



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

EDITAL DO PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2016

<u>PROCESSO</u>	01497-60.2016-MA
<u>OBJETO</u>	Concessão de uso das dependências do Restaurante da Justiça Federal - Seção Judiciária do Maranhão, com área de aproximadamente 147,96m ² , e equipamentos que as guarnecem, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições tipo self-service, por empresa especializada no ramo e de acordo com as especificações deste Edital e seus Anexos.
<u>TIPO DE LICITAÇÃO</u>	Menor Preço.
<u>FUNDAMENTO LEGAL</u>	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.
<u>ABERTURA</u>	Data: 14.11.2016 Horário: 15h00min (quinze horas) - horário de Brasília/DF. Endereço Eletrônico: www.comprasgovernamentais.gov.br
<u>TELEFONE</u>	(98) 3214-5754



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

O Pregoeiro da Justiça Federal - Seção Judiciária do Maranhão, designado pela Portaria Diref N. 70, de 21.07.2016, da Diretoria do Foro desta Seccional, publicada em 21 de julho de 2016, através do link <http://www.trf1.jus.br/dspace/handle/123/108061>, torna público que será realizado o certame licitatório em epígrafe, na modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo menor preço, 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. Concessão de uso das dependências do Restaurante da Justiça Federal - Seção Judiciária do Maranhão, com área de aproximadamente 147,96m², e equipamentos que as guarnecem, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, com fornecimento de lanches e refeições tipo 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 14.11.2016 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. Sociedades Cooperativas, conforme artigo 4º da Instrução Normativa SLTI/MPOG nº2 de 30 de abril de 2008;

3.5.5. 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.



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

- 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 – 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 14 de novembro de 2016** (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. preço do quilo da refeição servida no restaurante do tipo self-service;
- 5.5.2. preço dos lanches servidos no balcão da lanchonete, segundo os “Grupos” indicados no **Anexo B** 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. constar o prazo máximo de início dos serviços, que não poderá ser superior a **15 (quinze) dias corridos**, contados a partir da assinatura do contrato;
- 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.**
- 5.6. 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.

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 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.



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

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 ofertados pelo **VALOR TOTAL DO ITEM**.
- 7.1.2. Entende-se por **VALOR TOTAL DO ITEM** o resultado do somatório dos valores cotados, conforme a seguir:
VALOR TOTAL DO ITEM = [(PQR x 6) + (PB x 4)] ÷ 10 Onde:
PQR - preço do quilo da refeição tipo self-service; PB - preço do lanche no balcão da lanchonete.
- 7.1.3. Serão desclassificadas as cotações que apresentem ofertas para o quilo das refeições e lanches com valores superiores ao determinado.
- 7.2. As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.
- 7.3. A licitante somente poderá oferecer lance inferior 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 menor 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 do menor **VALOR TOTAL DO ITEM**, podendo encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado lance de menor valor para que seja obtido preço melhor, bem como poderá declará-la vencedora.
- 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 menor 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 do menor **VALOR TOTAL DO ITEM**, 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

- 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.



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

- 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 da empresa licitante, 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 a este edital;**
- 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 juízes 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;**
- 9.2.8. 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;
- 9.2.9 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.
- 9.2.9.1 **Alternativamente à vistoria, 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.
- 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.



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

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 VI**, 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. Para o fiel cumprimento das cláusulas e obrigações contratuais, a Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária do Maranhão exigirá a prestação de garantia no valor de **5% (cinco por cento)** do valor total dos bens disponibilizados, que terá o seu valor complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados, podendo a contratada optar pela prestação da garantia na modalidade de caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, seguro-garantia ou, ainda, na modalidade de fiança bancária;
- 14.2. A garantia prestada pela contratada poderá responder pelas multas que venham a lhe ser aplicadas, em decorrência de inadimplemento e/ou penalidades, e somente será levantada após o término do contrato, desde que integralmente cumpridas as obrigações assumidas;
- 14.3. Havendo revisão do valor contratado ou alteração que implique no aumento quantitativo do objeto do Contrato, o valor da garantia deverá ser complementado em igual proporção;
- 14.4. Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do art. 827 do Novo Código Civil Brasileiro, e conter cláusula de atualização, consoante o estabelecido no subitem **14.3.**;
- 14.5. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a contratada, desde já, se obriga a efetuar a respectiva reposição, no prazo de 72 (setenta e duas) horas, a contar da data do recebimento da comunicação desta Seccional.



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

15 – DO REAJUSTAMENTO DOS PREÇOS

- 15.1. Os preços para refeições e lanches serão reajustados anualmente de acordo com a **variação do INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor)**, aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.
- 15.2. A periodicidade do reajuste será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir.

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.

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:
- Anexo I – Termo de Referência;
- Anexo II – Modelo de formulário de dispensa de vistoria;
- Anexo III – Modelo de declaração de contratos/concessão de uso firmados com a iniciativa privada e a Administração Pública;
- Anexo IV – Modelo de declaração da existência de fatos impeditivos da habilitação (exigida somente em caso positivo);
- 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;
- Anexo VI – Minuta do contrato.



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

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

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 outubro de 2016

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



TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

- 1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão de uso das dependências localizadas do Restaurante Anexo ao Edifício-Sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão, 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 Self-Service, por empresa especializada no ramo.
- 1.2. O presente Termo de Referência tem por objeto, também, o fornecimento, esporadicamente, de refeições, lanches e coffe break, para suas atividades fins, em eventos como tribunal de júri, eventos de capacitação e solenidades, para o que estimamos, potencialmente, o quantitativo de 500 pessoas por ano..
- 1.3. Elementos previsíveis, para elaboração de estimativa de demanda média de refeições e lanches servidos diariamente, levando-se em conta o número de consumidores potenciais:
 - a) Servidores do quadro de pessoal e requisitados 260
 - b) Prestadores de serviço terceirizados 106
 - c) Estagiários 70
 - d) Visitantes (População flutuante estimada)* 400 **Total 836**

* Estimativa de população fixa e flutuante em Outubro/2015.

2. JUSTIFICATIVA

- 2.1. A concessão justifica-se em virtude da necessidade de se proporcionar aos Srs. Magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e usuários da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão, local adequado, próximo ao trabalho, para realização de refeições e lanches com qualidade e preços módicos.

3. OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

3.1. Quanto às refeições e lanches:

- 3.1.1. Fornecer as refeições no restaurante da Concedente, de segunda à sexta-feira, nos seguintes horários:

- **Almoço: das 11h30min às 15h00min**
- **Lanches: das 09h00min às 17h30min**

- 3.1.2. Alterar, a critério da Concedente, o horário de atendimento a fim de atender a casos excepcionais;

- 3.1.3. Observar o horário de almoço do público interno – Magistrados, servidores, terceirizados, estagiários da Justiça Federal – (das 11h30 às 15h00 horas) e do público externo (das 13h00 às 15h00 horas).

3.1.3.1. Caso a demanda de público interno não justifique a abertura exclusiva do restaurante no horário estipulado acima, o restaurante poderá atender

concomitantemente o público interno e externo no horário das 11:30 às 15:00 horas.

- 3.1.4. Observar os valores mínimos de calorias das refeições do tipo “Self-Service”, conforme normas técnicas existentes;
- 3.1.5. Oferecer no almoço tipo “Self-Service”, diariamente, o mínimo de 03 (três) pratos principais, 02 (duas) guarnições, 03 (três) acompanhamentos, 04 (quatro) saladas, 02 (dois) doces e 02 (duas) frutas;
- 3.1.6. Alterar os cardápios de almoço e lanche levando em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;
- 3.1.7. Utilizar, no fornecimento dos lanches e refeições, os alimentos discriminados no Anexo “D” deste Termo de Referência;
- 3.1.8. Submeter à aprovação da fiscalização da Concedente, semanalmente e em data acordada, o cardápio a ser servido na semana seguinte;
- 3.1.9. Manter afixado e em local visível (quadro de avisos, por exemplo) o cardápio semanal do restaurante “self-service”, bem como tabela de preços de todos os itens servidos na lanchonete;
- 3.1.10. Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para a feitura 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;
- 3.1.11. Preparar as refeições e lanches na cozinha do restaurante da Concedente. Os itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Concessionária, sendo o seu transporte efetuado com estrita observância às normas técnicas pertinentes;
- 3.1.12. Orientar seus empregados para que usem, sempre e obrigatoriamente, luvas, toucas e máscaras descartáveis durante a manipulação das refeições e sua distribuição nos balcões térmicos;
- 3.1.13. Afastar, imediatamente, da manipulação dos alimentos os profissionais que apresentarem manchas, machucados, alergias, micoses, fungos ou que estiverem doentes;
- 3.1.14. Cozinhar os alimentos até atingir a temperatura interna mínima de 70°C por, pelo menos, 15 minutos;
- 3.1.15. Evitar a exposição à temperatura ambiente, por tempo prolongado, dos alimentos cozidos;
- 3.1.16. Evitar o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- 3.1.17. Utilizar, sempre, garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos, evitando demasiada manipulação dos mesmos;
- 3.1.18. Utilizar recipientes adequados para o transporte das refeições, em condições ideais de higienização;
- 3.1.19. 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;
- 3.1.20. Utilizar água filtrada para a feitura do gelo e usar pegadores adequados para servilo;

- 3.1.21. Planejar adequadamente as atividades de preparo, acondicionamento e transporte das refeições, de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
- 3.1.22. Armazenar os alimentos separadamente, respeitando as devidas categorias e os cuidados necessários descritos em normas técnicas dos órgãos de vigilância sanitária, a saber:
 - alimentos secos ou não-perecíveis;
 - frutas, verduras e legumes;
 - alimentos congelados (batatas fritas pré-cozidas, pizzas, salgadinhos);
 - leites, seus derivados e sobremesas à base de leite; - carnes, peixes e aves crus; - alimentos cozidos.
- 3.1.23. Armazenar os produtos de limpeza em local diverso do dos alimentos, conservando-os distante do fogão e do forno;
- 3.1.24. Inutilizar os alimentos que se encontrem fora do prazo de validade, bem como os infestados por insetos e, ainda, não utilizar as latas amassadas, enferrujadas ou com tampas estufadas;
- 3.1.25. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e após a preparação dos alimentos;
- 3.1.26. Conservar os recipientes de lixo permanentemente fechados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
- 3.1.27. Não utilizar sobras de alimentos;
- 3.1.28. Não utilizar equipamentos ou utensílios de madeira;
- 3.1.29. Garantir condições ideais de temperatura dos alimentos até a sua distribuição, que deverá ocorrer no menor espaço de tempo possível;
- 3.1.30. Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição;
- 3.1.31. Retirar os alimentos não consumidos no dia, não podendo reaproveitá-los para utilização posterior;
- 3.1.32. Coletar, diariamente, 100 (cem) gramas de amostras de todas as preparações, para a realização de testes, em caso de suspeita de intoxicação alimentar. As amostras devem ser colocadas em frascos esterilizados, próprios, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador (abaixo de 4°C) por 48 horas;

3.2. Quanto aos seus empregados:

- 3.2.1. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta contratação, tais como:
 - salários;
 - seguro de acidentes;
 - taxas, impostos e contribuições;
 - indenizações;
 - vales-transporte;
 - vales-refeição; e
 - outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.
- 3.2.2. 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 os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a concedente;
- 3.2.3. Responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação;
 - 3.2.4. Apresentar, quando solicitado, à fiscalização da Concedente, os Certificados de Regularidade junto ao INSS e FGTS, para juntada ao respectivo processo administrativo de contratação;
 - 3.2.5. Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da Concedente;
 - 3.2.6. Manter um quantitativo de empregados suficiente de modo a oferecer um serviço eficiente e de qualidade. Como sugestão: 01 cozinheiro, 02 auxiliares de cozinha, 01 saladeira, 02 auxiliares de serviços gerais, 01 caixa, 02 garçons;
 - 3.2.7. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Concedente, aos usuários ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Concedente;
 - 3.2.8. Manter seus empregados, quando nas dependências da Concedente, sujeitos às suas normas de funcionamento, substituindo imediatamente aqueles que forem considerados inconvenientes à boa ordem;
 - 3.2.9. Manter seus empregados devidamente uniformizados, com vestimentas adequadas às atividades de manipulação, produção e fornecimento de lanches e refeições (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscaras etc);
 - 3.2.10. Fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança individual exigidos por lei (lista de EPIs conforme NR-6 do Ministério do Trabalho);
 - 3.2.11. Manter seus empregados, quando em serviço, uniformizados, identificados por crachá, e aseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, devendo substituir, de imediato, após solicitação da Concedente, aquele que não atender a estas exigências. O crachá de identificação deverá conter nome e função de cada empregado;
 - 3.2.12. Fornecer aos seus empregados os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como produtos ou materiais indispensáveis à limpeza ou à manutenção das dependências;
 - 3.2.13. Apresentar à fiscalização da Concedente, quando da assinatura do contrato, relação nominal contendo nome e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços. As eventuais substituições, exclusões e inclusões dos empregados deverão ser comunicadas previamente à fiscalização da Concedente;
 - 3.2.14. Comprovar as condições de saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços do restaurante apresentando, quando do início das atividades, suas respectivas Carteiras de Saúde cuja validade será de 06 (seis) meses, devendo a mesma ser renovada após este período. Na renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados exames coproparasitológico, hemograma,

urina tipo I, dermatológico e, inclusive, exame odontológico. Seus resultados deverão ser entregues à fiscalização da Concedente;

- 3.2.15. Ministrará aos seus empregados, por intermédio de empresas especializadas, cursos na área de manipulação de alimentos;

3.3. Quanto às instalações físicas:

- 3.3.1. Responder, integralmente, pela manutenção, limpeza e conservação das dependências e instalações do restaurante e lanchonete, procedendo à limpeza diária da área concedida, bem como dos pisos, paredes, mobiliário e equipamentos, incluindo limpeza dos splits (de acordo com orientação do fabricante);
- 3.3.2. Primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do refeitório, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, vidraças, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;
- 3.3.3. A limpeza completa da área do restaurante/lanchonete abrange a conservação do espaço destinado ao restaurante/lanchonete, como também dos móveis, instalações, máquinas e utensílios, e será dividida nas seguintes etapas:
- a) limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas do refeitório, atendimento e cozinha, bem como limpeza das mesas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;
 - b) limpeza semanal envolvendo lavagem geral de toda a área, envolvendo todo o piso, limpeza das portas, janelas, persianas, materiais de cozinha, fogões, geladeiras, fornos, freezers, etc, com desinfecção;
- 3.3.4. Responsabilizar-se pela manutenção, conservação e reparação da rede hidráulica e elétrica da área objeto da concessão;
- 3.3.5. Realizar dedetização a cada 4 (quatro) meses, ou menos, caso as dependências e instalações do restaurante e lanchonete estejam infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências e instalações sofrer uma faxina geral no sábado posterior;
- 3.3.6. Manter um “container” para uso próprio, instalado em local a ser designado pela Concedente, o qual deverá permanecer convenientemente fechado, onde serão colocados o lixo e restos de comida devidamente acondicionados em sacos plásticos resistentes, a fim de se evitar que a água suja escorra. O lixo deverá ser recolhido ao “container” mais de uma vez ao dia, como forma de evitar o mau cheiro e a proliferação de insetos (moscas, baratas etc.);
- 3.3.7. Realizar alteração no espaço físico do imóvel, edificação de paredes de alvenaria ou outros materiais similares somente poderão ser efetivadas mediante a prévia e expressa autorização da Concedente, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio da Concedente, não cabendo à Concessionária direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título;

3.4. Quanto aos equipamentos e mobiliário:

- 3.4.1. Responsabilizar-se pela integridade e perfeito funcionamento dos equipamentos e mobiliário concedidos, constantes no Anexo "C" deste Termo de Referência;
- 3.4.2. Substituir, obrigatoriamente, sem ônus para a Concedente, quaisquer equipamentos entregues que venham a apresentar defeito ocasionado por utilização inadequada;
- 3.4.3. Responsabilizar-se pela manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos e mobiliário concedidos, devendo solicitar à Concedente autorização, por escrito, para a retirada de qualquer equipamento de suas dependências, quando necessário para reparo;
- 3.4.4. Responsabilizar-se pela retirada e entrega do equipamento danificado e por todas as despesas de transporte, frete e seguro correspondentes;
- 3.4.5. Comunicar à Concedente, por escrito, a devolução do equipamento retirado para reparo;
- 3.4.6. Realizar a manutenção corretiva, obrigatoriamente, por empresa autorizada e sempre acompanhada pela fiscalização da Concedente;
- 3.4.7. Submeter, semestralmente, todos os equipamentos à manutenção preventiva por empresa autorizada, a qual será acompanhada pela fiscalização da Concedente;
- 3.4.8. Substituir, sempre que necessário, as borrachas de vedação dos freezers e geladeiras;
- 3.4.9. Complementar todo o equipamento e mobiliário necessário para o correto cumprimento do objeto do contrato, que não constem no Anexo "C" deste Termo de Referência.

3.5. Quanto às despesas:

- 3.5.1. Responsabilizar-se pelas despesas com o gás de cozinha utilizado;
- 3.5.2. Responsabilizar-se pelo pagamento mensal à Concedente das despesas referentes à utilização dos serviços de telefonia e energia elétrica.

3.6. Quanto às disposições gerais:

- 3.6.1. Manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no ato convocatório;
- 3.6.2. Prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto neste Contrato e proposta apresentada;
- 3.6.3. Comunicar à Concedente, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados para a adoção das medidas necessárias à sua regularização;
- 3.6.4. Acatar as determinações feitas pela fiscalização da Concedente, no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste Termo;
- 3.6.5. Colaborar com os programas de prevenção de doenças instituídos pela equipe de saúde da Concedente, fornecendo alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras e, também, produtos diet/light;

- 3.6.6. Prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização da Concedente no que diz respeito ao cumprimento do objeto;
- 3.6.7. Não vender ou expor bebidas alcoólicas no restaurante e lanchonete;
- 3.6.8. Não subconceder, nem subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Termo;
- 3.6.9. Não deve ocorrer reaproveitamento do óleo anteriormente utilizado;
- 3.6.10. O óleo, depois de utilizado na cozinha, deverá ser coletado e descartado, destinando-o ao fabrico de outros itens (sabão, combustíveis, etc), não podendo ser descartado colocado na rede de esgoto;
- 3.6.11. Disponibilizar coletores de resíduos conforme sua natureza (papeis, metais, plásticos, orgânicos, etc) para o público externo (salão) e interno (cozinha), instruindo os funcionários sobre o uso correto;
- 3.6.12. Deverão ser disponibilizados aos usuários pratos de louça, copos de vidro, talheres totalmente (inclusive cabos) de aço inoxidável;
- 3.6.13. Os utensílios de cozinha deverão existir em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento;
- 3.6.14. Não utilizar utensílios de madeira na preparação dos alimentos, tais como: colheres, tábuas, etc;
- 3.6.15. Disponibilizar a opção de pagamento cartão de crédito, de débito ou pagamento mensal aos servidores, estagiários e terceirizados desta Seccional.

4. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

- 4.1. Proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Contrato;
- 4.2. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;
- 4.3. Tornar disponíveis as instalações e os equipamentos necessários ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna;
- 4.4. Relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência do Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas;
- 4.5. Comunicar à Concessionária qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização;
- 4.6. Acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste Contrato, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade;
- 4.7. Examinar, periodicamente, a quantidade e qualidade dos pratos preparados, determinando a Concessionária imediata regularização de qualquer anormalidade verificada;
- 4.8. Realizar inspeções periódicas na cozinha do restaurante, a fim de verificar a higiene, forma de manuseio e preparo dos alimentos, asseio dos profissionais, organização e limpeza das instalações, determinando, imediatamente, a adoção das medidas necessárias à regularização das faltas observadas;
- 4.9. Acompanhar as manutenções: preventiva e corretiva dos equipamentos concedidos;

- 4.10. Designar, durante a vigência do Contrato, uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração usuários ou terceiros ligados ao serviço;
- 4.11. Designar servidores para compor a comissão (mínimo de três) que irá fiscalizar os serviços prestados pela Concessionária, em conformidade com a respectiva área de atuação.

5. DOS PREÇOS

- 5.1. Pelo fornecimento dos lanches a Concessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos previstos no Anexo "A" deste Termo de Referência;
- 5.2. 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;
- 5.3. Os preços para refeições e lanches serão reajustados anualmente de acordo com a variação do INPC (Índice Nacional de Preço do Consumidor), após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do Contrato;
- 5.4. A periodicidade do reajuste será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir.

6. DA VISTORIA TÉCNICA

- 6.1. É facultada às proponentes a realização de vistoria dos locais de execução dos serviços, a fim de obtenção de subsídios para a adequada elaboração de suas propostas comerciais. A CONTRATANTE não aceitará quaisquer alegações posteriores relativas a desconhecimento das condições dos locais em que serão prestados os serviços como escusa às obrigações contratuais ou a exigências contidas neste termo de referência ou no Edital, ou de dificuldade para definir a quantidade de funcionários que executarão os serviços. Independente de terem realizado a vistoria, as licitantes se obrigam a declarar que conhecem plenamente o objeto desta licitação.
- 6.2. A vistoria poderá ser agendada junto a Seção de Serviços Gerais, através do telefone 98 3214-5709, das 9h00 às 15h00, de segunda à sexta feira. No prédio sede da Justiça Federal em São Luís/MA.
- 6.3. A visita técnica poderá ocorrer até 02 (dois) dias úteis anterior à data fixada para a realização da licitação.

7. DAS DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

- 7.1. O licitante vencedor receberá as dependências e instalações, mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas. As referidas instalações compõem-se de equipamentos e mobiliários, conforme consta no ANEXO "C" deste Termo de referência;

7.2. O licitante vencedor deverá complementar todo o equipamento e mobiliário necessário, para o correto atendimento das necessidades do objeto que não constem no ANEXO “C” deste Termo de Referência.

8. DA GARANTIA

- 8.1. No ato da assinatura do contrato de concessão de uso, será exigida da concessionária garantia de 5% (cinco por cento) sobre o total dos bens disponibilizados pela Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão, podendo este valor ser complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição da quantidade dos bens disponibilizados, podendo a Concessionária optar por:
- a) caução em dinheiro ou em Títulos da Dívida Pública;
 - b) seguro-garantia;
 - c) fiança bancária.
- 8.2 Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado pela empresa vencedora, junto à Caixa Econômica Federal (CEF), Agência n. 3960 - PAB – Justiça Federal - Maranhão, em conta específica para este fim, cujo valor será informado à CEF por meio de ofício expedido pela Secretaria Administrativa – SECAD;
- 8.3 Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança, deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo;
- 8.4 A apresentação do comprovante da garantia prestada deverá ser feita no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação por escrito da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão;
- 8.5 Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a Concessionária, desde já, se obriga a efetuar a respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da Seção Judiciária do Maranhão;
- 8.6 Em caso de alteração da quantidade de bens disponibilizados pela Concedente, a Concessionária deverá apresentar nova garantia na mesma modalidade da anterior ou complementar a já existente;
- 8.7 A garantia será liberada, no prazo de até 10 (dez) dias úteis consecutivos, a pedido da Concessionária, após a execução do contrato, desde que integralmente cumpridas as obrigações assumidas.

9. DO CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

- 9.1 Mediante assinatura das partes será formalizado o Contrato de Concessão de Uso entre o Licitante vencedor do certame e a Justiça Federal - Seção Judiciária do Maranhão;
- 9.2 Para fins de assinatura do Contrato, o licitante vencedor deverá apresentar:
- 9.2.1 Certidão Relativa aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, por cópia autenticada ou cópia simples acompanhada do respectivo original;
 - 9.2.2 Comprovante da garantia prestada.

10. SUGESTÕES À CONCESSIONÁRIA

- 10.1. Evitar super embalamento de itens para viagem (por ex., sanduíche quente sobre bandeja de poliestireno com embalagem plástica);
- 10.2. Treinar a equipe de cozinheiros quanto ao desperdício de alimentos no processo de preparação, devendo trabalhar para seguir os procedimentos corretamente;

10.3. Fazer contato com organizações sociais da localidade para ver se sua comida não utilizada (consumida) no dia pode ser fornecida aos necessitados;

10.4. Conversar com a municipalidade local para identificar criadores que possam usar estes resíduos.

TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO A

PLANILHA COM OS VALORES MÁXIMOS AUTORIZADOS

DISCRIMINAÇÃO	PREÇO MÁXIMO
Refrigerante em lata	3,58
Água mineral, copo 300 ml	1,95
Água mineral, garrafa 500 ml	3,08
Cafezinho	1,05
Café com leite, 200 ml	1,76
Suco industrializado, lata	3,85
Leite simples, 200 ml	1,73
Leite achocolatado, 200 ml	2,14
Chá industrializado, - em embalagem individual tipo sachet	1,17
Hambúrguer de carne ou frango	4,75
Iogurte, 200 ml	3,67
Pizza mussarela, pedaço	4,88
Pizza vegetariana, pedaço	5,13
Pizza portuguesa, pedaço	5,38
Sanduíche misto quente	3,94
Sanduíche queijo quente	3,44
Sanduíche de mortadela	3,63
Sanduíche de salaminho	4,00
Sanduíche de carne	4,50
Suco de laranja, copo 300 ml	3,83
Suco de laranja com beterraba, copo 300 ml	4,25
Suco de laranja com cenoura, copo 300 ml	4,25
Vitaminas, copo 300 ml	4,50
Grupo A - Salgados	3,50
Grupo B - Sanduíches naturais	4,38
Grupo C - Bolo simples	3,56
Grupo D - Suco misto (duas frutas)	4,04
Refeição Self-service (preço por quilo)	38,43
Sobremesa, quilo	34,60
Frutas, quilo	33,60

TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO B

Sugestões de cardápio

Cardápios

1 – Indicadores básicos para o cardápio da lanchonete:

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

Sanduíches

- De pão integral (chamados sanduíches naturais) com os recheios de:
 - frango e salada;
 - atum e salada;
 - atum e ovos;
 - peito de peru defumado e ricota;
 - patê de azeitona e ricota;
 - frango e queijo ricota;
 - queijo e presunto;
 - ameixa e ricota; • presunto e ovos. - Queijo quente.
- Misto quente.
- Sanduíches quentes (pão e hambúrguer) com variações nos recheios de:
 - carne de hambúrguer;
 - peito de frango;
 - salada;
 - bacon;
 - ovo;
 - queijo.

Salgados

- enroladinho de queijo;
- pão de queijo;
- coxinha;
- esfiha (carne e frango);
- quibe;
- pizza;
- empadas (frango, palmito, carne, camarão).

Bolos, tortas e pudins

- bolo de cenoura;
- bolo de aveia e maçã;
- bolo com açúcar mascavo (milho, mandioca);
- bolo de chocolate;
- bolo de laranja;
- bolo simples;
- torta doce; • pudim.

Vitaminas e Sucos

- Variações com os itens:

- Frutas: banana, mamão, melão, abacaxi, laranja, maçã e limão;
- Tubérculos: beterraba, cenoura;
- Farináceos: aveia, neston, ovomaltine, farinha Láctea e granola;
- Leites: esterilizados e semidesnatado;
- Adoçantes: açúcar cristal, mel, adoçantes dietéticos.

Bebidas

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

1.b - Para o sistema “self-service”, serão disponibilizados os seguintes itens:

- Pães: francês, forma (comum e light), integral, doces, em massas folhadas com recheios, de queijo;
- Queijos: prato, mussarela, ricota, minas frescal, cottage; • Frios: salaminho, presuntos (comum, aves, light), defumados;
- Salsichas ao molho de tomate.
- Ovos mexidos.
- Geléias de frutas: mínimo de 2 (dois) sabores, comum e light.
- Requeijão cremoso (comum e light).
- Patês: mínimo de 4 (quatro) sabores.
- Biscoitos de queijos.
- Biscoitos diversos (salgados e doces).
- Manteiga ou margarina.

2 – Indicadores básicos para o cardápio do restaurante “Self-service”.

- Variação mínima diária de:

- Quatro tipos de saladas, variadas entre, legumes cozidos e verduras.
- Uma leguminosa na forma de salada (fradinho, salada de grão de bico).
- Três tipos de molhos diversos.
- Dois tipos de leguminosas cozidas variadas entre feijões, lentilha ou grão de bico, feijoadas, feijão verde refogado.
- Dois tipos de arroz, sendo um branco, um acrescido de condimentos/especiarias e um integral.
- Dois tipos de carne: 01 opção de carne vermelha, 01 de carne branca (frango ou peixe), devendo sempre oferecer uma opção de preparo não frito ou gorduroso. • Uma opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

(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).

- Duas guarnições.
- Sobremesa diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, frutas e ou saladas de frutas (preço à parte).
- Chá e cafezinho. Refresco adoçado e outro sem acréscimo de açúcar, disponibilizando adoçante dietético, em copo descartável de 300ml que será oferecido gratuitamente.
- Sucos de frutas, refrigerantes (preço à parte).

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

MODELO DE CARDÁPIO SEMANAL

1ª Semana

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Cozido de carne e legumes Frango empanado Peixe cozido	Bife com Batata Frango cozido Peixe à delícia	Cabrito ao molho Peito de frango grelhado File ao molho madeira	Fígado acebolado Rosbife Peixe à escabeche	Lombo de porco assado Carne de sol Torta de atum
Guarnição	Batata Doce Cozida Farofa com soja	Farofa de ovo Lazanha de frango	Batat frita Fricassê de Bacalhau	Purê de abóbora Empadão de frango	Feijoada Purê de Batata
Acompanhamento	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Cuxá
Salada	Alface Tomate Acelga Quiabo cozido	Alface crespa tomate Couve-flor Batata cozida Salada russa	alface Tomate Cenoura ralada Beterraba ralada Repolho ralada	Alface roxa Tomate Palmito Rúcula Milho verde Rúcula	Alface Tomate Beterraba ralada Cenoura ralada tabulela
Sobremesa	Torta de chocolate Pavê de cupuaçu Frutas variadas (manga e abacaxi)	Espuma de limão Brigadeirão Frutas variadas (abacate e goiaba)	Torta branca de bacuri e chantilly Pudim Frutas variadas (manga e abacate)	Musse de maracujá Pavê de coco com chocolate Frutas variadas (tangerina e abacaxi)	Pudim de leite Pavê de limão Frutas variadas (laranja e abacaxi)

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

2ª Semana

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Contrafilé grelhado Frango ao molho pardo Cação ao molho	Bife acebolado Frango empanado com recheio de queijo Isca de peixe	Alcatra acebolada em tirinhas Frango com quiabo Bode ao leite de coco	Lagarto recheado Fígado acebolado Peixe cozido	Leitão ao molho pardo Carne assada de torta de caranguejo
Guarnição	Chips de batata Farofa com bancon	Lasanha de Berinjela Farofa de cuscuz	Anéis de cebola Fricassê de frango	Purê de cenoura lasanha de queijo e presunto	Feijoada batata frita
Acompanhamento	Arroz branco Arroz colorido Feijão	Arroz branco Arroz colorido Feijão	Arroz branco Arroz colorido Feijão	Arroz branco Arroz colorido Feijão	Arroz branco Arroz integral Creme de milho verde
Salada	Alface americana Tomate Acelga Jardienira de legumes	Alface Tomate Batata cozida Salada colorida	Alface roxa Tomate Cenoura ralada Beterraba ralada Radicchio ralado	alface Tomate cereja pepino rúcula salada de macarrão	Alface americana Tomate Salada de repolho cenoura refogada Salada de atum
Sobremesa	Pavê de Bacuri Torta de coco Frutas variadas (abacaxi e tangerina)	Docinho de brigadeiro Tortinha de morango Frutas variadas (goiaba e melancia)	Pudim de leite Pavê de banana Frutas variadas (goiaba e abacate)	Pavê de maracujá e chocolate Mousse de morango Frutas variadas (abacaxi e melancia)	Pudim de Tapioca Torta branca de castanha Frutas variadas (laranja e tangerina)

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

3ª Semana

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Estrogonofe de carne Frango xadrez Casquinho de caranguejo	Escalopinho de filé Creme de frango Peixe assado	Frango à passarinho Bife ao molho de pimentão Torta de camarão	Filé ao molho madeira Peixe cozido com ovo Buchada de bode	Pernil assado Carne de sol Torta de carne
Guarnição	Purê de batata farofa	Batata gratinada Macarrão à carbonara	Macaxeira frita Escondidinho de carne seca	Macaxeira cozida Lasanha verde	Feijoada Batata frita com queijo
Acompanhamento	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Farofa
Salada	Alface americana Tomate Salada colorida Batata cozida	Alface roxa Tomate Cenoura ralada Beterraba cozida Radicchio ralado	Alface crespa Tomate cereja Salada de macarrão parafuso Pepino rúcula	Couve-folha Salada de repolho Cenoura refogada Salada de atum	Abobrinha Tomate Acelga Pepino Jardineira de legumes
Sobremesa	Docinho beijinho Tortinha de morango Frutas nacionais (goiaba e melancia)	Pudim de leite Pavê de banana Frutas variadas (laranja e abacate)	Pavê de maracujá e chocolate Mousse de morango Frutas nacionais (abacaxi e melancia)	Pudim de tapioca Torta branca de castanha Frutas variadas (1 goiaba e tangerina)	Pavê de Bacuri Torta de coco (laranja e abacaxi)

4ª Semana

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Frango assado Yakissoba de carne Peixe à dorê	Torta de peixe Bife empanado Capão cozido	Carneiro ao molho Peito de frango à parmegiana rosbife	Bife À role Asa/sobrecoxa de frango assada mocotó	Carne porco assada Torta de camarão Calabresa na chapa
Guarnição	Batata sautê Farofa de banana	Farofa com bancon Lasanha de calabresa	Jardineira de legumes Quichê de espinafre	Sufê de queijo Batatas gratinadas	Feijoada Batata frita
Acompanhamento	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Feijão tropeiro Feijão	Arroz branco Arroz colorido Feijão	Arroz branco Feijão Tutu mineiro	Arroz branco Arroz integral cuxá

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

5ª Semana

Salada	Alface americana Tomate Cenoura cozida Salada russa	Alface americana Tomate Chuchu Vagem Salada de beringela ao vinagrete	Alface americana Tomate Pepino palmito Salada Waldorf	Alface americana Tomate Couve-folha Beterraba cozida Cenoura ralada tabule	Alface americana Tomate Acelga Quiabo cozido
Sobremesa	Brigadeirão Pavê de limão Frutas Nacionais (tangerina e goiaba)	Pudim de leite Pavê de abacaxi Frutas nacionais (manga e abacaxi)	Pavê de coco com chocolate Mousse de maracuja Frutas nacionais (tangerina e abacaxi)	Sobremesa de verão Mousse de limão Frutas nacionais (laranja e manga)	Pavê de cupuaçu Torta de chocolate Frutas nacionais (laranja e melancia)

6ª Semana

	Segunda-feira	Terça-feira	Quarta-feira	Quinta-feira	Sexta-feira
Prato Principal	Frango na laranja Nhoque à bolonhesa Filé com broto de feijão	Picadinho carioca Frango assado Peixe à delícia	Bisteca à sertaneja Frango crocante Torta de camarão	Contrafilé à moda Peixe cozido Sarapatel	Lombo de porco assado Panqueca de carne Torta de atum
Guarnição	Batata doce cozida Farofa de soja	Lasanha de frango Farofa de ovo	Espaguete ao molho Batata frita	Creme de abóbora Lasanha de carne moída	Feijoada Purê de batata
Acompanhamento	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral Feijão	Arroz branco Arroz integral vatapá
Salada	Alface americana Tomate Acelga Salada de grão de bico	Alface americana Tomate Salada de KaniKama Cenoura ralada agrião	Alface crespas Tomate Palmito Cenoura ralada Beterraba ralada Salada de Repolho temperada	Alface americana Tomate Repolho roxo Chicória Berinjela Rabanete Salada de feijão	Alface americana Tomate Abobrinha Nabo Salada de maionese
Sobremesa	Brigadeirão Pavê de abacaxi Frutas variadas (manga e goiaba)	Gelatina de morango com creme Manjar mármore Frutas variadas (tangerina e goiaba)	Bavaroise de maracujá Pavê sonho de valsa Frutas variadas (laranja e abacaxi)	Pavê de cupuaçu Torta de chocolate Frutas variadas (abacaxi e manga)	Brigadeirão pavê de limão Frutas variadas (laranja e manga)

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

- Descrição de algumas receitas:

- Salada de verão – salada com mangas, presunto, queijo minas frescal, azeitonas.
- Frango embrumado – frango empanado temperado com ervas.
- Bifes à moda russa – bife temperado com molho inglês.
- Sobremesa de verão – espuma de fruta com creme de leite.
- Salada ao molho – salada de couve flor, vagem e cenouras com molho de limão, mostarda, cominho, azeite, cebola e leite.
- Filé de linguado ao Thermidor – filés gratinados enrolados.
- Paleta à mexicana – paleta cozida com pimenta, tomate, milho e pimentão.
- Frango à espanhola – frango ensopado com molho de ervas, tomate, pimentão verde, presunto e azeitonas.
- Filé de frango recheado – recheio de queijo e presunto acompanhado de queijo cremoso.
- Frango à indiana – frango grelhado no iogurte, condimentos e suco de limão.
- Frango oriental – frangos dourados com pimentões.

- Sugestões de molhos para saladas:

- molho Francês;
- molho de iogurte;
- molho béchamel ;
- molho maionese light;
- molho rose;
- molho curry;
- molho de mostarda;
- molho branco; • molho soja;
- vinagrete.

TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO C

RELAÇÃO DOS BENS DISPONIBILIZADOS PELA JUSTIÇA FEDERAL-SEÇÃO
JUDICIÁRIA DO MARANHÃO PARA SEREM UTILIZADOS PELO
RESTAURANTE/LANCHONETE

Item	Quant.	Unid.	Especificação	Valor total Aquisição
01	1	UN	<p>Fogão industrial c/ 08 bocas e chapa fogão à gás, tipo industrial, próprio para cocção em médias e grandes quantidades, com as seguintes características construtivas:</p> <ul style="list-style-type: none">-quadro superior confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8;- Bandejas aparadoras de resíduos executada do mesmo material;Trepes e queimadores 40x40 duplos de alta potência em ferro fundido;Tubo de distribuição de 1" em aço inox;Estrutura executada em aço inoxidável AISI 304.18/8, dotada de prateleira inferior gradeada, com regulagem de altura para centro de cozinha;- Registro apis industrial com botões de baquelite; <p>Características técnicas:</p> <ul style="list-style-type: none">- Quantidade de trepes: 08- Dimensões das trepes: 400x400mm - Queimadores: 08 bocas duplas.- Medida: 2100 mm (comp.) x 1100 mm (larg.) x 850 mm (alt.), <p>MARCA EMCOP</p>	3.900,00
02	1	UN	<p>Sistema de exaustão (Coifa) – industrial confeccionado totalmente em chapa de aço inoxidável do tipo AISI 304.18/8, pronto para fixação na parede por meio de parafusos e buchas; Formato tronco piramidal com acabamento escovado;</p> <ul style="list-style-type: none">- 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- 01 exaustor tubo axial blindado com 450 mm de diâmetro;- Sistema de retenção de gorduras com filtros inerciais;- 3500 mm de rede de dutos em aço inox com diâmetro de 450mm;- 01 chapéu chinês executado do mesmo material, com 6000 mm de rede de dutos; <p>Medida: (coifa) 2700 mm (comp.) x 1400 mm (larg) x 500 mm (alt.), MARCA EMCOP</p>	5.350,00

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

03	1	UN	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; - regulador de temperatura/painel eletrônico; - isolamento térmico em poliuretano injetável; -revestimento interno em chapa de alumínio stuck; - com 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;	3.530,00
----	---	----	---	----------

Item	Quant.	Unid.	Especificação	Valor total Aquisição
			Medidas: 2250 mm (comp.) x 700 mm (larg.) x 900 mm (alt.) MARCA EMCOP	
04	1	UN	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 ½ polegadas de diâmetro e contraventamento de 1”; - sapatas niveladoras antiderrapante. Medida: 1500 mm(comp.) x 600 mm (larg.) x 900 mm (alt) MARCA EMCOP	800,00
05	1	UN	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; - com 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: 3000 mm (comp.) x 700 mm (larg.) x 900 mm (alt.) MARCA EMCOP	3.850,00
06	1	UN	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.)	3.980,00
07	1	UN	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	600,00

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

08	2	UN	Estante em aço inox com 03 planos medindo 1,50 x 0,50 m - estante do tipo painel 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 Medida: 1500 mm (comp.) x 500 mm (larg.) x 1800mm (alt.) MARCA EMCOP	1.770,00
09	1	UN	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; - com 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; - com capacidade para 12 cuas ½ x 60; - Protetor de salivas executado em vidro reto; - Passa bandeja executado em tubo inox; - sapatas reguláveis em polipropileno; - pista gelada sem divisórias para cubas.	4.800,00
Item	Quant.	Unid.	Especificação	Valor total Aquisição
			Medida: 2200 mm (comp.) x 650mm (larg.) x 850mm (alt.) MARCA EMCOP	
10	1	UN	Balcão de distribuição de alimentos aquecidos - Balcão 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, com capacidade para armazenamento de cubas gastronorm; - com 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 (comp.) x 650 mm (larg.) x 850 mm (alt.) MARCA EMCOP	4.530,00
11	1	UN	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 de 110 ou 220 volts; peso da balança embalada: 8 kg. Medida 350 mm(larg) x 350 mm(prof.) x 120 mm(alt.), com capacidade para 25 kg, com divisão de 5 gramas, MARCA BALMAK	694,00
12	1	UN	Apoio para bandejas em tubo de aço inox - apoiadores para bandejas executado totalmente em tubo inoxidável do tipo AISI 304.18/8; Fixação através de mão francesa. MARCA EMCOP	700,00

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

13	20	UN	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	8.400,00
14	80	UN	Cadeiras plásticas - estrutura plástica em monobloco sem braços - empilháveis por auto encaixe - cor branca Obs: atendendo as normas NBR 14.886/2001 comprovadas mediante certificado. MARCA MARFINITE	2.050,40
TOTAL GERAL				44.954,40

TERMO DE REFERÊNCIA – ANEXO D

Sugestões de produtos industrializados para utilização no Restaurante

Com a finalidade de conseguir maior controle sobre a qualidade dos produtos fornecidos no Restaurante e Lanchonete os gêneros deverão ser adquiridos de empresas idôneas e sabidamente seguidores de práticas corretas de fabricação e fiscalização. Por isso, sugerimos que sejam utilizadas as seguintes marcas:

	Item	Descrição
Frango		Só Frango, Sadia, Copacol, Francap
Frios	Presunto	Sadia, Perdigão, Seara
	Presunto Peru	Sadia, Perdigão, Seara
	Mortadela	Sadia, Perdigão, Seara
	Blanquet Peru	Sadia, Perdigão, Seara
	Presunto Frango	Sadia, Perdigão, Seara
	Salsicha	Sadia, Perdigão, Seara
Macarrão	Espaguete, parafuso, fusili, talharim	Premiata, Adria, Madremassas, Renata Italianíssimo, Maggi, Pasta Gemma, Emegê
	Massa para lasanha	Premiata, Adria, Madremassas, Renata, Italianíssimo, Maggi, Pasta Gemma, Emegê
Farináceos	Farinha de trigo especial	Dona Benta, Sol, São Jorge, MG, Mabel, Jauense
	Farinha de milho	Yoki, Nippon
	Farinha rosca	Yoki, Nippon
	Polvilho	Ubon, Super Grão, Tia Lília
	Flocos de milho pré-cozido	Vitamilho, Quaker, Yoki
	Amido milho	Arisco, Maizena, Ubon
	Farinha de mandioca tipo 1	Yoki, Nippon, Ubon, Cook
Arroz	Polido Tipo 1	Tio João, Ibra,
	Integral	Mais Vita, Raris, Mãe Terra
Lentilha		Nippon, Cook
Grão de bico		Nippon, Cook, Tia Lília
Feijão	Preto, Carioca, Azuki	Mãeterra, Yoki, Ibra, Nobilis, Biju, Combrasil
Feijão branco		Nippon, Ubon, Tia Lília
Azeite		Gallo, Carbonell, Don, Peppe, Andorinha, Cirio
Óleos	Canola, girassol, oliva	Todos
logurte Líquido com frutas	Garrafinha 200ml	Bliss, Corpus, Batavo, Yoplat, Danone, Parmalat
logurte desnatado	Garrafinha 200ml	Bliss, Corpus, Batavo, Danone, Parmalat, Nestle, Molico
logurte natural	Pote 200ml	Bliss, Batavo, Danone, Parmalat, Nestle, Itambé
Queijos	Mínas, prato, ralado, muzzarela, ricota	Danúbio, Poços de Caldas, Parmalat, Paracatú, Batavo, Marília, Itambé

PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO MARANHÃO

Molhos / Temperos	Azeite	Beira Alta, Gallo, Torre Belém
	Maionese	Gourmet, Hellmanns, Cica
	Catchup	Cica, Etti, Peixe, Hellmans
	Açafrão, alecrim, cardamomo, louro, canela, cheiro verde, colorífico, cominho	Arisco, Kitano
Derivados Tomate	Molho, extrato, polpa	Etti, Arisco, Elefante, Pomodoro, Parmalat, Tomato, Maggi

Item		Descrição
Enlatados	Milho Verde	Etti, Swift
	Ervilha	Etti, Jurema, Bonduelle, Arisco
Sobremesas	Gelatina, pudim	Sadia, Royal, Sol
Achocolatados em pó		Nestlé, Arisco, Toddy
Café		Arábia, do Sítio
Sal		Cisne
Açúcar Refinado		União, Coopersucar
Creme de leite		Parmalat, Batavo, Glória, Nestlé, Etti, Mococa
Leite condensado		Parmalat, Nestlé, Glória, Mont Blanc, Batavo
Frutas em calda		Arisco, Quero, Cica
Chás	Sabores variados	Apicena, Oetker, Leão
Requeijão		Parmalat, Nestlé, Danone, Itambé, Marília, Danúbio
Manteiga	Com e sem sal	Itambé, Marília, Paracatú
Margarina	Com e sem sal	Mazola, Bonna, All Day, Delícia, Deline, Claybom, Delicata, Dorian, Becel
Cogumelo		Kenko, Hemmer
Palmito	Com registro no Ibama	Verde Vale, Hemmer, Ecopalm, Don Peppe, Moraes, Gini.
Maionese	Industrializada	Hellmanns, Maionegg's, Cica, Becel, Arisco, Natura
Ketchup		Etti, Arisco
Caldo carne, frango, bacon		Arisco, Maggi
Azeite dendê		Pirata
Molho Pimenta		Renata, Kenko, Jimmi,
Shoyo		Sakura, Hinomoto, Arisco, Kitano

TERMO DE REFERÊNCIA - ANEXO E

RELAÇÃO REFERENCIAL DE UTENSÍLIOS NECESSÁRIOS PARA UTILIZAÇÃO NO RESTAURANTE/LANCHONETE, A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CONCESSIONÁRIA.

- Pratos de mesa – louça branca
- Pratos de sobremesa – louça branca
- Xícaras de chá – louça branca
- Xícaras de café – louça branca
- Talheres de primeira linha (não utilizar cabos de madeira, plástico).
- Conchas, pegadores, colheres grandes
- Copos e taças de vidros transparentes
- Recipientes para sobremesa (tigelas tamanhos variados) em vidro transparente ou louça branca
- Jarras para suco em vidro transparente
- Galheteiros
- Porta guardanapos
- Guardanapos de papel
- Porta talheres
- Toalhas de mesa
- Bandejas para servir
- Bandejas para saladas
- Recipientes para molhos
- Máquina registradora
- Forno Microondas
- Recipientes para frios
- Recipientes para bolos, biscoitos e pães
- Panelas diversas
- Colheres grandes
- Conchas grandes
- Espátulas
- Facas de pão, de corte
- Tábuas de carne
- Peneiras (vários tamanhos)
- Panos de prato
- Panos de limpeza
- Cestos de lixo grandes
- Sacos de lixo
- Materiais para limpeza e higienização
- Rodos e vassouras

OBS.: NÃO UTILIZAR UTENSÍLIOS EM MADEIRA.



PREGÃO Nº 21/2016

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 ____/2016, que eu, FULANO DE TAL, portador(a) da CI/RG nº XXXXXXXXX e do CPF nº XXXXXXXXXX, representante da empresa XXXXXXXXXXXXXXXX, estabelecida no(a) Cidade de XXXXXXXXXXXXXXXX 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



PREGÃO Nº 21/2016

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.



PREGÃO Nº 21/2016

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 N.º. ____/____**, 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



PREGÃO SRP Nº 21/2016

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 juízes 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



PREGÃO ELETRÔNICO N. 21/2016
PROCEDIMENTO ADMINISTRATIVO N. 1497-60.2016-MA

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO

**CONTRATO DE CONCESSÃO DE
USO N. ____/2016, QUE ENTRE
SI CELEBRAM A UNIÃO, POR
INTERMÉDIO DA JUSTIÇA
FEDERAL-SEÇÃO JUDICIÁRIA
DO MARANHÃO E EMPRESA**

_____.

Aos _____ dias do mês de _____ de 2016, 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 CONCEDENTE, 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 CONCESSIONÁRIA, resolvem celebrar o presente CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO N. ____/____, com fundamento nos autos do Processo Administrativo n. 1497-60.2016.4.01.8007-MA, Lei n. 10.520/02, Decreto n. 5.450/2005, Lei n. 8.666/93, Edital de Pregão n. 21/2016, bem como as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem por objeto a concessão de uso de área com 147,96 m², localizada no Restaurante Anexo ao Edifício-sede da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão e equipamentos, para exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, incluindo o fornecimento de lanches e refeições tipo Self-Service pela Concessionária, consoante especificações deste Contrato e seus Anexos.



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	260
b)	Prestadores de serviço (média-fixos e variáveis)	106
c)	Estagiários (média-remunerados e não remunerados)	70
d)	Visitantes (população flutuante)	400
TOTAL		836

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 **500** pessoas ao ano.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE

Proporcionar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários e visitantes da Justiça Federal – Seção Judiciária do Maranhão de local adequado, próximo ao trabalho, para realização de refeições e lanches com qualidade e preços módicos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

Por este instrumento a Concessionária obriga-se a:

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

- a) salários;
- b) seguro de acidentes;
- c) taxas, impostos e contribuições;
- d) indenizações;
- e) vales-transporte;
- f) vales-refeição, e
- g) outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por

lei.

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 os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com o Concedente;

3 - responsabilizar-se por todos os encargos fiscais e comerciais resultantes desta contratação;

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

5 - responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente ao Concedente, aos usuários ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou



dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo esta responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pelo Concedente;

6 - manter, durante toda a execução do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação exigidas no ato convocatório;

7 - manter seus empregados, quando nas dependências do Concedente, sujeitos às suas normas de funcionamento (disciplina, segurança, etc.), porém sem qualquer vínculo empregatício com este Órgão;

8 - manter, ainda, seus empregados identificados por crachá, quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles que seja considerado inconveniente à boa ordem ou que não observe as normas de funcionamento do Concedente;

9 - prestar os serviços dentro dos parâmetros e rotinas estabelecidos, observando o disposto neste Contrato e proposta apresentada;

10 - comunicar ao Concedente, de imediato e por escrito, qualquer anormalidade verificada durante a execução dos serviços contratados, para a adoção das medidas necessárias à sua regularização;

11 - acatar as determinações feitas pela fiscalização do Concedente, no que tange ao fiel cumprimento do objeto deste Contrato;

12- prestar, de imediato, todos os esclarecimentos solicitados pela fiscalização do Concedente no que diz respeito ao cumprimento do objeto contratado;

13- assumir toda e qualquer responsabilidade pela integridade e perfeito funcionamento dos equipamentos concedidos;

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

15- utilizar no fornecimento dos lanches e refeições os alimentos discriminados no Anexo V deste Contrato;

16- responsabilizar-se pela manutenção corretiva e preventiva das instalações (equipamentos e mobiliário) concedidas, devendo solicitar ao Concedente autorização, por escrito, para a retirada de qualquer equipamento de suas dependências, quando necessário para reparo.

16.1- A manutenção corretiva deverá, obrigatoriamente, ser realizada por empresa autorizada e sempre acompanhada pela fiscalização do Concedente;

16.2 - submeter, semestralmente, todos os equipamentos à manutenção preventiva por empresa autorizada, a qual será acompanhada pela fiscalização do Concedente;

17- comunicar ao Concedente, por escrito, a devolução do equipamento retirado para reparo;

18- responsabilizar-se pela retirada e entrega do equipamento danificado e todas as despesas de transporte, frete e seguro correspondentes;



19 - fornecer a seus empregados os utensílios necessários à execução dos serviços, bem como produtos ou materiais indispensáveis à limpeza ou à manutenção das dependências;

20 - 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;

21 - apresentar, mensalmente, ao executor do contrato, os Certificados de Regularidade junto ao INSS e FGTS, para juntada ao respectivo processo administrativo de contratação;

22- manter o imóvel concedido em perfeitas condições de conservação e asseio, com todas as suas instalações em funcionamento.

22.1 - Qualquer alteração no espaço físico do imóvel, edificações de paredes de alvenaria ou outros materiais similares, somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do Concedente, ficando ressalvado que toda e qualquer benfeitoria e/ou melhoria no imóvel incorporar-se-á, de imediato, ao patrimônio do Concedente, não cabendo à Concessionária direito, em tempo algum, de retenção ou indenização, a qualquer título;

23 - realizar dedetização a cada 4 meses, ou menos, caso as dependências e instalações do restaurante e lanchonete estejam infestadas com insetos e/ou pragas.

23.1 - A dedetização deverá ser feita somente ao final do expediente da sexta-feira, devendo as dependências e instalações do restaurante e lanchonete serem submetidas a faxina geral no sábado posterior, cabendo à Concessionária escalar número suficiente de empregados para tal finalidade;

24 - manter quantitativo suficiente de empregados de modo a oferecer um serviço eficiente e de qualidade;

25 - fornecer aos seus empregados todos os equipamentos de segurança individual exigidos por lei (lista de Epis conforme NR6 do MTE)

26 - fornecer, semestralmente, 2 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados, composto de calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, botas de PVC, sapatos, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc., adequados às atividades de manipulação, produção e fornecimento de lanches e refeições;

27 - manter seus empregados em serviço permanentemente uniformizados, identificados por crachá e aseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, devendo substituir, de imediato, após solicitação do Concedente, aquele que não atender esta exigência.

27.1- O crachá de identificação deverá conter nome e função de cada empregado;

28 - apresentar à fiscalização do Concedente, quando da assinatura do contrato, relação contendo o nome e qualificação dos empregados que executarão o serviço.

28.1 - As eventuais substituições, exclusões ou inclusões deverão ser comunicadas previamente à fiscalização do Concedente;



29 - coletar diariamente 100 gramas de amostras de todas as preparações. Estas devem ser coletadas com luvas descartáveis, armazenadas em frascos próprios, etiquetadas com data e mantidas em refrigerador (abaixo de 4°C) por 48 horas, para a realização de testes, em caso de suspeita de intoxicação alimentar;

30 - responsabilizar-se pelas despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

31 - responsabilizar-se pela manutenção, conservação e reparação da rede hidráulica e elétrica da área objeto da concessão;

32 - apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, cuja validade será de 6 meses, devendo ser renovada após este período. Quando da renovação da Carteira de Saúde, deverão ser realizados os seguintes exames:

- a) coproparasitológico;
- b) hemograma;
- c) urina tipo I;
- d) dermatológico.

33- submeter à aprovação da fiscalização do Concedente, semanalmente e em data acordada, o cardápio a ser servido na semana seguinte;

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

35 - possuir nutricionista para supervisionar toda a produção de alimentos;

36- seguir rigorosamente as orientações contidas no Anexo IV- Curso Básico de Manipulação de Alimentos;

37- ministrar por intermédio de empresas especializadas cursos na área de manipulação de alimentos.

38- proibir a venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e lanchonete;

39- responsabilizar-se pelo pagamento mensal ao Concedente de despesas referentes à utilização de telefone;

40 - responsabilizar-se pelo pagamento mensal ao Concedente de despesas decorrentes do uso de energia elétrica;

41 - responsabilizar-se pelo pagamento mensal ao Concedente de despesas com água/esgoto;

42- iniciar os serviços a partir do 5º dia útil da expedição, pelo Concedente, da Ordem de Execução de Serviços;

43 - não subconceder e subcontratar, totalmente, o objeto deste Contrato. As subconcessões ou subcontratações deverão ser previamente comunicadas à Administração da Justiça Federal do Maranhão, através da Diretoria do Foro, a qual apreciará e verificará, motivadamente, a conveniência e oportunidade da medida, tendo como escopo o atendimento do interesse público.



CLÁUSULA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

Por este instrumento, o Concedente obriga-se a:

1 - proporcionar as condições necessárias para que a Concessionária possa cumprir o objeto deste Contrato;

2 - prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo preposto da Concessionária;

3 - emitir pareceres acerca da execução do Contrato, em especial, quanto ao acompanhamento e fiscalização da prestação dos serviços, à exigência de condições estabelecidas nas especificações e à aplicação de sanções;

4 - tornar disponíveis as instalações e os equipamentos necessários ao cumprimento dos serviços, respeitadas as suas normas de segurança interna;

5 - relacionar as dependências e as instalações colocadas à disposição da Concessionária durante a vigência deste Contrato, com a indicação do estado de conservação das mesmas;

6 - comunicar à Concessionária, de imediato, qualquer irregularidade verificada na prestação dos serviços, determinando a imediata adoção das providências necessárias à sua regularização;

7 - acompanhar e fiscalizar, rigorosamente, o cumprimento do objeto deste Contrato, designando o número de servidores que entender necessário para esta finalidade.

CLÁUSULA QUINTA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Durante a vigência do Contrato, será designado pelo Concedente um servidor qualificado ou uma comissão para exercer a fiscalização dos serviços contratados, que terá, dentre outras, a incumbência de solicitar à Concessionária o afastamento ou substituição de profissional que considere ineficiente, incompetente, inconveniente ou desrespeitoso com pessoas da Administração, usuários, ou terceiros ligados ao serviço.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO TERCEIRO

O(s) executor(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) executor(es), deverão ser solicitadas à autoridade competente, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

PARÁGRAFO QUINTO

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

PARÁGRAFO SEXTO

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

PARÁGRAFO SÉTIMO

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

CLÁUSULA SEXTA- DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A Concessionária 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.

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

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

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

- a) **Almoço - de 11:30 às 15:00 horas;**



b) Lanches - de 9:00 às 11:30 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 Concedente, 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 ser composto de pelo menos 3 pratos principais, 2 guarnições, 3 acompanhamentos, 4 saladas, 2 doces e 2 frutas.

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

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

PARÁGRAFO TERCEIRO



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

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

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

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

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

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

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

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

f) 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 Concedente. Os Itens que não puderem ser processados na cozinha serão de inteira responsabilidade da Concessionária, sendo que o transporte deverá ser feito com estrita observância às normas técnicas pertinentes.

CLÁUSULA DÉCIMA- DO ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

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

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

b) planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a 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 Concessionária deverá garantir condições ideais de temperatura dos alimentos até a sua distribuição, que deverá ocorrer no menor espaço de tempo possível.

PARÁGRAFO TERCEIRO

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

CLÁUSULA DÉCIMA-PRIMEIRA- DO PREÇO

Pelo fornecimento das refeições e lanches a Concessionária estabelecerá os seus preços dentro dos limites máximos previstos no Anexo I deste 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 para refeições e lanches serão reajustados anualmente de acordo com a variação do INPC (Índice Nacional de Preço ao Consumidor), aferido pelo IBGE (Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística), após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

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

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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



CLÁUSULA DÉCIMA-QUARTA - DA GARANTIA

Objetivando garantir o fiel cumprimento deste termo contratual, foi prestada pela Concessionária garantia na modalidade de _____, emitida em _____, com vencimento em _____, pelo Banco _____, no valor de R\$ _____ (_____), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total dos bens disponibilizados pelo Concedente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenizações a terceiros, a Concessionária obriga-se, desde já, a fazer a respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data em que for notificada pelo Contratante.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Em caso de alteração da quantidade de bens disponibilizados pelo Concedente, a Concessionária deverá apresentar nova garantia na mesma modalidade da anterior ou complementar a já existente, no prazo estabelecido no parágrafo anterior.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A garantia será liberada a pedido da Concessionária, no prazo de até 07 (sete) dias úteis consecutivos ao término da vigência deste Contrato, desde que comprovado o cumprimento integral das obrigações assumidas.

CLÁUSULA DÉCIMA-QUINTA - DAS PENALIDADES

Pela inexecução total ou parcial das condições estipuladas neste Contrato, a Concessionária 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 Concessionária à multa diária de 0,25% (vinte e cinco décimos por cento) sobre o valor mensal do contrato.

PARÁGRAFO SEGUNDO

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

PARÁGRAFO 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 Concedente a sua aceitação.

PARÁGRAFO QUARTO

Vencido o prazo proposto, sem execução do serviço, total ou parcial, o Concedente oficiará à Concessionária 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 Concessionária 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 Concedente pela Concessionária 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 Concessionária 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.

PARÁGRAFO DÉCIMO

Caso a Concessionária deixe de apresentar nova garantia ou de complementar o valor da garantia principal, dentro do prazo estabelecido, o Concedente 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 - 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.

CLAUSULA DÉCIMA NONA – DA COMPLEMENTAÇÃO DO CONTRATO

Fazem parte integrante do presente Contrato, independentemente de transcrição, o Edital do Pregão n. 21/2016, o termo de referência e o orçamento proposto pela Concessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA-VIGÉSIMA - 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 03 (três) vias de igual teor e forma.

São Luís-MA, ____ de _____ de 2016

Pela CONCEDENTE:

Pela CONCESSIONÁRIA:

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante da Concedente

XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX

Representante da Concessionária
