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo a sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério da **MAIOR OFERTA** mensal para a taxa de utilização, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.
 - 8.4.1. Ocorrendo a hipótese anterior, o Pregoeiro poderá ainda negociar com a licitante, no sentido de se obter preço melhor.

9 - DA HABILITAÇÃO



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 9.1. Para habilitação neste Pregão Eletrônico, a empresa interessada deverá estar cadastrada no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF e com a **DOCUMENTAÇÃO OBRIGATÓRIA** e **HABILITAÇÃO PARCIAL** em plena validade.
- 9.1.1. Finalizada a etapa de lances, a empresa participante terá sua situação de regularidade junto ao SICAF confirmada mediante verificação "on line" do Sistema.
- 9.2. Todas as licitantes também deverão apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:
- 9.2.1. Atestado de capacidade técnico-operacional, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde comprove que a licitante tenha prestado ou esteja prestando, por período não inferior a 3 (três) anos, serviços compatíveis e pertinentes com o objeto descrito no Termo de Referência- ANEXO I;
- 9.2.1.1 Para a comprovação da experiência mínima de 3 (três) anos prevista no subitem 9.2.1 será aceito o somatório de atestados;
- 9.2.2 Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que a licitante estiver vinculada;
- 9.2.3 Comprovante de que possui, em seu quadro, profissional da área de nutrição. Devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, detentor(a) de 1(um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica (RT) relativo(s) à elaboração de cardápio de refeições;
- 9.2.3.1 A comprovação do vínculo do(s) profissional(ais) indicado(s) neste subitem, com a licitante, será feita por meio da apresentação de original ou cópia autenticada de:
- a. CTPS ou registro de empregado, quando o vínculo for de natureza trabalhista;
- b. Estatuto ou contrato social, quanto o vínculo por societário;
- c. Contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil, quando o vínculo for contratual;
- 9.2.4. Relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida com a execução dos serviços propostos, indicando, inclusive, o Nutricionista Responsável Técnico;
- 9.2.5. Certidão negativa de falência ou recuperação judicial, expedida pelo Juízo Distribuidor da sede do licitante;
- 9.2.6. Declaração, observadas as sanções legais cabíveis, de superveniência de fatos impeditivos da habilitação, a qual será exigida apenas em caso positivo, conforme **Anexo IV**;
- 9.2.7. Declaração, sob as penas da lei, de que não contratará durante a vigência da avença decorrente deste certame empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de ocupantes de cargo de direção e assessoramento ou de servidores ou de juizes vinculados à Seção Judiciária do Maranhão, nos termos do artigo 3º da Resolução N. 07/2005 do Conselho Nacional de Justiça, e ainda de que cumpre o disposto no inciso XXXIII, do art. 7º, da Constituição Federal, conforme **Anexo VI**;
- 9.2.7. Declaração de Vistoria, fornecida pela **Seção de Serviços Gerais - SESEG**, atestando que a licitante compareceu à respectiva Seção, vistoriou as instalações, tomou conhecimento das condições em que se encontra e de todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento do objeto desta licitação, admitindo-se, conseqüentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação;
- 9.2.8 A vistoria pela empresa interessada, para efeito de cumprimento da exigência acima, deverá ser previamente marcada através do telefone (98) 3214-5709 SESEG-SÃO LUÍS(MA), de 2ª a 6ª feira, no horário das 9h00 às 18h00, feita por representante ou preposto, até dois dias úteis anterior à data fixada para abertura das propostas.
- 9.2.8.1 **Alternativamente, a Licitante poderá apresentar Declaração de conhecimento das condições de prestação dos serviços, conforme modelo constante do Anexo II deste Edital**
- 9.3. Após solicitação expressa do Pregoeiro, a licitante deverá encaminhar, no prazo máximo de 04 (quatro) horas, contadas a partir da suspensão da Sessão Pública, os documentos habilitatórios através do **correio eletrônico pregao.ma@trf1.jus.br**, devendo os originais ou cópias autenticadas por meio de cartório competente ser apresentados no prazo de 05 (cinco) dias úteis contados do encerramento da Sessão.
- 9.4. Os documentos solicitados para habilitação deverão estar dentro do prazo de validade neles previstos e, quando não mencionado, serão considerados válidos até 180 (cento e oitenta) dias contados da data de sua emissão, ressalvados os casos que se originarem de legislação específica.

10 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

- 10.1. Qualquer pessoa até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública poderá solicitar esclarecimentos referentes ao processo licitatório.
- 10.2. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao Pregoeiro exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail **pregao.ma@trf1.jus.br**.

11 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

- 11.1. Qualquer pessoa até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública poderá impugnar o ato convocatório do pregão eletrônico.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 11.2. Caberá ao Pregoeiro, auxiliada pelo setor responsável pela elaboração deste instrumento, decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas.
- 11.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

12 – DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

- 12.1. Declarada a vencedora, admitir-se-á, nos termos da legislação vigente, a interposição de recursos, compreendida a manifestação prévia da licitante, durante a Sessão Pública, o encaminhamento de memorial e eventuais contrarrazões pelas demais licitantes, realizados no âmbito do Sistema Eletrônico, em formulário próprio.
- 12.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro à vencedora. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.
- 12.2.1. Intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretende que sejam revistos pela autoridade superior àquela que proferiu a decisão.
- 12.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.
- 12.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.
- 12.5. Se não reconsiderar sua decisão o Pregoeiro submeterá o recurso, devidamente instruído, à consideração da Diretoria do Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão, que proferirá decisão definitiva antes da homologação do procedimento.
- 12.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Compras e Licitações, no 1º Andar do Edifício-sede da Justiça Federal, na Av. Senador Vitorino Freire, s/n, Areinha, São Luís, Maranhão, nos dias úteis, no horário das 9h às 18h (horário local).
- 12.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto e homologará o procedimento licitatório.

13 - DA CONTRATAÇÃO

- 13.1. Será firmado Contrato com a respectiva licitante vencedora com base nos dispositivos deste Instrumento Convocatório, na proposta apresentada e na legislação vigente, conforme Minuta do Contrato, **ANEXO VII**, com vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período até o limite de 60 (sessenta) meses, se houver interesse entre as partes.
- 13.2. Para fins de assinatura do Contrato, a empresa vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação exigidas no item 9, cuja confirmação será feita através de consulta ao SICAF ou através da internet nos respectivos sites dos órgãos emissores das certidões de regularidade fiscal e apresentar ainda o comprovante da garantia prestada.
- 13.3. A licitante vencedora terá o prazo de 02 (dois) dias úteis, após a convocação, para prestação da garantia e assinatura do Contrato.
- 13.3.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.
- 13.4. Se a licitante vencedora não apresentar situação de regularidade documental, no ato da emissão da nota de empenho, ou recusar-se injustificadamente a assinar o Contrato no prazo estabelecido, as demais licitantes serão convocadas para celebrar o Contrato, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14 – DA PRESTAÇÃO DE GARANTIA

14.1. Objetivando garantir o fiel cumprimento dos serviços elencados nesta Termo de Referência, a CESSIONÁRIA deve apresentar as garantias contratuais a seguir identificadas, numa das modalidades previstas no § 1o do art. 56 da Lei 8.666/93, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura deste contrato:

14.1.1. Garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual, baseado na taxa de utilização ofertada.

14.1.2. Garantia no valor de R\$ 16.784,49 (Dezesseis mil, setecentos e oitenta e quatro reais e quarenta e nove centavos), referente a 100% (Cem por cento) do valor dos bens da CEDENTE que a CESSIONÁRIA ficará como depositária, conforme relação constante no item "RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA SJMA".

14.1.3. No caso de apresentação de garantia na modalidade Caução em Dinheiro, a CESSIONÁRIA deverá efetuar o depósito na Caixa Econômica Federal, Agência 3960 – Seção Judiciária do Maranhão.

14.2. A garantia deverá ser depositada no prazo de 10 (dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato e renovada (em caso de seguro) até 10 (dez) dias após assinatura do Termo de Aditivo ou da notificação, na hipótese de reajustes/repactuações realizados mediante apostila ao contrato.

14.2. A garantia deverá assegurar, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

14.2.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, parcial ou total, e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas,



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 14.2.2 Prejuízos causados à administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
- 14.2.3 Ressarcimento no caso de mau uso, avaria ou desaparecimentos de bens ou equipamentos constantes na RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA SJMA;
- 14.2.4 Multas moratórias e punitivas, de qualquer natureza, aplicadas pela CEDENTE à CESSIONÁRIA.
- 14.3 A emissão de instrumento de garantia implica em aceitação pelo garantidor dos seguintes itens, independentemente de qualquer disposição contrária contida no referido instrumento:
- 14.3.1 Dos eventos cobertos, indicados no item 14.2
- 14.3.2 Dos termos do edital e das cláusulas contratuais.
- 14.3.3 De que não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA.
- 14.3.4 De que, em se tratando de fiança bancária ou de seguro garantia, não oporá cláusulas de exceção ou de isenções de responsabilidade para pagamento das indenizações, ainda que constantes da carta de fiança ou da apólice de seguro.
- 14.3.5 De que em caso de penalidade imposta pelo CEDENTE, basta a apresentação da decisão final exarada no processo administrativo para que o correspondente valor seja recolhido ao erário, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, na forma fixada pela CEDENTE, independentemente de anuência, autorização ou manifestação da CESSIONÁRIA.
- 14.3.6 Da expressa renúncia aos benefícios do art. 827 do Código Civil Brasileiro, na hipótese de apresentação de garantia na modalidade de fiança bancária. (Lei nº 10.406/2002).
- 14.4 Se o valor da garantia ou parte desta for utilizado para pagamento dos eventos indicados no subitem 14.2 obriga-se a CESSIONÁRIA a efetuar a respectiva reposição ou complementação, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação feita pela CEDENTE.
- 14.5 As garantias, ou seus saldos, serão liberados ou restituídos desde que cumpridas todas as obrigações contratuais.
- 14.6 A CEDENTE não executará a garantia nas seguintes hipóteses:
- 14.6.1 Caso fortuito ou força maior;
- 14.6.2 Descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA decorrente de atos ou fatos do CEDENTE.
- 14.6.3 Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da CEDENTE.
- 14.7 Será considerada extinta a garantia:
- 14.7.1 Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato.
- 14.7.2 No prazo de 90 (noventa) após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros.

15 – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

- 15.1 Os preços a serem cobrados no restaurante/lanchonetes serão fixos e só poderão ser reajustados decorridos o período mínimo de um ano, contado da data da apresentação da proposta.
- 15.2 O reajuste dos preços das refeições terá como limite a variação do índice de preços ao consumidor amplo – IPCA, ou na hipótese de extinção deste, por outro que venha a substituí-lo.
- 15.3 A taxa mensal de utilização será reajustado anualmente com base no IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), ou na hipótese de extinção deste, por outro que venha a substituí-lo.

16 – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 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.
- 16.3.A aplicação de quaisquer das penalidades previstas neste Edital será obrigatoriamente precedida de regular processo administrativo, onde será assegurado o contraditório e a ampla defesa.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

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 Juiz Federal Diretor do Foro da Seção Judiciária do Maranhão a presente 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 do contrato.
- 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 presente Edital.
- 17.5. A licitante é responsável administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação.
- 17.6. A contratação resultante do objeto deste Edital, reger-se-á ainda pelas normas fixadas pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei n. 8.078, de 11.09.90.
- 17.7. Na contagem dos prazos previstos neste Edital excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.
- 17.8. Cópia do edital e seus anexos serão fornecidos nos horários de 9h às 18h (horário local), no endereço referido no subitem 17.11., mediante pagamento do valor referente ao custo de reprodução gráfica, ou mediante fornecimento de mídia eletrônica por parte do interessado, ou poderá ser obtido ainda através da internet nos sites www.comprasgovernamentais.gov.br ou www.ma.trf1.jus.br.
- 17.9. Independentemente de declaração expressa, a simples participação neste certame implicará na aceitação plena das condições estipuladas no presente Edital e submissão às normas nele contidas.
- 17.10. São partes integrantes deste Edital os seguintes documentos:
- a. Anexo I – Termo de Referência;
 - b. Anexo II – Modelo de formulário de dispensa de vistoria;
 - c. Anexo III – Modelo de declaração de contratos/concessão de uso firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;
 - d. Anexo IV – Modelo de declaração da existência de fatos impeditivos da habilitação (exigida somente em caso positivo);
 - e. Anexo V - Modelo de declaração negativa referente ao artigo 3º da Resolução nº 7/2005 – Conselho Nacional de Justiça, e ao inciso XXXIII do artigo 7º - Constituição Federal;
 - f. Anexo VI – Modelo de planilha para formulação de proposta
 - g. Anexo VII – Minuta do contrato.
- 17.11. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.
- 17.12. Maiores informações sobre a presente licitação e quaisquer dados necessários à complementação das especificações poderão ser obtidos junto à Seção de Compras e Licitações (SELIT), no 1º andar do edifício sede da Seção Judiciária do Maranhão, situado na Av. Senador Vitorino Freire, 300, Areinha, São Luís (MA), ou pelo fone (98) 3214 5754, nos dias úteis, das 9h às 18h (horário local).

São Luís, 05 de dezembro de 2017

Lino Osvaldo Serra Sousa Segundo
Direção do Foro
Seção Judiciária do Maranhão



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

TERMO DE REFERÊNCIA PARA CESSÃO ONEROSA DE USO DAS DEPENDÊNCIAS LOCALIZADAS DO RESTAURANTE ANEXO AO EDIFÍCIO SEDE DA JUSTIÇA FEDERAL – SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO (SJMA).

1. OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a cessão onerosa de uso das dependências localizadas no Anexo I do Edifício Sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão (SJMA), com área de 147,96m², com mobiliário, utensílios e equipamentos que as guarnecem, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições tipo autosserviço (*self-service*), por empresa especializada no ramo.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. Permitir a exploração do espaço destinado a restaurante localizado na dependência da Seção Judiciária do Maranhão, com vistas a oferecer a magistrados, servidores, estagiários, terceirizados e usuários deste Juízo refeições e lanches nas proximidades do local de trabalho.
- 2.2. A presente contratação visa também zelar pela saúde e bem-estar de magistrado e servidores proporcionando a disponibilização de alimentos de qualidade que supra suas as necessidades nutricionais diárias.

3. CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

- 3.1. A licitante vencedora terá o prazo de até 15 dias corridos, a contar do recebimento da área concedida, para iniciar suas atividades na Seção Judiciária do Maranhão. A entrega das áreas concedidas será realizada pela Comissão Gestora do contrato a partir da sua desocupação decorrente do término da vigência do contrato anterior.
- 3.2. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de distribuição de refeições e lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na SJMA, nos seguintes horários:
- 3.2.1. Lanchonete: das 8h às 11h e das 15h30 às 18h00;
- 3.2.2. Restaurante autosserviço para almoço: das 11h30 às 15h00;
- 3.3. O horário de atendimento do restaurante das 11h30 às 13h30 será destinado exclusivamente ao atendimento para almoço dos magistrados, servidores, estagiários e terceirizados da Seção Judiciária do Maranhão.
- 3.4. A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 1 (um) dia;
- 3.5. A clientela do restaurante é constituída por magistrados e servidores da SJMA, prestadores de serviço, estagiários e visitantes (população flutuante);
- 3.6. Elementos previsíveis, para elaboração de estimativa de demanda média de refeições e lanches servidos diariamente, levando-se em conta o número de consumidores potenciais:

	Grupo	Quant.
a	Servidores do quadro de pessoal e requisitados	315
b	Prestadores de serviço	80
c	Estagiários	49
d	Visitantes (População flutuante)	180
	Total	624

- 3.7. A demanda diária estimada é distribuído da seguinte forma:
- 3.7.1. Almoço: de 150 (cento e cinquenta) a 250 (duzentos e cinquenta) refeições/dia;
- 3.7.2. Lanche: 100 (cem) usuários.
- 3.7.3. Eventualmente, durante a realização de mutirões, a demanda diária de refeições é estimada em 400 (quatrocentas) refeições, incluso auto-serviço e marmitas.
- 3.8. Além da estimativa constante no item 3.7, a CEDENTE, esporadicamente, tem necessidade de adquirir refeições e lanches para suas atividades fins, em eventos como tribunal do júri, para o que estimamos, potencialmente, o quantitativo de 100 (cem) pessoas ao ano.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 3.9. Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores da SJMA, há redução significativa do número de usuários, no entanto a CESSIONÁRIA deverá prestar seus serviços com a mesma qualidade apresentada anteriormente e observar as demais condições constantes no termo de referência.
- 3.10. Entre os dias 20 de dezembro e 06 de janeiro, período de recesso forense na SJMA, o restaurante auto-serviço e serviço de lanchonete poderão não funcionar, a critério da CEDENTE. Para tanto, a CESSIONÁRIA deverá pleitear, justificadamente, com antecedência mínima de 20 (vinte dias).
- 3.11. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato, ficando este SJMA isento de qualquer tipo de indenização ou restituição nas hipóteses de eventuais prejuízos.
- 3.12. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (mutirões, visitas, cursos, etc.), a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento, devendo a CESSIONÁRIA ser comunicada, pela Comissão Gestora do contrato, com antecedência mínima de 24 horas.
- 3.13. As refeições servidas no restaurante autosserviço e os itens de lanchonete serão pesados em balança eletrônica.
- 3.14. Quando questionada a CESSIONÁRIA deverá fornecer a média diária de usuários, visando embasar as futuras licitações.
- 3.15. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.
 - 3.15.1. O preparo das refeições e dos lanches será realizado na cozinha disponibilizada e sua distribuição ocorrerá no restaurante autosserviço.
- 3.16. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para cada tipo de serviço.
 - 3.16.1. Após as 14h00 e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante autosserviço, por outras de preparo rápido.
- 3.17. A reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços previstos neste termo de referência, deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.
 - 3.17.1. A critério da fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.
- 3.18. A CESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações.
 - 3.18.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico ou metálico, conforme modelo definido pela fiscalização.
 - 3.18.2. As preparações servidas no restaurante que contiverem glúten ou leite deverão ser identificadas com a expressão "contém glúten" ou "contém leite".
- 3.19. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.
- 3.20. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.
- 3.21. A CESSIONÁRIA deverá fixar em local visível a tabela de preços de todos os itens de restaurante e lanchonete disponibilizados.
- 3.22. Os bens constantes deste termo de referência ficarão sob a guarda e responsabilidade da CESSIONÁRIA, que os devolverá ao fim do prazo de vigência em perfeito estado de conservação, devendo repor os objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade.
- 3.23. Todos os utensílios fornecidos pela CESSIONÁRIA deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes neste Termo, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.
- 3.24. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação e operação dos equipamentos de pesagem aferidos pelo órgão competente.

4. ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

- 4.1. Do restaurante autosserviço
 - 4.1.1. A CESSIONÁRIA deverá submeter à aprovação da fiscalização da CEDENTE, semanalmente e em data acordada, o cardápio a ser servido na semana seguinte.
 - 4.1.2. O cardápio mínimo do restaurante autosserviço deverá seguir as especificações deste Termo.
 - 4.1.3. A CESSIONÁRIA deverá utilizar, no restaurante autosserviço, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.
- 4.2. Da lanchonete
 - 4.2.1. O cardápio mínimo da lanchonete deverá seguir o constante deste Termo.
 - 4.2.2. Faculta-se à CESSIONÁRIA, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não especificados.
 - 4.2.3. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar, para o serviço de lanchonete, pratos de sobremesa de louça branca (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam as padronizações do INMETRO.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

4.3. Guarnições para o restaurante autosserviço

	Serão consideradas as seguintes preparações:
a.	Batata: gratinada, corada e sautê
b.	Bolinho de Carne, queijo e camarão
c.	Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
d.	Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
e.	Empadão de frango, palmito, camarão
f.	Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
g.	Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
h.	Legumes à parmegiana
i.	Legumes gratinados
j.	Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
l.	Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
m.	Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame
n.	Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
o.	Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
p.	Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
q.	Outros do mesmo padrão

5. COMPROVAÇÃO DE CAPACIDADE TÉCNICA

5.1. Visando comprovar a capacidade técnica e operacional as licitantes deverão apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:

5.1.1. Atestado de capacidade técnico-operacional, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, onde comprove que a licitante tenha prestado ou esteja prestando, por período não inferior a 3 (três) anos, serviços compatíveis e pertinentes com o objeto descrito neste Termo de Referência;

5.1.2. Para a comprovação da experiência mínima de 3(três) anos prevista no subitem 18.1.1, será aceito o somatório de atestados.

5.1.3. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que a licitante estiver vinculada;

5.1.4. Comprovante de que possui, em seu quadro, profissional da área de nutrição. Devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, detentor(a) de 1(um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica (RT) relativo(s) à elaboração de cardápio de refeições;

5.1.4.1. A comprovação do vínculo do(s) profissional(ais) indicado(s) neste subitem, com a licitante, será feita por meio da apresentação de original ou cópia autenticada de:

d. CTPS ou registro de empregado, quando o vínculo for de natureza trabalhista;

e. Estatuto ou contrato social, quanto o vínculo por societário;

f. Contrato de prestação de serviços, regido pela legislação civil, quando o vínculo for contratual;

5.1.5. Relação da equipe técnica que ficará diretamente envolvida com a execução dos serviços propostos, indicando, inclusive, o Nutricionista Responsável Técnico.

6. DOS PREÇOS

6.1. Os preços a serem cobrados no restaurante/lanchonetes serão fixos e só poderão ser reajustados decorridos o período mínimo de um ano, contado da data da apresentação da proposta.

6.2. O reajuste dos preços terá como limite a variação do índice de preços ao consumidor amplo – IPCA, ou na hipótese de extinção deste, por outro que venha a substituí-lo.

6.3. Os preços das refeições por quilo do restaurante autosserviço e dos demais itens de lanchonete NÃO constituirão critério de julgamento das propostas.

7. TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

7.1. A proposta da licitante não poderá ser inferior a **R\$ 1.202,83** (Um mil, duzentos e dois reais e oitenta e três centavos), valor estabelecido pela SJMA como mínimo para a taxa mensal de utilização, com base na área a ser ocupada pela CESSIONÁRIA que corresponde a R\$ 8,13/m² (Oito reais e treze centavos por metros quadrados);

7.2. O preço mínimo da taxa mensal de utilização foi estabelecido de acordo com a tabela abaixo:

7.3. Tabela de comparativo de valores e áreas da pesquisa realizada.

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR	ÁREA	VALOR/M2
	Ponto comercial na areinha (Viva Real)	35.000,00	3.000,00	11,67



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR	ÁREA	VALOR/M2
	Ponto comercial na areinha (Viva Real)	1.800,00	252,00	7,14
	Sala comercial na Areinha (ao lado do B. do Brasil)	500,00	22,00	22,73
	Imóvel Comercial na Areinha (Antiga Caué)	65.000,00	20.000,00	3,25
	Imóvel comercial Av João Pessoa (M.Castelo)	6.000,00	300,00	20,00
VALOR MÉDIO				R\$ 12,96
Desconto médio de locação (Diferença oferta/contratação)				0,00%
Desconto pelo funcionamento de menor número de dias e horários úteis				37,26%
TAXA DE USO/M2				R\$ 8,13

- 7.4. Não estão incluídas no valor da taxa de utilização as despesas de energia elétrica, telefone, água e esgoto, cujas despesas serão cobradas à parte.
- 7.5. Também é de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA todos os custos referentes ao fornecimento e consumo de gás de cozinha, assim como dos demais insumos necessários ao desempenho de suas atividades.
- 7.6. A taxa mensal de utilização será reajustado anualmente com base no IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), ou na hipótese de extinção deste, por outro que venha a substituí-lo.

8. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO

8.1. Dentro do presente Acordo de Níveis de Serviço (ANS) a CESSIONÁRIA poderá ter descontos sobre a taxa mensal de utilização, caso sejam cumpridos parâmetros mínimos de desempenho e qualidade a serem aferidos, trimestralmente, pelos gestores do Contrato por meio dos seguintes instrumentos:

- 8.1.1. Pesquisa de satisfação junto aos usuários de restaurante autosserviço e lanchonete, na forma estabelecida neste Termo.
- 8.1.2. Avaliação técnica, na forma estabelecida nos subitens 8.8 e 8.9.

8.2. O desempenho da CESSIONÁRIA será determinado por meio da seguinte fórmula:

$$NF = (NPS + NAT) / 2$$

Onde:

- NF = Nota final de desempenho
- NPS = Nota geral da pesquisa de satisfação
- NAT = Nota geral da avaliação técnica

8.3. O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou não de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o trimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros definidos neste documento.

8.3.1. O desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de utilização consignado na proposta da licitante vencedora e o valor mínimo estabelecido, que é de **R\$ 1.202,83** (Um mil, duzentos e dois reais e oitenta e três centavos), de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ \text{_____}) \times (D/100)$$

Onde:

- TU = Taxa mensal de utilização
- TP= Taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora
- D= Desconto

8.3.2. A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo estabelecido;

8.3.3. Caso o desempenho da CESSIONÁRIA em um determinado trimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o trimestre seguinte passa a ser o consignado na proposta da licitante vencedora.

8.4. A avaliação técnica será realizada pela fiscalização.

8.5. A amostra da pesquisa de satisfação será de, no mínimo, 30 (trinta) pessoas, escolhidas aleatoriamente pelos gestores do contrato entre os usuários do restaurante autosserviço/lanchonete.

8.6. A avaliação técnica e de satisfação terão validade somente depois de transcorridos os dois primeiros meses de contratação. Assim, nos dois meses iniciais de contrato, será concedido desconto de 50% do valor da taxa mensal que exceder a taxa mínima constante neste Termo de Referência.

8.7. Critérios da pesquisa de satisfação

8.7.1. Pesquisa de satisfação: A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos duas vezes a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela CESSIONÁRIA.

8.7.2. A pesquisa será aplicada diretamente pelos gestores do contrato ou sob orientação destes.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 8.7.3. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 30 (trinta) usuários do restaurante.
- 8.7.4. A pesquisa deverá ser realizada, preferencialmente, no próprio ambiente do restaurante/lanchonete, visando obter maior representatividade do público usuário.
- 8.7.5. Para a coleta poderão ser utilizadas urnas, terminais eletrônicos ou pesquisa por entrevista pessoal, a critério dos gestores do contrato, utilizando-se sempre como parâmetro o "modelo do formulário da pesquisa de satisfação" constante neste Termo de Referência.
- 8.7.6. A nota geral da pesquisa de satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$$NPS = \sum ps/n$$

Onde:

- $\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários.
- N = Quantidade de usuários entrevistados

$$Os = (\sum ni/r) \times 20$$

Onde:

- ps = Nota da pesquisa de satisfação
- $\sum ni$ = Somatório das notas dos itens de avaliação
- R = Quantidade de itens respondidos (exceto NSA*)

- 8.7.7. Modelo do formulário da pesquisa de satisfação:

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

- 1- Péssimo
- 2- Ruim
- 3- Regular
- 4- Bom
- 5- Ótimo

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado.

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					NS
		1	2	3	4	5	
0	Sabor dos alimentos						
0	Apresentação dos alimentos						
0	Variação das preparações						
0	Reposição de preparações						
0	Reposição de utensílios						
0	Recolhimento de bandejas						
0	Limpeza das mesas						
0	Tempo de espera nas filas						
0	Atendimento dos funcionários						
1	Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higien e pessoal, uniformes e aparência)						
1	Organização e limpeza geral						
Sugestões, críticas e elogios:							

- 8.8. Critérios para Avaliação técnica:

- 8.8.1. A qualidade técnica será avaliada por meio de diligências e controles realizados pela comissão de fiscalização e por equipe por ela designada.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

8.8.2. Para cálculo da pontuação, as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

8.8.3. A nota geral da avaliação técnica será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \Sigma \text{pd}$$

Onde:

Σpd = Somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades.

8.8.4. Não haverá limite de diligências a serem realizadas.

8.8.5. Não haverá descontos dos pontos dos itens que tiverem três ou mais infrações no mês.

8.9. Tabela de irregularidades e respectivos pontos a serem descontados:

	IRREGULARIDADES	Pontos a serem descontados
LEVES	Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado	02
	Não realização de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas	02
	Não apresentação da lista atualizada com nomes dos funcionários e respectivas funções	02
	Ausência ou inadequação de placas e etiquetas de identificação das preparações	02
	Ineficiência na reposição das preparações durante o expediente	02
MÉDIAS	Presença de funcionários com uniformes sujos ou inadequados à função	05
	Desorganização ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (pisos, paredes, portas, teto e prateleiras)	05
	Desorganização ou higienização inadequada do banheiro de funcionários	05
	Desorganização ou higienização inadequada de área e equipamentos na cozinha e no restaurante auto-serviço e na lanchonete	05
	Armazenamento de gêneros alimentícios e produtos de limpeza na mesma área (estoque ou produção)	05
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas	05
GRAVES	Preços cobrados em desacordo com o edital	07
	Descumprimento dos horários dos serviços (abertura ou encerramento)	07
	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	07
	Presença de funcionários sem carteira ou atestado de saúde válidos	07
	Não recolhimento ou acondicionamento do lixo de maneira inadequada	07
	Uso inadequado de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	07
	Não coletar ou acondicionamento, inadequado das amostras diárias de todas as preparações servidas	07
GRAVÍSSIMAS	Armazenamento inadequado de preparações prontas ainda não servidas	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Falta de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	10
	Exposição de preparações nos balões de distribuição em temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou com embalagem danificada ou violada	10
	Presença de alimentos e preparações armazenados inadequadamente	10
	Inadequação da higiene pessoal dos funcionários	10
	Ocorrência de intoxicações alimentares	10

Parâmetros para concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização:

8.9.1. A concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:

Nota final de desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89	90



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

Nota final de desempenho (NF)	Desconto (%)
80 a 84	70
75 a 79	50
70 a 74	30
50 a 69	10
0 a 49	0

8.9.2. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de, **R\$ 1.202,83** (Um mil, duzentos e dois reais e oitenta e três centavos) conforme a seguinte fórmula:

➤ $TU = TP - (TP - R\$ 1.202,83) \times (D/100)$

Onde:

➤ TU = taxa mensal de utilização

➤ TP = taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

➤ D = taxa de desconto

a. A nota final de desempenho (NF) será calculada com base na fórmula consignada neste termo de referência.

b. A nota final de desempenho será calculada trimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo trimestre seguinte ao da avaliação

c. O desconto não é cumulativo e observará o limite.

9. EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

9.1. As licitantes poderão agendar vistoria às dependências e aos equipamentos e utensílios disponibilizados pela SJMA para o cumprimento do contrato, com a Seção de Serviços Gerais desta SJMA, por meio do telefone (98) 3214-5709, no horário de 9h às 16h.

9.2. Alternativamente, a licitante poderá apresentar declaração de conhecimento de todos os elementos necessários ao cumprimento do objeto da licitação, responsabilizando-se integralmente, também, pela execução dos serviços nas condições descritas neste Termo de Referência, não podendo, em nenhuma hipótese, alegar desconhecimento das condições existentes para elaboração da proposta licitatória, bem como para a execução do contrato e cumprimento das obrigações decorrentes.

9.3. A CESSIONÁRIA será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, primando, pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição.

9.4. Em caso de mau-uso, avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e instalações, a CESSIONÁRIA arcará com os ônus decorrentes.

9.5. A movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente a CEDENTE só poderá ser efetivada com autorização da fiscalização.

9.6. Todos os equipamentos disponibilizados pela CEDENTE deverão ser submetidos à manutenção INICIAL, até 15 (quinze dias) pós a assinatura do contrato, e, preventiva, a cada 12 meses, feita sempre por empresa especializada. Essas manutenções corretivas ou preventivas correrão por conta da CESSIONÁRIA, sem ônus para o CEDENTE.

9.7. Ao longo da execução do contrato, motivada ou não por solicitação do CEDENTE, a CESSIONÁRIA deverá realizar revisão geral de equipamentos, móveis e instalações físicas colocados sob sua responsabilidade.

9.7.1. Ao final da revisão, o preposto deverá contatar os fiscais de contrato para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, os fiscais poderão indicar representante técnico da CEDENTE para acompanhamento da referida vistoria.

9.8. É vedada a utilização de equipamentos e instalações colocados sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA para outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências da CEDENTE.

9.9. A CESSIONÁRIA deverá complementar as instalações com, no mínimo, os equipamentos e utensílios listados neste Termo.

9.10. Os pratos e talheres disponibilizados pela CESSIONÁRIA deverão ser todos de 1ª qualidade e apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.

9.11. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer tipo de material que retenha odores e sabores.

9.12. Não é permitido o uso de pratos e utensílios danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para a realização de manutenção.

9.13. Restituir, até o último dia do prazo da concessão, móveis, equipamentos e utensílios da CEDENTE nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação.

10. ALIMENTOS E PRODUTOS A SEREM FORNECIDOS

10.1. Lanchonete:

10.1.1. Bolo: no mínimo 2 (dois) tipos por dia, sendo um deles, obrigatoriamente, sem glúten;

10.1.2. Pães salgados: no mínimo 1 (um) tipo com farinha de trigo refinada, 1(um) tipo com farinha integral;

10.1.3. Pão de queijo tamanho coquetel;



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 10.1.4. Salgados assados em tamanho coquetel, no mínimo 4(quatro) tipos por dia;
- 10.1.5. Salada crua composta de folhas (no mínimo 2 tipos), cenoura ralada e tomate;
- 10.1.6. Peito de chester ou de peru defumados: no mínimo 1(um) tipo por dia;
- 10.1.7. Presunto com redução de gorduras: no mínimo 1(um) tipo por dia;
- 10.1.8. Queijos: no mínimo mussarela, ricota e minas frescal;
- 10.1.9. Geleias de frutas em saches: no mínimo 2(dois) sabores por dia;
- 10.1.10. Mel em saches
- 10.1.11. Manteiga de 1ª qualidade com e sem sal;
- 10.1.12. Requeijão cremoso light;
- 10.1.13. Pastas, no mínimo de 2 (dois) tipos por dia. Sugestões: grão de bico, ervas, gergelim, sardinha, atum.
- 10.1.14. Tapioca
- 10.1.15. Ovos Mexidos

10.2. Buffet de frutas, vendido por peso e exposto em balcão refrigerado:

- 10.2.1. No mínimo 5 (cinco) tipos de frutas descascadas e cortadas em fatias ou em unidades;
- 10.2.2. Aveia em flocos, granola com e sem açúcar.

10.3. Bebidas:

- 10.3.1. Água Mineral – garrafa 500ml;
- 10.3.2. Café – xícara de 50 e 100ml;
- 10.3.3. Leite quente (integral e desnatado) – xícara de 200ml e copo de 300ml;
- 10.3.4. Chás industrializados – xícaras de 200ml;
- 10.3.5. Iogurte natural, diversos sabores – copo de 200ml;
- 10.3.6. Sucos naturais ou de polpa, preparados sem açúcar, vendidos em copos de 300ml.

10.4. É vedado o preparo de refresco com essências em pó.

10.5. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- 10.5.1. Açúcar em saches;
- 10.5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 10.5.3. Água quente em garrafa térmica para preparo dos chás;
- 10.5.4. Canudos embalados individualmente;
- 10.5.5. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
- 10.5.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 10.5.7. Sacos de papel descartáveis, próprios para transporte de alimentos;
- 10.5.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso adicionados em recipiente apropriado;
- 10.5.9. Palitos embalados individualmente.

10.6. RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO:

- 10.6.1. No mínimo 3 (três) variedades de carnes (pratos principais);
- 10.6.2. Em pelo menos três dias da semana, 01 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;
 - 10.6.2.1. Opções de peixe: robalo, pescada amarela, surubim, badejo (abadejo) ou salmão;
- 10.6.3. Em pelos menos um dia da semana, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;
- 10.6.4. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);
- 10.6.5. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1(um integral);
- 10.6.6. No mínimo 1 (um) tipo de feijão;
- 10.6.7. No mínimo 4 (quatro) guarnições, observando as variedades propostas neste instrumento;
- 10.6.8. Saladas de pelo menos 05 (cinco) variedades, bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:
 - 10.6.8.1. 1(um) tipo de alface, variando a forma de apresentação (folha inteira, rasgada ou picada);
 - 10.6.8.2. 1 (um) tipo folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda, chicória, entre outros;
 - 10.6.8.3. 1 (um) tipo de vegetal como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;
 - 10.6.8.4. 1(um) tipo de leguminosa (grão-de-bico), lentilha, soja, feijões e etc.);



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 10.6.8.5. 1(um) tipo de tomate;
- 10.6.8.6. 1 (um) tipo de tubérculo (batata, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;
- 10.6.8.7. 1(um) tipo de salada composta (reunindo-se 2 ou mais ingredientes);
- 10.6.8.8. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rose tártaro, vinagrete e etc.
- 10.6.8.9. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.
- 10.6.9. Azeite extra virgem, vinagre balsâmico, molho de pimenta e semente de linhaça.
- 10.6.10. 4 (quatro) tipos de sobremesas diversificadas entre frutas naturais em fatias, doces de frutas caseiros, pudins e tortas, vendidas por peso e expostas em balcão refrigerado.
- 10.6.11. Bebidas:
- 10.6.11.1. Água mineral – garrafa 500 ml;
- 10.6.11.2. Refrigerantes normais e dietéticos – lata e garrafa (600 ml e 2 litros);
- 10.6.11.3. Sucos naturais ou de polpa, todos sem açúcar, vendidos em copo de 300 ml e 500 ml;
- 10.6.12. Itens não cobrados, servidos como cortesia:
- 10.6.12.1. Pimenta em conserva;
- 10.6.12.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em sachês;
- 10.6.12.3. Adoçante dietético em gotas e sachês;
- 10.6.12.4. Canudos embalados individualmente;
- 10.6.12.5. Chá e cafezinho;
- 10.6.12.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 10.6.12.7. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipientes apropriado;
- 10.6.12.8. Palitos embalados individualmente.
- 10.6.13. Demais exigências a serem observadas pela CESSIONÁRIA:
- 10.6.13.1. Não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não seja o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, escondidinho e outros.
- 10.6.13.2. A carne bovina adquirida deverá atender às expectativas de maciez e sabor específicos do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.
- 10.6.13.3. Modo de utilização dos três tipos de carnes servidas nas cubas:

Tipo de carne	Modo de preparo/corte
Alcatra / Contrafilé	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Coxão duro	Somente preparações cozidas servidas com molho
Coxão mole	Bife, preparações cozidas e estrogonofe
Fígado	Bife e iscas
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela bovina/suína	Preparações assadas e com molho
Lombo ou bisteca suínas	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Músculo e paleta	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Músculo e paleta	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Patinho	Bife empanado e moído

- 10.6.14. Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

11. RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA SJMA

Os itens abaixo listados, apesar de em bom estado de conservação, apresentam tempo de uso superior a 15 anos.

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
1	1	Und	Fogão industrial c/ 08 bocas e chapa fogão à gás, tipo industrial, próprio para cocção em médias	390,00



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			<p>e grandes quantidades, com as seguintes características construtivas:</p> <p>Quadro superior e bandejas aparadoras de resíduos confeccionado em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8; Trepes e queimadores 40x40 duplos de alta potência em ferro fundido; Registro apis industrial com botões de baquelite;</p> <p>Características técnicas: Quant de trepes 08, Queimadores 08 bocas duplas.</p> <p>-Medida: 2100mm x 1100mm x 850mm (CxLxA), Marca EMCOP</p>	
2	1	Und	<p>Sistema de exaustão (Coifa) - industrial confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com 01 exaustor tubo axial blindado com 450 mm de diâmetro;</p> <p>-Formato tronco piramidal com acabamento escovado; Dotado na parte inferior de calha coletora de gordura executado do mesmo material da coifa; Parte superior com 02 aberturas de 450mm de diâmetro para conexão de exaustor e rede de duto; Chapéu chinês executado do mesmo material, com 6000 mm de rede de dutos;</p> <p>Medida: 2700mm x 1400mm x 500mm (CxLxA), Marca EMCOP</p>	535,00
3	1	Und	<p>Balcão frigorífico medindo 2,25m - Balcão refrigerado horizontal confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304 18/8, com sistema de ventilação em ar forçado;</p> <p>regulador de temperatura/painel eletrônico; isolamento térmico em poliuretano injetável; revestimento interno em chapa de alumínio stuck; 03 portas executadas do</p>	353,00



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			mesmo material; prateleiras intermediárias do mesmo material; conjunto frigorífico instalado na parte superior composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático da temperatura, através de termômetro e microprocessador digital; cuba com todos os cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula; sapatas reguláveis em polipropileno; Medidas: 2250mm x 700mm x 900mm (CxLxA) Marca EMCOP	
4	1	Und	Forno microondas 900W de potência, 30 litros de capacidade, trava de segurança eletrônica, cor branca, marca Panasonic, modelo NNS65B	60,99
5	1	Und	Extrator de sucos industrial confeccionado em aço inox com a finalidade de extrair suco de laranja e limão. Motor elétrico monofásico de ¼ CV; produção 60 litros/hora; voltagem de 220V; peso de 4,750 kg, marca Siemens	23,00
6	1	Und	Mesa em estrutura tubular medindo 1,50m -Mesa de apoio com tampo superior confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, lisa; Estrutura tubular extra reforçada executada em tubo de aço inox AISI 304 com 1 x 1/2 pol. de diâmetro e contraventamento de 1"; Sapatas niveladoras antiderrapante. Medida: 1500mm x 600mm x 900mm (CxLxA) Marca EMCOP	80,00
7	1	Und	Liquidificador industrial confeccionado em aço inox com a finalidade de triturar produtos diversos com adição de	49,00



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			líquidos; motor elétrico monofásico de ½ CV; consumo médio de 0,75 Kw/h; Capacidade de 8 litros; Voltagem de 110/220V	
8	1	Und	Preparador de alimentos (cortador de vegetais); -Accionamento por motor elétrico de ½ HP; -Construção em alumínio fundido pelo processo "shell-moding" fatiado por processo com micro esfera de vidro e envernizada; -Equipado com disco ralador, fatiadores e desfiadores confeccionados em aço inoxidável montados sobre suportes de alumínio fundido. Com vasilha coletora dos alimentos processados. Em aço inoxidável. Capacidade 07 litros.	133,50
9	1	Und	Balcão refrigerado horizontal confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304. 18/8, com sistema de ventilação em ar forçado; regulador de temperatura/painel eletrônico; isolamento térmico em poliuretano injetável; revestimento interno em chapa de alumínio stuck; 03 portas executadas do mesmo material; dotado de prateleiras intermediárias do mesmo material; conjunto frigorífico instalado na parte superior composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático da temperatura, através de termômetro e microprocessador digital; cuba com todos os cantos arredondados curvando-se para o centro do furo da válvula; sapatas reguláveis em polipropileno; Medida: 3000mm x 700mm x 900mm (CxLxA) Marca EMCOP	385,00



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
10	1	Und	Forno salamandra construída em aço inoxidável AISI 304.18/8; prateleira intermediária; elétrica; Dim: 850mm(comp) x 500mm(larg) x 520mm(alt), marca EMCOP	170,00
11	1	Und	Máquina fabricadora de gelo com gabinete em aço inoxidável, dotada de filtros e motor de 1/3 HP. Medida 570 mm (comp.) x 470 mm (larg.) x 600 mm (alt.)	398,00
12	1	Und	Carro para transporte de detritos confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com 03 rodízios extra reforçado (carro para detrito com pedal, fundo reforçado em aço inox). Tampa superior executado do mesmo material com alça. Capacidade para 80 litros. Medida 470mm x 650 mm	60,00
13	2	Und	Mesa de entrada e saída da máquina de lavar louças; Mesa de apoio com tampo superior confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, lisa; Estrutura tubular extra reforçada executada em tubo de aço inox AISI 304 com 1 x 1/2 polegadas de diâmetro e contraventamento de 1"; Sapatas niveladoras antiderrapante. Medida: 1550mm x 600mm x 900mm (CxLxA) Marca EMCOP	180,00
14	2	Und	Estante em aço inox com 03 planos medindo 1,50 x 0,50 m -Estante do tipo paineliro confeccionada totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8; -Estrutura extra-reforçada em perfil em "U" executado do mesmo material com sapatas niveladoras; Com 03 planos e sapatas niveladoras	177,00



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			Medida: 1500mm x 500mm x 1800mm (CxLxA) Marca EMCOP	
15	1	Und	Balcão de distribuição de alimentos refrigerados; pista gelada confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com sistema de ventilação em ar forçado; regulador de temperatura/painel eletrônico; isolamento térmico em poliuretano injetável; conjunto frigorífico instalado no gabinete na lateral composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático da temperatura, através de termômetro e micro processador digital; Fechado nos 04 lados em aço inoxidável; capacidade para 12 cuas 1/2 x 60; Protetor de salivas executado em vidro reto; Passa bandeja executado em tubo inox; Sapatas reguláveis em polipropileno; Pista gelada sem divisoras para cubas. Medida: 2200 mm x 650mm x 850mm (CxLxA) marca EMCOP	480,00
16	1	Und	Balcão de distribuição de alimentos aquecidos tipo self-service confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8; Fechamento nos quatro lados em aço inox; Módulo aquecido por meio de resistência elétrica blindada comandada por termostato automático com dreno na parte inferior e gabinete em baixo neutro com portas de correr executadas em aço inoxidável; Banho Maria executado do mesmo material, capacidade para armazenamento de cubas gastronorm;	453,00



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			Protetor de salivas executado em vidro reto; Sapatas niveladoras em polipropileno; Cubas gastronorms com tampa e alça, 12 GN's 1/1 x 150 mm; Corre bandejas executado em tubos de aço inox; Aquecimento por meio de resistência. Medida: 2200mm x 650mm x 850mm (CxLxA) marca EMCOP	
17	1	Und	Pista gelada para sobremesas confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, com sistema de ventilação em ar forçado; regulador de temperatura/painel eletrônico; isolamento térmico em poliuretano injetável; conjunto frigorífico instalado no gabinete na lateral composto de unidade condensadora, evaporador de ar forçado com tubos eletrolíticos e aletas em alumínio, com controle automático da temperatura, através de termômetro e micro processador digital; fechado nos 04 lados em aço inoxidável; capacidade para 12 cubas 1/2 x 60; protetor de salivas executado em vidro reto; passa bandeja executado em tubo inox; sapatas reguláveis em polipropileno; Medida: 1500mm x 600mm x 850mm (CxLxA) marca EMCOP	353,00
18	1	Und	Balança eletrônica, uso industrial com cálculo peso e preço; bateria (no break) com autonomia de 4 horas; displays de 5 dígitos ativos; prato inoxidável méd 280 x 370mm; peso: 5 dígitos ativos; preço por quilo: 6 dígitos ativos; preço total: 6 dígitos ativos, consumo 10 watts; alimentação 220 volts;	201,26



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			Medida 350mm x 350mm x 120mm (CxPxA), capacidade 25kg, com divisão de 5 gramas, marca Balmak	
19	1	Und	Apoio para bandejas executado totalmente em tubo de aço inox tipo AISI 304.18/8; Fixação através de mão francesa. Marca EMCOP	70,00
20	1	Und	Mesa no formato redondo, nas dimensões 1,20 x 0,70, madeira aglomerada de 28mm, com revestimento post forming, na cor mogno, base em tubo de 3 polegadas e pes com 4 hastes, revestimentos internos em melamina, modelo: npf 22, marca: Belo	370,00
21	20	Und	Mesas para restaurante - quarto pessoas - tampo em granite rosa de 02 cm(esp.) nas dimensões 80 cm x 80 cm e abaloadas nas extremidades; Estrutura central em 01 tubos de aço de 2" e base em chapa de aço de 40 x 40 cm	840,00
22	02	Und	Exaustor para fixação na alvenaria com as seguintes Características: estrutura(corpo), grade de proteção e Palhetas em aço, diâmetro de 400mm, motor de 1/5 hp; 220v, rotação entre 1.420 e 1.500 rpm; vazão de 4.100m ³ / hora; chave de contato com as opções: desliga, exaustor e reversão.	25,74
23	01	Und	Condicionador de ar tipo "split", unidade interna tipo piso/teto, capacidade de resfriamento de 49.000 a 48.000 btu/h, controle remoto sem fio, garantia mínima de 03 (três) anos para o motorcompressor e 01 (um) ano de garantia para os demais componentes, etiqueta nacional de conservação de energia (procel/inmetro) padrão "a" até "c" e unidade externa com insuflamento vertical -	2.952,25



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

Item	Qunt	Unid	Especificação	Valor total Aquisição
			tensão de 380v Trifásica.	
24	01	Und	Condicionador de ar tipo "split", unidade interna tipo teto, capacidade de 36.000 Btu/h, controle remoto sem fio, garantia mínima de 03 (três) anos para o motor-compressor e 01 (um) ano para os demais componentes, etiqueta nacional de conservação de energia (procel/inmetro) padrão "A" até "C" e unidade externa com insuflamento Horizontal - tensão de 220v monofásica.	2.272,00
25	01	Und	Condicionador de ar tipo "split", unidade interna tipo piso/teto, capacidade de resfriamento de 36.000 btu/h, controle remoto sem fio, garantia mínima de 03(três) anos para o motor-compressor e 01 (um) ano para os demais componentes, etiqueta nacional de conservação de energia (procel/inmetro) padrão A e unidade externa com insuflamento vertical. Tensão de 220v monofásica, marca: Electrolux, modelo: Ci36f.	5.772,75
TOTAL GERAL				16.784,49

12. RELAÇÃO MÍNIMA DE UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CESSIONÁRIA NO RESTAURANTE E NAS LANCHONETES

12.1. Restaurante autosserviço/lanchonete:

- 12.1.1. Trezentos pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.
- 12.1.2. Trezentos conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca);
- 12.1.3. Cento e cinquenta pratos de sobremesa, brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- 12.1.4. Cento e cinquenta conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
- 12.1.5. Embalagens descartáveis para comercialização de marmitas;
- 12.1.6. Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;
- 12.1.7. Recipientes de vidro para saladas;
- 12.1.8. Recipientes para sobremesas;
- 12.1.9. Molheiras;
- 12.1.10. Galheteiros;
- 12.1.11. Cubas gastronorm com tampas, nas dimensões necessárias para uso no equipamento disponibilizado pela CEDENTE;
- 12.1.12. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso e porta-guardanapos;
- 12.1.13. Balança digital para restaurante autosserviço com visor duplo (operador e cliente);



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 12.1.14. Máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
- 12.1.15. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
- 12.2. Cozinha
 - 12.2.1. Panelas diversas, preferencialmente em aço inoxidável;
 - 12.2.2. Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;
 - 12.2.3. Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;
 - 12.2.4. Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
 - 12.2.5. Facas profissionais;
 - 12.2.6. Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
 - 12.2.7. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
 - 12.2.8. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
- 12.3. Materiais para limpeza e higienização;
 - 12.3.1. Panos de chão;
 - 12.3.2. Rodos, vassouras;
 - 12.3.3. Saco de lixo;
 - 12.3.4. Borracha de água (rodo) para lavar instalações físicas;
 - 12.3.5. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
- 12.4. Ética profissional;
- 12.5. Excelência e qualidade do atendimento.

13. TABELAS DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM COBRADOS PELA CESSIONÁRIA

13.1. Tabela de preços máximos a serem cobrados pela CESSIONÁRIA

Itens comercializados por peso	Preço máximo
Refeição auto-serviço – quilograma	R\$ 38,98
Sobremesa – quilograma	R\$ 38,45

Itens de lanchonete	Preço máximo
Suco de frutas (polpa ou <i>in natura</i>) – copo 300 ml	R\$ 05,50
Misto quente	R\$ 04,50

- 13.2. Os itens a seguir poderão ser comercializados pela CESSIONÁRIA e deverão fazer parte da proposta das participantes da licitação. Os preços cotados terão vigência para o 1º (primeiro) ano de vigência do contrato, mas não serão considerados para análise da proposta vencedora. Os reajustes obedecerão aos critérios estabelecidos neste termo.

Itens de lanchonete	Preço
Água mineral sem gás – garrafa 500 ml	
Água mineral com gás – garrafa 500 ml	
Bolo simples	
Brigadeiro, beijinho e casadinho	
Café – xícara 50ml	
Cappuccino – xícara 200ml	
Chá – xícara 200ml	
Fruta – kg	
Iogurte natural diversos sabores- copo 200 ml	
Leite com achocolatado – xícara 200 ml	
Leite achocolatado – copo 300 ml	
Leite com café – xícara 200 ml	
Leite com café – copo 300 ml	
Leite puro – xícara 200ml	
Leite puro – copo 300ml	
Pão com manteiga	
Pão com ovo e manteiga	
Pudim de leite condensado	



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

Itens de lanchonete	Preço
Quindim	
Refrigerante lata	
Refrigerante 600ml	
Refrigerante 2 litros	
Salada de frutas simples	
Salada de frutas completa	
Sucos diversos sabores – caixinha 200 ml	
Torta doce e torteletas	

14. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 14.1. Responder, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução deste contrato e por outras correlatas, tais como: salários, seguro de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações, vales-refeições, vales-transportes, e outras existentes ou que venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público.
 - 14.1.1. A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos no subitem 14.1, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CEDENTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CEDENTE.
- 14.2. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- 14.3. Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o CEDENTE.
- 14.4. Responder por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, que se relacionem direta ou indiretamente com o objeto contratado, inclusive no tocante a seus empregados e prepostos.
- 14.5. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, na hipótese de ocorrência da espécie, sendo vítimas seus empregados, no desempenho de atividades relativas ao objeto desta contratação, ainda que nas dependências do CEDENTE.
- 14.6. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente ao CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pelo CEDENTE.
- 14.7. Arcar com o pagamento de eventuais multas aplicadas por quaisquer autoridades federais, estaduais e municipais/distrital, em consequência de fato a mesma imputável e relacionado com este contrato.
- 14.8. Arcar com todos os prejuízos advindos de perdas e danos, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios resultantes de ações judiciais a que o CEDENTE for compelido a responder em decorrência desta contratação.
- 14.9. Responsabilizar-se por todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, e indenizações oriundas de erros, danos ou quaisquer prejuízos relacionados à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência, não cabendo, em nenhuma hipótese, responsabilidade solidária por parte do CEDENTE.
- 14.10. Responsabilizar-se por todas as questões, reclamações, demandas judiciais, ações por perdas ou danos e indenizações oriundas de danos causados pela CESSIONÁRIA, que tenham conexão com o objeto contratado.
- 14.11. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.
- 14.12. Manter seus empregados, quando nas dependências do CEDENTE, sujeitos às suas normas de funcionamento (disciplina, segurança, etc.), porém sem qualquer vínculo empregatício com o CEDENTE.
- 14.13. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto neste contrato e proposta apresentada.
- 14.14. Comunicar ao CEDENTE, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos, para a adoção das medidas necessárias à sua regularização.
- 14.15. Acatar as determinações feitas pela fiscalização do CEDENTE no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste contrato,
- 14.16. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do CEDENTE no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;
- 14.17. Equipar a cozinha e refeitório com utensílios novos e adequados a todas as etapas, desde a produção de alimentos até o autosserviço, em quantidade suficiente para a execução dos serviços, bem como produtos e materiais específicos, indispensáveis à limpeza e manutenção das dependências.
- 14.18. Submeter as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios à aprovação do CEDENTE.
- 14.19. Responder, integralmente, pela manutenção das dependências e instalações do restaurante e lanchonete, efetuando, inclusive, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área concedida, bem como pisos, paredes, mesas e equipamentos.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 14.20. Manter o imóvel concedido em perfeitas condições de conservação. Alteração em paredes de alvenaria ou outros materiais similares somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do CEDENTE, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio do CEDENTE, não cabendo à CESSIONÁRIA direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título.
- 14.21. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante autosserviço, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados no restaurante/lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização.
- 14.22. Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante.
- 14.23. Proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada.
- 14.23.1. A CESSIONÁRIA utilizará recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA nº 275.
- 14.23.2. Os recipientes serão fornecidos pela CESSIONÁRIA.
- 14.24. Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa própria para este fim e depositá-lo em local indicado pelo CEDENTE.
- 14.24.1. É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.
- 14.25. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.
- 14.26. Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 48 horas.
- 14.27. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no CEDENTE, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.
- 14.28. Responsabilizar-se, mensalmente, pelas tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone – nas dependências do CEDENTE, para realização dos serviços objeto deste contrato.
- 14.28.1. Os recolhimentos referidos no subitem anterior deverão ser efetuados na Conta Única do Tesouro Nacional, observadas as orientações do CEDENTE, devendo ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após o recebimento da notificação dos débitos, por meio de guia de recolhimento da União (GRU).
- 14.28.2. A CESSIONÁRIA deve apresentar ao gestor do contrato os comprovantes de pagamento das tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone até o 12º dia útil, após o recebimento da notificação indicada no subitem 14.28.1.
- 14.29. Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.
- 14.30. Efetuar o pagamento, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês de competência, da taxa mensal de utilização da estrutura física.
- 14.31. Providenciar o alvará de funcionamento para a execução deste contrato.
- 14.32. Não permitir a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete, sob pena de rescisão imediata do contrato.
- 14.33. Não subcontratar os serviços objeto deste contrato.

15. OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

- 15.1. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços, assim como os equipamentos relacionados no Termo de Referência deste contrato.
- 15.2. Providenciar junto à CESSIONÁRIA assinatura de termo de responsabilidade referente aos bens (instalações, móveis e equipamentos) de propriedade do CEDENTE disponibilizados para a prestação dos serviços objeto do presente contrato.
- 15.3. Fornecer o crachá de identificação a ser utilizado pelos empregados da CESSIONÁRIA, por intermédio da Seção de Vigilância e Transporte – SEVIT da CEDENTE, mediante solicitação da fiscalização do contrato.
- 15.3.1. Para fornecimento do crachá de identificação, a CESSIONÁRIA deve encaminhar aos fiscais do contrato lista nominal dos funcionários que atuarão no espaço disponibilizado pela CEDENTE.
- 15.3.2. Os crachás a que se referem este item são individuais e de uso restrito nas dependências do CEDENTE, sendo a sua guarda e uso de responsabilidade de cada usuário.
- 15.3.3. Em caso de perda ou extravio do crachá de identificação, será cobrada a taxa para emissão de 2ª via, conforme valor constante na minuta contratual.
- 15.4. Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.

16. ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

- 16.1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por uma Comissão, designada pelo CEDENTE, que exercerá a função de gestor do contrato, que deverá:
- 16.1.1. Manter registro de ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização.
- 16.1.2. Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades.
- 16.1.3. Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução do seu objeto.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 16.1.4. Encaminhar às autoridades competentes eventuais pedidos de modificação contratual.
- 16.1.5. Manter registro de aditivos.
- 16.1.6. Comunicar à autoridade superior, em tempo hábil e por escrito, as situações que impliquem atraso e descumprimento de cláusulas contratuais, para adoção dos procedimentos necessários à aplicação das sanções contratuais cabíveis, resguardados os princípios do contraditório e da ampla defesa, bem como as situações que exijam alterações contratuais, para autorização e demais providências à celebração do termo aditivo.
- 16.1.7. Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
- 16.1.8. Promover trimestralmente pesquisa de opinião junto aos usuários do restaurante e da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 16.1.9. Comunicar à CESSIONÁRIA sobre eventos (mutirões, congressos, visitas, etc) realizados pelo CEDENTE que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante/lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.
- 16.1.10. Emitir e encaminhar à CESSIONÁRIA, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato, bem como sobre os valores relativos às despesas de manutenção.
- 16.1.11. Notificar a CESSIONÁRIA, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.
- 16.2. A atuação da fiscalização não exime a CESSIONÁRIA de sua total e exclusiva responsabilidade sobre a totalidade dos serviços contratados.
- 16.3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização deverão ser solicitadas ao seu superior hierárquico em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
- 16.4. Expirada a vigência do contrato e não havendo pendências quanto a sua execução, a fiscalização oficiará à CESSIONÁRIA, estabelecendo o prazo de 10 (dez) dias úteis para a solicitação da devolução da garantia prestada quando da assinatura da avença.
- 16.5. Vencido o prazo do subitem 16.4, sem manifestação da CESSIONÁRIA, a fiscalização comunicará o fato à Núcleo de Administração Financeira e Patrimonial – NUCAF, sendo que as providências seguintes serão deliberadas pelo CEDENTE.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 17.1. Em caso de descumprimento das obrigações previstas neste instrumento, o CEDENTE poderá aplicar as seguintes sanções:
- 17.1.1. Advertência;
- 17.1.2. Multa;
- 17.1.3. Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até cinco anos, conforme o art. 7º da Lei n. 10.520/2002, regulamentado pelo art. 28 do Decreto n. 5.450/2005.
- 17.2. As sanções previstas nos subitens 17.1.1 e 17.1.3 poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no subitem 17.1.2.
- 17.3. A penalidade fundada em comportamento ou conduta inidônea ensejará impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, na forma do disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002.
- 17.4. Para efeito de aplicação de multas, serão atribuídos graus às infrações cometidas pela CESSIONÁRIA, conforme tabelas abaixo:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 700,00
06	R\$ 1.200,00

Item	Infração	Grau
01.	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
02.	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por ocorrência.	03
03.	Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante por ocorrência.	03
04.	Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
05.	Deixar faltar gás, por ocorrência	04
06.	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato, por dia.	06
07.	Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
08.	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
09.	Servir bebida alcoólica por ocorrência	06



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Infração	Grau
10.	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	06
11.	Utilizar as dependências da CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato, por ocorrência.	06
	Deixar de:	
12.	Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
13.	Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
14.	Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
15.	Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
16.	Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
17.	Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
18.	Recolher o valor da taxa de utilização ou da energia elétrica, telefone, água e esgoto, por item e por dia.	01
19.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar dos gestores da do contrato, por dia.	02
20.	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
21.	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
22.	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
23.	Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência.	03
24.	Manter preposto para responder perante o CEDENTE, por ocorrência.	03
25.	Providenciar limpeza, higienização, desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do contrato e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
26.	Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
27.	Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
28.	Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
29.	Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato, por ocorrência.	04
30.	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do contrato, por ocorrência.	04
31.	Remover o lixo, por dia.	04
32.	Realizar mensalmente desintetização e desratização de todas as instalações sob concessão, por ocorrência.	05
33.	Remover do local de preparação os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05

- 17.5. Para quaisquer outras infrações contratuais, não mencionadas no subitem 17.4 a CESSIONÁRIA pagará multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso ou hora de atraso, calculada sobre o valor mensal da taxa de utilização, conforme o critério de contagem estabelecido para o cumprimento da obrigação, até o limite de 30 (trinta) dias, quando o prazo referir-se a dias, ou até 72 (setenta e duas) horas, quando o prazo referir-se a horas.
- 17.6. Em quaisquer das hipóteses previstas nos subitens 17.4 e 17.5, transcorrido o prazo limite do valor da multa, essa mora poderá ser acrescida de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização.
- 17.7. Para as obrigações em que não haja previsão de prazo para a sua realização, o CEDENTE notificará a CESSIONÁRIA estabelecendo prazo para o seu cumprimento, e, vencido este prazo, a CESSIONÁRIA estará em mora, com a aplicação do disposto no subitem 17.5.
- 17.8. Para quaisquer outras infrações contratuais, tais como execução insatisfatória dos serviços, omissões e outras falhas não mencionadas nesta cláusula, a CESSIONÁRIA estará sujeita à multa de 0,03% (três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização e por ocorrência.
- 17.9. Se em decorrência de ação ou omissão, que não resulte em inexecução parcial ou total do objeto contratado, o cumprimento da obrigação se tornar inútil em momento posterior, a CESSIONÁRIA estará sujeita 0,03% (três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização e por ocorrência, sem prejuízos das demais cominações contratuais e legais aplicáveis.
- 17.10. O somatório anual das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual da taxa mínima de utilização, fixada em 12 vezes o valor registrado no subitem 6.1, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a consequente rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.
- 17.11. A inexecução total ou parcial deste instrumento, por parte da CESSIONÁRIA, poderá ensejar a rescisão contratual e a aplicação da multa no percentual de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual da taxa de utilização. Caso a



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

CESSIONÁRIA não possa cumprir total ou parcialmente os prazos estabelecidos, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições da contratação, e de impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiros reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.

- 17.12. A solicitação de prorrogação deve ser encaminhada à unidade gestora do contrato, até data do vencimento do prazo inicialmente estipulado, ficando a critério do CEDENTE a sua aceitação.
- 17.13. Vencido o prazo proposto sem o cumprimento da obrigação, o CEDENTE oficiará à CESSIONÁRIA, comunicando-lhe a data-limite para fazê-la, permanecendo a aplicação de multa moratória de que trata o subitem 17.4 e 17.5 desta cláusula, conforme o caso.
- 17.14. O pedido de prorrogação extemporâneo ou não justificado na forma disposta será prontamente indeferido, sujeitando-se a CESSIONÁRIA às sanções previstas no instrumento contratual.
- 17.15. As multas ou os danos/prejuízos apurados deverão ser recolhidos ao tesouro nacional, no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados a partir da data da notificação, ou descontados da garantia contratual, ou, ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente, nos termos do artigo 86 da Lei 8.666/93.
- 17.16. A aplicação de quaisquer das penalidades previstas nesta contratação será precedida de regular processo administrativo, onde se garantirá o contraditório e a ampla defesa.
- 17.17. O CEDENTE promoverá o registro, no SICAF, de toda e qualquer penalidade imposta à CESSIONÁRIA.
- 17.18. Caso a CESSIONÁRIA deixe de apresentar a garantia ou de endossar ou complementar o valor da garantia principal, no prazo estabelecido, o CEDENTE poderá aplicar penalidade correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da garantia ou do valor a ser complementado.

18. DAS GARANTIAS DO CONTRATO

- 18.1. Objetivando garantir o fiel cumprimento dos serviços elencados nesta Termo de Referência, a CESSIONÁRIA deve apresentar as garantias contratuais a seguir identificadas, numa das modalidades previstas no § 1º do art. 56 da Lei 8.666/93, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura deste contrato:
 - 18.1.1. Garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual, baseado na taxa de utilização ofertada.
 - 18.1.2. Garantia no valor de R\$ 16.784,49 (Dezesseis mil, setecentos e oitenta e quatro reais e quarenta e nove centavos), referente a 100% (Cem por cento) do valor dos bens da CEDENTE que a CESSIONÁRIA ficará como depositária, conforme relação constante no item "RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA SJMA".
 - 18.1.3. No caso de apresentação de garantia na modalidade Caução em Dinheiro, a CESSIONÁRIA deverá efetuar o depósito na Caixa Econômica Federal, Agência 3960 – Seção Judiciária do Maranhão.
- 18.2. A garantia deverá ser depositada no prazo de 10(dez) úteis, contados da assinatura do contrato e renovada (em caso de seguro) até 10 (dez) após assinatura do Termo de Aditivo ou da notificação, na hipótese de reajustes/repactuações realizados mediante apostila ao contrato.
- 18.3. A garantia deverá assegurar, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:
 - 18.3.1. Prejuízos advindos do não cumprimento do contrato, parcial ou total, e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas,
 - 18.3.2. Prejuízos causados à administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;
 - 18.3.3. Ressarcimento no caso de mau uso, avaria ou desaparecimentos de bens ou equipamentos constantes na RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA SJMA;
 - 18.3.4. Multas moratórias e punitivas, de qualquer natureza, aplicadas pela CEDENTE à CESSIONÁRIA.
- 18.4. A emissão de instrumento de garantia implica em aceitação pelo garantidor dos seguintes itens, independentemente de qualquer disposição contrária contida no referido instrumento:
 - 18.4.1. Dos eventos cobertos, indicados no item 18.3
 - 18.4.2. Dos termos do edital e das cláusulas contratuais.
 - 18.4.3. De que não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA.
 - 18.4.4. De que, em se tratando de fiança bancária ou de seguro garantia, não oporá cláusulas de exceção ou de isenções de responsabilidade para pagamento das indenizações, ainda que constantes da carta de fiança ou da apólice de seguro.
 - 18.4.5. De que em caso de penalidade imposta pelo CEDENTE, basta a apresentação da decisão final exarada no processo administrativo para que o correspondente valor seja recolhido ao erário, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, na forma fixada pela CEDENTE, independentemente de anuência, autorização ou manifestação da CESSIONÁRIA.
 - 18.4.6. Da expressa renúncia aos benefícios do art. 827 do Código Civil Brasileiro, na hipótese de apresentação de garantia na modalidade de fiança bancária. (Lei nº 10.406/2002).
- 18.5. Se o valor da garantia ou parte desta for utilizado para pagamento dos eventos indicados no subitem 18.3, obriga-se a CESSIONÁRIA a efetuar a respectiva reposição ou complementação, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação feita pela CEDENTE.
- 18.6. As garantias, ou seus saldos, serão liberados ou restituídos desde que cumpridas todas as obrigações contratuais.
- 18.7. A CEDENTE não executará a garantia nas seguintes hipóteses:
 - 18.7.1. Caso fortuito ou força maior;



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

18.7.2. Descumprimento das obrigações pela CESSIONÁRIA decorrente de atos ou fatos do CEDENTE.

18.7.3. Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da CEDENTE.

18.8. Será considerada extinta a garantia:

18.8.1. Com a devolução da apólice, carta fiança ou autorização para o levantamento de importâncias depositadas em dinheiro a título de garantia, acompanhada de declaração da Administração, mediante termo circunstanciado, de que a CESSIONÁRIA cumpriu todas as cláusulas do contrato.

18.8.2. No prazo de 90 (noventa) após o término da vigência do contrato, caso a Administração não comunique a ocorrência de sinistros.

19. OBSERVAÇÕES

19.1. As licitantes poderão agendar vistoria às dependências, equipamentos e utensílios disponibilizados pela Seção Judiciária do Maranhão, a fim de tomar conhecimento dos estados de conservação e a adequação dos mesmos para o fiel cumprimento do objeto contratual, com a Seção de Serviços Gerais desta Casa, por meio dos telefones 98 3214-5709, no horário de 9h às 17h.

19.2. A Licitante se responsabilizará por qualquer prejuízo havido em decorrência da não realização da vistoria.

JORGE MENDES

Supervisor da Seção de Serviços Gerais

ROGÉRIO CÉSAR DE MELO VIANA

Técnico Judiciário



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO II

(MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONHECIMENTO DAS CONDIÇÕES DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS)

DISPENSA DA DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro, em atendimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº ____/2017, que eu, FULANO DE TAL, portador(a) da CI/RG nº XXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXX, representante da empresa XXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida no(a) Cidade de XXXXXXXXXXXXX como seu(u) representante legal para os fins da presente declaração, afirmo que estou ciente das condições físicas que conheço todos os elementos técnicos necessários ao cumprimento do objeto desta licitação, responsabilizando-se integralmente, também, pela execução dos serviços nas condições descritas neste termo de referência que em nenhuma hipótese poderei alegar desconhecimento das condições existentes para elaboração do orçamento e das planilhas, bem como para a execução do contrato e cumprimento das obrigações decorrentes.

LOCAL (DATA)

ASSINATURA



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO III

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CONTRATOS FIRMADOS COM A INICIATIVA PRIVADA E A ADMINISTRAÇÃO PÚBLICA

(Redação dada pela Instrução Normativa nº 6, de 23 de dezembro de 2013)

Declaro que a empresa _____,
inscrita no CNPJ (MF) nº _____, inscrição estadual nº _____,
estabelecida em _____, possui
os seguintes contratos firmados com a iniciativa privada e a administração pública:

Nome do Órgão/Empresa	Vigência do Contrato	Valor total do contrato
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
_____	_____	_____
Valor total dos Contratos		R\$ _____

Local e data

Assinatura e carimbo do emissor

Observação:

Além dos nomes dos órgãos/empresas, o licitante deverá informar também o endereço completo dos órgãos/empresas, com os quais tem contratos vigentes.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO IV

**MODELO DE DECLARAÇÃO DA EXISTÊNCIA DE FATOS IMPEDITIVOS DA HABILITAÇÃO
(EXIGIDA SOMENTE EM CASO POSITIVO)**

(Nome da Empresa) _____, CNPJ n.º _____, sediada _____ (endereço completo) _____, declara, em atendimento ao previsto no Edital do **PREGÃO ELETRÔNICO Nº. _____/ _____**, sob as penas da Lei, a superveniência dos fatos a seguir elencados, os quais poderão constituir-se em impeditivos da habilitação neste procedimento licitatório.

1. _____;
2. _____;
3. _____

(Especificar outros)

Local e data

nome/ qualificação e
n.º da identidade do declarante



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO V

MODELO DE DECLARAÇÃO NEGATIVA REFERENTE AO ARTIGO 3º DA RESOLUÇÃO Nº 07/2005 - CONSELHO NACIONAL DE JUSTIÇA, E AO INCISO XXXIII DO ARTIGO 7º - CONSTITUIÇÃO FEDERAL

(Nome da Empresa) _____, CNPJ n.º _____, sediada _____ (endereço completo) _____, declara, em atendimento ao **disposto no artigo 3º da Resolução Nº 07/2005 do Conselho Nacional de Justiça**, que não contratará durante a vigência da avença decorrente do **PREGÃO ELETRÔNICO SRP Nº ____/____** empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de ocupantes de cargo de direção e assessoramento ou de juizes vinculados à (informar o local da prestação dos serviços: Seção Judiciária do Maranhão/Subseção Judiciária de _____).

Declara, ainda, em atendimento ao **previsto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal**, que não possui, em seu quadro de pessoal, empregados com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, nem empregados menores de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e data

nome/ qualificação e
n.º da identidade do declarante



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO VI

MODELO DE PLANILHA PARA FORMULAÇÃO DE PROPOSTA

ITEM	PERCENTUAL REGISTRADO
CESSÃO DE USO DE ÁREA FÍSICA E BENS PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE AUTO-SERVIÇO, LANCHONETE BALCÃO E LANCHONETE AUTO-SERVIÇO	(A)
FATOR DE MULTIPLICAÇÃO	1000
VALOR PROPOSTO PARA CESSÃO	(A) x 1000

OBS: Considerando que o sistema permite apenas valores decrescentes, será obtida a maior proposta por meio da oferta de maior percentual.

Como o valor mínimo para cessão a ser considerado pelos licitantes é de R\$ 1.202,83 (um mil, duzentos e dois reais e oitenta e três centavos), conforme subitem 7.1 do Termo de Referência, o MENOR PERCENTUAL ADMITIDO NO PREGÃO SERÁ 1,20283%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá à proposta mínima indicada ($1,20283 \times 1000 = \text{R\$ } 1.202,83$)

EXEMPLOS DE PROPOSTAS:

Supondo que a empresa A deseja registrar proposta no valor de R\$ 1.300,00 (um mil e trezentos reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,3%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá à proposta indicada ($1,3 \times 1000 = \text{R\$ } 1.300,00$)

Supondo que a empresa B deseja registrar proposta no valor de R\$ 1.350,00 (um mil e trezentos e cinquenta reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,35%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá à proposta indicada ($1,35 \times 1000 = \text{R\$ } 1.350,00$)

Supondo que a empresa C deseja registrar proposta no valor de R\$ 1.415,00 (um mil, quatrocentos e quinze reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,415%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá à proposta indicada ($1,415 \times 1000 = \text{R\$ } 1.415,00$)

EXEMPLOS DE LANCES:

Supondo que a empresa C deseja registrar lance no valor de R\$ 1.420,00 (um mil, quatrocentos e vinte reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,42%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá ao lance indicado ($1,42 \times 1000 = \text{R\$ } 1.420,00$)

Supondo que a empresa B deseja registrar lance no valor de R\$ 1.500,00 (um mil e quinhentos reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,5%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá ao lance indicado ($1,5 \times 1000 = \text{R\$ } 1.500,00$)

Supondo que a empresa A deseja registrar lance no valor de R\$ 1.501,00 (um mil, quinhentos e um reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,501%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá ao lance indicado ($1,501 \times 1000 = \text{R\$ } 1.501,00$)

Supondo que a empresa B deseja registrar lance no valor de R\$ 1.510,00 (um mil, quinhentos e dez reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,51%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá ao lance indicado ($1,51 \times 1000 = \text{R\$ } 1.510,00$)



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

Supondo que a empresa C deseja registrar lance no valor de R\$ 1.602,00 (um mil, seiscentos e dois reais), deverá providenciar registro de percentual de 1,602%, que, multiplicado pelo fator 1000, corresponderá ao lance indicado ($1,602 \times 1000 = \text{R\$ } 1.602,00$)

RESUMO:

- 1) A MENOR PROPOSTA ADMITIDA É DE R\$ 1.202,83, O QUE CORRESPONDE AO REGISTRO DO PERCENTUAL DE 1,20283%**
- 2) PROPOSTAS COM PERCENTUAL INFERIOR A 1,20283% (OU SEJA, CUJO VALOR CORRESPONDE A R\$ 1.202,83) SERÃO DESCLASSIFICADAS E AS EMPRESAS PROPONENTES NÃO PODERÃO PARTICIPAR DA ETAPA DE LANCES**
- 3) OS LANCES SERÃO CRESCENTES E SUCESSIVOS**
- 4) VENCERÁ O CERTAME A LICITANTE QUE CONSIGNAR O MAIOR PERCENTUAL, O QUAL, MULTIPLICADO PELO FATOR 1000, REPRESENTARÁ O VALOR COTADO PARA CESSÃO DE USO**



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

ANEXO VII

MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

CONTRATO DE CESSÃO ONEROSA DE USO DAS DEPENDÊNCIAS LOCALIZADAS DO RESTAURANTE ANEXO AO EDIFÍCIO SEDE DA JUSTIÇA FEDERAL N. ____/2017, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL-SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO E EMPRESA _____.

Aos _____ dias do mês de _____ de 2017, de um lado a União, por intermédio da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão, com registro no CNPJ/MF n. _____ e sede na Avenida Senador Vitorino Freire, 300, neste ato representado por seu Diretor do Foro, Dr. _____, brasileiro, casado, CPF n. _____, Identidade n. _____, residente e domiciliado nesta capital, no uso das atribuições que lhe são conferidas, designado CEDENTE, e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ/MF n. _____, com sede na _____, CEP _____ telefone _____, fax _____, neste ato representado por seu _____, o Sr. _____, _____ (nacionalidade), _____ (estado civil), RG n. _____, CPF n. _____, residente e domiciliado nesta capital, doravante designado CESSIONÁRIA, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE CESSÃO DE USO N. ____/____, com fundamento nos autos do Processo Administrativo n. 7391-80.2017.4.01.8007, Lei n. 10.520/02, Decreto n. 5.450/2005, Lei n. 8.666/93, Edital de Pregão n. 36/2017, bem como as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

19.3. O presente instrumento tem por objeto a a cessão onerosa de uso das dependências localizadas no Anexo I do Edifício Sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão (SJMA), com área de 147,96m², com mobiliário, utensílios e equipamentos que as guarnecem, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições tipo autosserviço (*self-service*), por empresa especializada no ramo.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A quantidade estimada de consumidores de refeições e lanches a serem servidos diariamente é a seguinte:

a)	Servidores do quadro de pessoal e requisitados	315
b)	Prestadores de serviço	80



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

c)	Estagiários	49
d)	Visitantes (população flutuante)	180
TOTAL		624

PARÁGRAFO SEGUNDO

Além disso, tem, esporadicamente, a Administração necessidade de adquirir refeições e lanches para suas atividades fins, em eventos como tribunal do júri, para o que estimamos, potencialmente, o quantitativo de 400 pessoas ao ano.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE

Permitir a exploração do espaço destinado a restaurante localizado na dependência da Seção Judiciária do Maranhão, com vistas a oferecer a magistrados, servidores, estagiários, terceirizados e usuários deste Juízo refeições e lanches nas proximidades do local de trabalho.

A presente contratação visa também zelar pela saúde e bem-estar de magistrado e servidores proporcionando a disponibilização de alimentos de qualidade que supra suas as necessidades nutricionais diárias

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

Por este instrumento a Cessionária obriga-se a:

1. Responder, em relação aos seus funcionários, por todas as despesas decorrentes da execução deste contrato e por outras correlatas, tais como: salários, seguro de acidentes, taxas, impostos, contribuições, indenizações, vales-refeições, vales-transportes, e outras existentes ou que venham a ser criadas e exigidas pelo Poder Público.
 - 1.1.1 A inadimplência da CESSIONÁRIA, com referência aos encargos estabelecidos no subitem 14.1, não transfere a responsabilidade por seu pagamento ao CEDENTE, nem pode onerar o objeto deste contrato, razão pela qual a CESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, com o CEDENTE.
- 1.1 Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação.
- 1.2 Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o CEDENTE.
- 1.3 Responder por todos os ônus e obrigações concernentes à legislação social, trabalhista, previdenciária, tributária, fiscal, securitária, comercial, civil e criminal, que se relacionem direta ou indiretamente com o objeto contratado, inclusive no tocante a seus empregados e prepostos.
- 1.4 Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidente de trabalho, na hipótese de ocorrência da espécie, sendo vítimas seus empregados, no desempenho de atividades relativas ao objeto desta contratação, ainda que nas dependências do CEDENTE.
- 1.5 Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente ao CEDENTE ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento realizado pelo CEDENTE.
- 1.6 Arcar com o pagamento de eventuais multas aplicadas por quaisquer autoridades federais, estaduais e municipais/distrital, em consequência de fato a mesma imputável e relacionado com este contrato.
- 1.7 Arcar com todos os prejuízos advindos de perdas e danos, incluindo despesas judiciais e honorários advocatícios resultantes de ações judiciais a que o CEDENTE for compelido a responder em decorrência desta contratação.
- 1.8 Responsabilizar-se por todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, e indenizações oriundas de erros, danos ou quaisquer prejuízos relacionados à execução deste contrato, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência, não cabendo, em nenhuma hipótese, responsabilidade solidária por parte do CEDENTE.
- 1.9 Responsabilizar-se por todas as questões, reclamações, demandas judiciais, ações por perdas ou danos e indenizações oriundas de danos causados pela CESSIONÁRIA, que tenham conexão com o objeto contratado.
- 1.10 Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no instrumento convocatório.
- 1.11 Manter seus empregados, quando nas dependências do CEDENTE, sujeitos às suas normas de funcionamento (disciplina, segurança, etc.), porém sem qualquer vínculo empregatício com o CEDENTE.
- 1.12 Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto neste contrato e proposta apresentada.
- 1.13 Comunicar ao CEDENTE, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos, para a adoção das medidas necessárias à sua regularização.
- 1.14 Acatar as determinações feitas pela fiscalização do CEDENTE no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste contrato,



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 1.15 Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do CEDENTE no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;
- 1.16 Equipar a cozinha e refeitório com utensílios novos e adequados a todas as etapas, desde a produção de alimentos até o autosserviço, em quantidade suficiente para a execução dos serviços, bem como produtos e materiais específicos, indispensáveis à limpeza e manutenção das dependências.
- 1.17 Submeter as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios à aprovação do CEDENTE.
- 1.18 Responder, integralmente, pela manutenção das dependências e instalações do restaurante e lanchonete, efetuando, inclusive, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área concedida, bem como pisos, paredes, mesas e equipamentos.
- 1.19 Manter o imóvel concedido em perfeitas condições de conservação. Alteração em paredes de alvenaria ou outros materiais similares somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do CEDENTE, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio do CEDENTE, não cabendo à CESSIONÁRIA direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título.
- 1.20 Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante autosserviço, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados no restaurante/lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização.
- 1.21 Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante.
- 1.22 Proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada.
 - 1.22.1 A CESSIONÁRIA utilizará recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA nº 275.
 - 1.22.2 Os recipientes serão fornecidos pela CESSIONÁRIA.
- 1.23 Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa própria para este fim e depositá-lo em local indicado pelo CEDENTE.
 - 1.23.1 É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.
- 1.24 Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.
- 1.25 Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 48 horas.
- 1.26 Adaptar-se às ações ambientais adotadas no CEDENTE, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.
- 1.27 Responsabilizar-se, mensalmente, pelas tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone – nas dependências do CEDENTE, para realização dos serviços objeto deste contrato.
 - 1.27.1 Os recolhimentos referidos no subitem anterior deverão ser efetuados na Conta Única do Tesouro Nacional, observadas as orientações do CEDENTE, devendo ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após o recebimento da notificação dos débitos, por meio de guia de recolhimento da União (GRU).
 - 1.27.2 A CESSIONÁRIA deve apresentar ao gestor do contrato os comprovantes de pagamento das tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone até o 12º dia útil, após o recebimento da notificação indicada no subitem 14.28.1.
- 1.28 Responsabilizar-se por todas as despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.
- 1.29 Efetuar o pagamento, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês de competência, da taxa mensal de utilização da estrutura física.
- 1.30 Providenciar o alvará de funcionamento para a execução deste contrato.
- 1.31 Não permitir a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete, sob pena de rescisão imediata do contrato.
- 1.32 Não subcontratar os serviços objeto deste contrato.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

Por este instrumento, o Cedente obriga-se a:

1. Colocar à disposição da CESSIONÁRIA os espaços destinados à execução dos serviços, assim como os equipamentos relacionados no Termo de Referência deste contrato.
2. Providenciar junto à CESSIONÁRIA assinatura de termo de responsabilidade referente aos bens (instalações, móveis e equipamentos) de propriedade do CEDENTE disponibilizados para a prestação dos serviços objeto do presente contrato.
3. Fornecer o crachá de identificação a ser utilizado pelos empregados da CESSIONÁRIA, por intermédio da Seção de Vigilância e Transporte – SEVIT da CEDENTE, mediante solicitação da fiscalização do contrato.
 - 3.1 Para fornecimento do crachá de identificação, a CESSIONÁRIA deve encaminhar aos fiscais do contrato lista nominal dos funcionários que atuarão no espaço disponibilizado pela CEDENTE.
 - 3.2 Os crachás a que se referem este item são individuais e de uso restrito nas dependências do CEDENTE, sendo a sua guarda e uso de responsabilidade de cada usuário.
 - 3.3 Em caso de perda ou extravio do crachá de identificação, será cobrada a taxa para emissão de 2ª via, conforme valor constante na minuta contratual.
4. Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.

CLÁUSULA QUINTA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

1. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por uma Comissão, designada pelo CEDENTE, que exercerá a função de gestor do contrato, que deverá:
 - 1.1 Manter registro de ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização.
 - 1.2 Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades.
 - 1.3 Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução do seu objeto.
 - 1.4 Encaminhar às autoridades competentes eventuais pedidos de modificação contratual.
 - 1.5 Manter registro de aditivos.
 - 1.6 Comunicar à autoridade superior, em tempo hábil e por escrito, as situações que impliquem atraso e descumprimento de cláusulas contratuais, para adoção dos procedimentos necessários à aplicação das sanções contratuais cabíveis, resguardados os princípios do contraditório e da ampla defesa, bem como as situações que exijam alterações contratuais, para autorização e demais providências à celebração do termo aditivo.
 - 1.7 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.
 - 1.8 Promover trimestralmente pesquisa de opinião junto aos usuários do restaurante e da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.
 - 1.9 Comunicar à CESSIONÁRIA sobre eventos (mutirões, congressos, visitas, etc) realizados pelo CEDENTE que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante/lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.
 - 1.10 Emitir e encaminhar à CESSIONÁRIA, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato, bem como sobre os valores relativos às despesas de manutenção.
 - 1.11 Notificar a CESSIONÁRIA, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.
2. A atuação da fiscalização não exime a CESSIONÁRIA de sua total e exclusiva responsabilidade sobre a totalidade dos serviços contratados.
3. As decisões e providências que ultrapassarem a competência da fiscalização deverão ser solicitadas ao seu superior hierárquico em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.
4. Expirada a vigência do contrato e não havendo pendências quanto a sua execução, a fiscalização oficiará à CESSIONÁRIA, estabelecendo o prazo de 10 (dez) dias úteis para a solicitação da devolução da garantia prestada quando da assinatura da avença.
5. Vencido o prazo do subitem 4, sem manifestação da CESSIONÁRIA, a fiscalização comunicará o fato à Núcleo de Administração Financeira e Patrimonial – NUCAF, sendo que as providências seguintes serão deliberadas pelo CEDENTE.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A comissão a que se refere o caput desta cláusula será composta por, no mínimo três servidores, designados por meio de ordem de serviço expedida pela Administração da Seção Judiciária do Maranhão, que, de acordo com as respectivas áreas de atuação, exercerão a fiscalização nos termos constantes nesta cláusula.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

PARÁGRAFO SEGUNDO

O exercício da fiscalização pelo Cedente não excluirá nem reduzirá as responsabilidades de competência da Cessionária.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O(s) gestor(es) anotar(ão) em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços contratados, determinando o que for necessário a imediata regularização das faltas ou defeitos observados.

PARÁGRAFO QUARTO

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do(s) gestor(es), deverão ser solicitadas à autoridade competente, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

PARÁGRAFO QUINTO

Caberá à fiscalização do Cedente examinar, periodicamente, a quantidade e qualidade dos pratos preparados, determinando à Cessionária a imediata regularização de qualquer anormalidade verificada.

PARÁGRAFO SEXTO

A fiscalização do Cedente deverá realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene e forma de manuseio e preparo dos alimentos, asseio dos profissionais, organização e limpeza das dependências e instalações, determinando a imediata adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas.

PARÁGRAFO SÉTIMO

A fiscalização do Cedente deverá acompanhar as manutenções preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos.

CLÁUSULA SEXTA- DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

O Cedente fornecerá à Cessionária as dependências e instalações, após a assinatura deste Contrato e realização de vistoria, mediante termo próprio assinado pelas partes e juntado ao respectivo processo de contratação. As referidas instalações compõem-se de equipamentos e mobiliários, conforme descrito nos itens 11 e 12 do Termo de Referência.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A Cessionária deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário para o correto cumprimento do objeto deste Contrato, que não constem no Anexo acima referido.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Não será permitida a utilização de equipamento ou utensílio de madeira.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

PARÁGRAFO TERCEIRO

As dependências do restaurante poderão ser utilizadas pelo Cedente, conforme a sua necessidade, mediante comunicação prévia à Cessionária.

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

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

- a) Almoço - de 11:30 às 15:00 horas;
- b) Lanches - de 9:00 às 17:30 horas.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Ao público externo será servido almoço, exclusivamente, de 13:00 às 15:00 horas, sendo o horário de 11:00 às 15:00 horas destinado aos magistrados, servidores, terceirizados e estagiários.

PARÁGRAFO SEGUNDO

A critério do Cedente, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais ou em caso de insuficiência de demanda de público interno.

PARÁGRAFO TERCEIRO

As refeições deverão observar valores mínimos de calorias, conforme normas técnicas existentes.

PARÁGRAFO TERCEIRO

O almoço deverá obedecer ao subitem 10.6 do Termo de Referência do instrumento convocatório.

PARÁGRAFO QUARTO

Os cardápios de almoço e lanche poderão sofrer alterações, levando em conta o comportamento dos usuários frente 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



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Cessionária 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 Cessionária seguirá, obrigatoriamente, os seguintes procedimentos:

- a) Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches e refeições, orientando seus empregados para que lavem as mãos constantemente com água e sabão, utilizando-se de escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário.
- b) cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por, pelo menos, 15 minutos;
- c) não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- d) armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C);
- e) não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- f) desinfecionar 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;
- l) conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
- k) preparar as carnes, saladas, guarnições, doces e salgados, em ambientes separados destinados especificamente a cada um deles;
- m) utilizar água filtrada para a feitura de gelo e usar pegadores adequados para servi-los;
- n) lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como Hipoclor, Sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante,
- o) preparar as refeições e lanches na cozinha do restaurante do Cedente. Os Itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Cessionária, sendo que o transporte deverá ser feito com estrita observância às normas técnicas pertinentes.

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

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



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA- DO PREÇO

Pelo fornecimento das refeições e lanches a Cessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos previstos no item 13 do Termo de Referência que originou o contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

O preço dos produtos oferecidos não poderá ultrapassar os valores estabelecidos com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta a relação existente entre a qualidade e preços.

CLÁUSULA DÉCIMA-SEGUNDA- DO REAJUSTE

Os preços a serem cobrados no restaurante/lanchonetes serão fixos e só poderão ser reajustados decorridos o período mínimo de um ano, contado da data da apresentação da proposta.

O reajuste dos preços das refeições terá como limite a variação do índice de preços ao consumidor amplo – IPCA, ou na hipótese de extinção deste, por outro que venha a substituí-lo.

A taxa mensal de utilização será reajustado anualmente com base no IGPM (Índice Geral de Preços de Mercado), ou na hipótese de extinção deste, por outro que venha a substituí-lo.

PARÁGRAFO ÚNICO

A periodicidade do reajuste será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir.

**CLÁUSULA DÉCIMA-TERCEIRA- DO PAGAMENTO DAS DESPESAS
DE TELEFONE, ENERGIA ELÉTRICA, ÁGUA E ESGOTO**

A Cessionária pagará ao Cedente, mensalmente, as despesas referentes à utilização de água/esgoto, telefone e energia elétrica regularmente apuradas.

A taxa referente ao consumo de energia é estimada considerando os equipamentos instalados no restaurante, utilizando para tanto a seguinte fórmula:

$$\text{Tx} = \frac{\text{Valor bruto da fatura(R\$)}}{\text{Consumo da JFMA (Kwh)}} \times \text{Cons.Restaurante (kwh)}$$

A conta da Companhia de Água e Esgoto- CAEMA restringi-se a cobrança de taxa fixa de esgoto (a Justiça Federal possui poço próprio e não é cobrada o uso da água do lençol freático), calculando sobre um montante fixo de 600m³/mês. Considerando uma área total edificada de 8.323,89m² referente ao restaurante. Logo, cabe ao restaurante uma fração do consumo conforme a seguinte fórmula:

$$\text{Tx Esgoto} = \frac{\text{Valor bruto da fatura prédio-sede e anexo I}}{\text{Área do prédio-sede e anexo I (8.323,89m}^2)} \times \text{Área do restaurante (147,96m}^2)$$

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Os valores a serem recolhidos serão encaminhados mensalmente pelo gestor do contrato à Cessionária, devendo esta apresentar o recibo de depósito ao gestor do contrato até o dia 30 (trinta) de cada mês.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - DA GARANTIA

Conforme item 18 do Termo de Referência que deu origem a este Contrato.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial das condições estipuladas neste Contrato, a Cessionária ficará sujeita às penalidades de advertência, multa, suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão e/ou declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública, de acordo com os artigos 86 a 88 da Lei n. 8.666/93, cabendo defesa prévia, recurso e vista do processo, nos termos do art. 109 do referido diploma legal.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O atraso injustificado no cumprimento do objeto do contrato ou de prazos estipulados, exceto ao previsto no parágrafo sexto desta cláusula, sujeitará a Cessionária à multa diária de 0,25% (vinte e cinco décimos por cento) sobre o valor mensal do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo de execução dos serviços, deverá ser encaminhada ao gestor do contrato, até o vencimento do prazo de execução inicialmente estipulado, ficando a critério do Cedente a sua aceitação.

PARÁGRAFO QUARTO

Vencido o prazo proposto, sem execução do serviço, total ou parcial, o Cedente oficiará à Cessionária comunicando-lhe a data-limite para execução. A partir desta data considerar-se-á recusa, sendo-lhe aplicada a multa de 10% (dez por cento) sobre a parte não executada.

PARÁGRAFO QUINTO

A execução do(s) serviço(s) até a data-limite de que trata o parágrafo anterior não isenta a Contratada da multa prevista no Parágrafo Primeiro desta Cláusula.

PARÁGRAFO SEXTO

Na hipótese de a Cessionária recusar-se a assinar o contrato no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado a partir do recebimento do ofício, será aplicada multa de 10 % (dez por cento) sobre o valor total da contratação.

PARÁGRAFO SÉTIMO

As multas devidas e/ou prejuízos causados ao Cedente pela Cessionária serão deduzidos dos valores da garantia ou recolhidos através de GRU em favor da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão ou cobrados judicialmente.

PARÁGRAFO OITAVO

A Cessionária terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial, para recolhimento da multa, na forma estabelecida no parágrafo anterior.

PARÁGRAFO NONO

A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de processo administrativo, mediante o qual se garantirá o contraditório e a ampla defesa.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

PARÁGRAFO DÉCIMO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-SEXTA - DA VIGÊNCIA

O presente instrumento vigorará por um período de 12 (doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período ou fração, por meio de Termo Aditivo e mediante acordo entre as partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, incluindo os primeiros 12 (doze) meses de vigência.

PARÁGRAFO ÚNICO

Este instrumento tem seu término previsto para ___/___/_____.

CLÁUSULA DÉCIMA-SÉTIMA- DA RESCISÃO CONTRATUAL

O Contratante se reserva o direito de rescindir unilateralmente este Contrato, na ocorrência de qualquer das situações previstas no art. 78, incisos I a XII e XVII e arts. 79, inciso I c/c 80, todos da Lei n. 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO

Este instrumento poderá ser rescindido amigável ou judicialmente, consoante disposto no art. 79, incisos II e III, da Lei n. 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA-OITAVA – DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

- 1.1 Em caso de descumprimento das obrigações previstas neste instrumento, o CEDENTE poderá aplicar as seguintes sanções:
 - 1.1.1 Advertência;
 - 1.1.2 Multa;
 - 1.1.3 Impedimento de licitar e contratar com a União pelo prazo de até cinco anos, conforme o art. 7º da Lei n. 10.520/2002, regulamentado pelo art. 28 do Decreto n. 5.450/2005.
- 1.2 As sanções previstas nos subitens 1.1.1 e 1.1.3 poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no subitem 1.1.2.
- 1.3 A penalidade fundada em comportamento ou conduta inidônea ensejará impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, na forma do disposto no art. 7º da Lei 10.520/2002.
- 1.4 Para efeito de aplicação de multas, serão atribuídos graus às infrações cometidas pela CESSIONÁRIA, conforme tabelas abaixo:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 700,00
06	R\$ 1.200,00

Item	Infração	Grau
01.	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
02.	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, por ocorrência.	03



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO

Item	Infração	Grau
03.	Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante por ocorrência.	03
04.	Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
05.	Deixar faltar gás, por ocorrência	04
06.	Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do contrato, por dia.	06
07.	Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
08.	Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
09.	Servir bebida alcoólica por ocorrência	06
10.	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia.	06
11.	Utilizar as dependências da CEDENTE para fins diversos do objeto do contrato, por ocorrência.	06
	Deixar de:	
12.	Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
13.	Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
14.	Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
15.	Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
16.	Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
17.	Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do contrato as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
18.	Recolher o valor da taxa de utilização ou da energia elétrica, telefone, água e esgoto, por item e por dia.	01
19.	Cumprir determinação formal ou instrução complementar dos gestores da do contrato, por dia.	02
20.	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
21.	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
22.	Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	03
23.	Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência.	03
24.	Manter preposto para responder perante o CEDENTE, por ocorrência.	03
25.	Providenciar limpeza, higienização, desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do contrato e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
26.	Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
27.	Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
28.	Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
29.	Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato, por ocorrência.	04
30.	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do contrato, por ocorrência.	04
31.	Remover o lixo, por dia.	04
32.	Realizar mensalmente desintetização e desratização de todas as instalações sob concessão, por ocorrência.	05
33.	Remover do local de preparação os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05

- 1.5 Para quaisquer outras infrações contratuais, não mencionadas no subitem 17.4 a CESSIONÁRIA pagará multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso ou hora de atraso, calculada sobre o valor mensal da taxa de utilização, conforme o critério de contagem estabelecido para o cumprimento da obrigação, até o limite de 30 (trinta) dias, quando o prazo referir-se a dias, ou até 72 (setenta e duas) horas, quando o prazo referir-se a horas.
- 1.6 Em quaisquer das hipóteses previstas nos subitens 17.4 e 17.5, transcorrido o prazo limite do valor da multa, essa mora poderá ser acrescida de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização.
- 1.7 Para as obrigações em que não haja previsão de prazo para a sua realização, o CEDENTE notificará a CESSIONÁRIA estabelecendo prazo para o seu cumprimento, e, vencido este prazo, a CESSIONÁRIA estará em mora, com a aplicação do disposto no subitem 17.5.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

- 1.8 Para quaisquer outras infrações contratuais, tais como execução insatisfatória dos serviços, omissões e outras falhas não mencionadas nesta cláusula, a CESSIONÁRIA estará sujeita à multa de 0,03% (três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização e por ocorrência.
- 1.9 Se em decorrência de ação ou omissão, que não resulte em inexecução parcial ou total do objeto contratado, o cumprimento da obrigação se tornar inútil em momento posterior, a CESSIONÁRIA estará sujeita 0,03% (três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização e por ocorrência, sem prejuízos das demais cominações contratuais e legais aplicáveis.
- 1.10 O somatório anual das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual da taxa mínima de utilização, fixada em 12 vezes o valor registrado no subitem 6.1, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a consequente rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.
- 1.11 A inexecução total ou parcial deste instrumento, por parte da CESSIONÁRIA, poderá ensejar a rescisão contratual e a aplicação da multa no percentual de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual da taxa de utilização. Caso a CESSIONÁRIA não possa cumprir total ou parcialmente os prazos estabelecidos, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições da contratação, e de impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiros reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.
- 1.12 A solicitação de prorrogação deve ser encaminhada à unidade gestora do contrato, até data do vencimento do prazo inicialmente estipulado, ficando a critério do CEDENTE a sua aceitação.
- 1.13 Vencido o prazo proposto sem o cumprimento da obrigação, o CEDENTE oficiará à CESSIONÁRIA, comunicando-lhe a data-limite para fazê-la, permanecendo a aplicação de multa moratória de que trata o subitem 17.4 e 17.5 desta cláusula, conforme o caso.
- 1.14 O pedido de prorrogação extemporâneo ou não justificado na forma disposta será prontamente indeferido, sujeitando-se a CESSIONÁRIA às sanções previstas no instrumento contratual.
- 1.15 As multas ou os danos/prejuízos apurados deverão ser recolhidos ao tesouro nacional, no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados a partir da data da notificação, ou descontados da garantia contratual, ou, ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente, nos termos do artigo 86 da Lei 8.666/93.
- 1.16 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas nesta contratação será precedida de regular processo administrativo, onde se garantirá o contraditório e a ampla defesa.
- 1.17 O CEDENTE promoverá o registro, no SICAF, de toda e qualquer penalidade imposta à CESSIONÁRIA.
- 1.18 Caso a CESSIONÁRIA deixe de apresentar a garantia ou de endossar ou complementar o valor da garantia principal, no prazo estabelecido, o CEDENTE poderá aplicar penalidade correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da garantia ou do valor a ser complementado.



**PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO**

CLÁUSULA DÉCIMA-NONA - DA TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO

A Taxa mensal de utilização bem como os descontos a serem concedidos deverão seguir o disposto nos itens 7 (sete) e 8 (oito) do Termo de Referência que deu origem a este contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA- DOS CRITÉRIOS DE PESQUISA E SATISFAÇÃO

A pesquisa de satisfação deverá seguir o disposto nos itens 7 e 8 do Termo de Referência que deu origem a este contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA-PRIMEIRA - DA PUBLICAÇÃO

O presente instrumento será publicado em forma de extrato, no D.O.U., em conformidade com o disposto no Parágrafo Único do art. 61 da Lei n. 8666/93.

CLAÚSULA VIGÉSIMA-SEGUNDA – DA COMPLEMENTAÇÃO DO CONTRATO

Fazem parte integrante do presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão n. 36/2017, o termo de referência e o orçamento proposto pela Cessionária.

CLÁUSULA VIGÉSIMA-TERCEIRA - DO FORO

Fica eleito pelas partes o Foro Federal de São Luís para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente instrumento, com renúncia de qualquer outro.

E por estarem justas e contratadas, as partes assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias de igual teor e forma.

São Luís-MA, ____ de _____ de 2017

Pela CEDENTE:

Pela CESSIONÁRIA:

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
Representante da
Cedente

XXXXXXXXXXXXXXXXXX
XX
Representante da
Cessionária



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO MARANHÃO
