



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

Senhor Licitante,

Solicito a V.S^a preencher o recibo de entrega de editais abaixo, remetendo-o a Seção de Compras e Licitações, por meio do fone (063) 3218-3858 ou e-mail selit.to@trf1.gov.br.

A não remessa de recibo exime o Pregoeiro da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Palmas - TO, 05 de novembro de 2015.

SIDNEY MARTINS JALES
Pregoeiro

PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2015 - PAE 0001656-16.2015.4.01.8014

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____ Fax: _____

E-mail para cont@to: _____

Nome do Representante para contato: _____

Assinale com "X", no parêntese abaixo, o site pelo qual recebeu cópia do instrumento convocatório acima identificado:

() www.to.trf1.gov.br

() www.comprasnet.gov.br

Data de retirada: ____ / ____ / ____

Assinatura / Carimbo CNPJ



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2015
(PAE 0001656-16.2015.4.01.8014)

A **JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU – SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS**, por seu Pregoeiro, designado pela Portaria nº 213, de 28 de novembro de 2014, da Diretora deste Foro, torna público que realizará licitação, sob a modalidade de **PREGÃO**, na forma **PRESENCIAL**, do tipo **MENOR PREÇO**, regida pelas disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08.08.2000 e suas alterações, na Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, no Decreto nº 6.204 de 05 de setembro de 2007, e ainda, subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, demais normas que regem a matéria e pelas condições e exigências constantes do presente Edital e em conformidade com a autorização contida no Processo nº *PAE 0001656-16.2015.4.01.8014*.

I - DA ABERTURA

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

DATA: 17/11/2015

HORA: 10:00 horas (horário de Brasília-DF).

LOCAL: SALA DE LICITAÇÕES - 201 Norte, Conjunto 01, Lotes 03 e 04, Palmas – TO.

1.1 - Não havendo expediente na data marcada, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo horário e local, salvo disposição em contrário;

1.2 - O Edital estará disponível na Seção de Compras e Licitações e na Internet, na página da Seção Judiciária do Tocantins, endereço <http://www.to.trf1.gov.br>.

II - DO OBJETO

2.1 - O objeto do presente Pregão consiste na **concessão onerosa de uso** de espaço físico localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO situado na Quadra 201 Norte, Conjunto 01, lote 2-A, Palmas - TO, com área de 108 m², (cento e oito metros quadrados) para **exploração dos serviços de lanchonete/restaurante**, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações constantes do Termo de Referência - Anexo I, deste Edital.

III . DOS ANEXOS

3.1 - São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I – Termo de Referência / Memorial Descritivo

ANEXO II – Modelo de Declaração para Micro e Pequenas Empresas

ANEXO III – Declaração de cumprimento das exigências para habilitação, nos termos do art 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17/07/2002 (modelo);

ANEXO IV – Declaração relativa ao trabalho de menores, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99). (modelo);

ANEXO V – Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo para Habilitação

ANEXO VI – Modelo de Proposta

ANEXO VII – Modelo de Credenciamento

IV - DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1 - Para fins de credenciamento junto ao Pregoeiro, o proponente deverá enviar um representante devidamente munido de documento que o credencie à participação, respondendo o mesmo pela representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a Carteira de Identidade ou outro documento equivalente, **devendo o documento estar acompanhado de cópia ou somente cópia autenticada.**

4.2 - O credenciamento far-se-á:

4.2.1 - por instrumento público ou particular de procuração, com firma reconhecida em cartório, **com poderes expressos** para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome do proponente, Identidade ou outro documento equivalente, **devendo o documento estar acompanhado de cópia ou somente cópia autenticada**, podendo ser adotado o modelo constante do **Anexo VIII**.

4.2.2 - no caso de diretor, sócio, proprietário ou assemelhado da empresa proponente que comparecer ao local, comprovar-se-á a representatividade através da apresentação do ato constitutivo, estatuto ou contrato social e seus termos aditivos, do documento de eleição de seus administradores, devidamente registrados na Junta Comercial ou no cartório de pessoas jurídicas, conforme o caso, **devendo a documentação mencionada estar acompanhada de cópia ou somente a cópia autenticada**, na qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.2.3 - A não apresentação ou a incorreção do documento de credenciamento não impedirá o proponente de entregar os envelopes de proposta e de habilitação, mas o impedirá de manifestar-se no certame.

4.3 - O representante responsabilizar-se-á pelos assuntos atinentes à participação da empresa neste procedimento licitatório.

4.4 - Os documentos relativos ao credenciamento deverão ser apresentados antes do início do certame, **separadamente** dos envelopes "PROPOSTA DE PREÇOS" e "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO".

V - DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

5.1 - A reunião, para recebimento e abertura dos envelopes contendo a proposta de preços e os documentos da habilitação, será pública, dirigida pelo Pregoeiro.

5.2 - No dia, local e hora marcados, **antes do início da sessão**, os interessados ou seus representantes legais deverão proceder ao respectivo credenciamento, nos termos do item 4.

5.3 - Declarada aberta a sessão pelo Pregoeiro, não mais serão admitidos novos proponentes, dando-se início ao recebimento:

- do envelope de proposta (ENVELOPE Nº 1);
- do envelope de documentação para habilitação (ENVELOPE Nº 2);
- da declaração (**Anexo III**), nos termos do art 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17/07/2002 (FORA DO ENVELOPE).

5.4 - A indicação nos envelopes, caso esteja incompleta ou com algum erro de transcrição, desde que não cause dúvida quanto ao seu conteúdo ou não atrapalhe o andamento do processo não será motivo para exclusão do procedimento licitatório.

VI - DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇOS

6.1 - A proposta deverá ser apresentada no dia e até a hora da abertura deste Pregão, podendo ser entregue apenas na Sala de Licitações. Não serão aceitas propostas encaminhadas via correio, sedex ou correlatos. A proposta deverá estar inserida em envelope lacrado, distinto do envelope da documentação, o qual conterá no anverso a palavra "PROPOSTA", nome, CNPJ e endereço da firma, referência a este Pregão e a indicação "ENVELOPE Nº 1", conforme modelo:

À
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS
PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2015 - PAe 0001656-16.2015.4.01.8014
ENVELOPE Nº 1 - PROPOSTA DE PREÇOS
NOME DA EMPRESA:
ENDEREÇO:
CNPJ:

6.2 - A proposta deverá preencher os seguintes requisitos:

6.2.1 - ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, datada e assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa;

6.2.2 - conter especificações claras e detalhadas dos serviços a serem executados, de conformidade com o estabelecido no Termo de Referência - **ANEXO I** e no modelo de proposta – **Anexo VI**, deste Edital;

6.2.3 - consignar prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da entrega da mesma, encerrando-se sempre em dia útil;

6.2.4 - indicar razão social, CNPJ, endereço, telefone, fax e dados bancários (banco, agência e respectivos códigos);

6.2.5 - consignar **preço unitário e total dos itens** que compõem o CARDÁPIO, constante do Anexo I deste Edital, em moeda corrente nacional, com apenas duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso;

6.2.6- consignar prazo de execução dos serviços, que deverá ser de **no máximo 60 (sessenta) dias** a contar do recebimento da Ordem de Serviço;

6.3 - Nos preços apresentados na proposta já devem vir acrescidos todos os custos e despesas, tais como: custos diretos e indiretos (materiais, mão de obra, fretes, BDI, seguros, etc.), tributos incidentes e outros que se fizerem necessários.

6.4 - Em caso de divergência entre os preços unitários e os totais, prevalecerão os primeiros, e entre os expressos em algarismos e os por extenso, serão considerados os últimos.

6.5 - Não serão aceitas cotações com quantidades inferiores às solicitadas no Anexo I.

6.6 - Caso os prazos de que tratam os subitens **6.2.3** e **6.2.6** não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos.

6.7 - Será desclassificada a proposta elaborada em desacordo com os termos deste Edital e seus Anexos ou que se opuser a quaisquer dispositivos legais vigentes.

6.8 - A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

6.9 – Os licitantes poderão apresentar suas propostas de conformidade com o modelo constante do ANEXO VI.

6.10 - Após a abertura das propostas não serão admitidos pedidos de cancelamento, retificação de preços ou de quaisquer outras condições oferecidas.

VII - DO JULGAMENTO E DA CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS DE PREÇOS

7.1 – Será (ão) classificada(s) pelo Pregoeiro a(s) proposta(s) de **menor preço global** para o serviço e as propostas com preços sucessivos e superiores em até 10% (dez por cento) relativamente à de menor preço.

7.1.1 - Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços para o lote nas condições do subitem 7.1, serão classificadas as propostas das melhores ofertas, até o máximo de 3 (três).

7.1.2 - No caso de empate entre 2 (duas) ou mais propostas iniciais, realizar-se-á o sorteio para definir a ordem da apresentação dos lances.

7.2 - Os licitantes classificados, conforme subitem 7.1 ou 7.1.1, serão convocados individualmente para a apresentação de lances verbais, de forma sucessiva, de valores distintos e decrescentes, iniciando-se pelo autor da proposta de maior preço, seguindo-se os demais em ordem decrescente de valor. A desistência em apresentar lance verbal, quando da convocação pelo Pregoeiro, implicará exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço apresentado pelo licitante, para efeito de ordenação das propostas.

7.3 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes no subitem 17.2 deste Edital.

7.4 - Não havendo mais interesse dos licitantes em apresentar lance verbal, será encerrada a etapa competitiva e serão ordenadas as ofertas, exclusivamente pelo critério de **menor preço global**.

7.4.1 - Para efeito de se aferir a exequibilidade da contratação, o menor valor ofertado deverá estar limitado a **60%** (sessenta por cento) do Valor de Referência, ou seja, **R\$77,00 x 60% = R\$46,20**.

7.5 - Atendendo aos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006, após a etapa de lances, sendo verificada a ocorrência de empate, será assegurada, como critério de desempate, preferência de contratação para empresas enquadradas na definição de microempresas e empresas de pequeno porte. Entende-se por empate aquelas situações em que as propostas apresentadas pelas microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 5% (cinco por cento) superiores à proposta mais bem classificada.

7.6 - Para efeito do disposto no subitem 7.5, ocorrendo o empate, proceder-se-á da seguinte forma:

7.6.1 - A microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada será convocada para, querendo, apresentar novo lance com preço inferior ao menor lance até então apresentado, no prazo máximo de 05(cinco) minutos após o encerramento da fase de lances, sob pena de preclusão;

7.6.2 - Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese do subitem 7.5, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

7.6.3 - Na hipótese de não-contratação nos termos previstos no subitem 7.5, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente detentora do menor lance;

7.6.4 - O disposto no subitem 7.5 somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte;

7.7 - Caso não sejam apresentados lances, serão verificadas a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para contratação, e a ocorrência mencionada no item 7.5;

7.7.1 - Se na aplicação do subitem 7.1.2 não houver oferecimento de lances, realizar-se-á novo sorteio para fins de classificação final dos proponentes.

7.8 - O Pregoeiro examinará a aceitabilidade quanto ao objeto e valor apresentado pela primeira classificada, conforme definido neste Edital e seus Anexos, decidindo motivadamente a respeito.

7.9 - Sendo aceitável a oferta, será verificado, com a abertura do envelope tratado no subitem 8.1, o atendimento das condições habilitatórias pelo licitante que a tiver formulado.

7.10 - Constatado o atendimento pleno às exigências editalícias, será declarado o proponente vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto deste Edital, pelo Pregoeiro, caso não verificada a hipótese prevista no subitem 11.1.

7.11 - Se a oferta não for aceitável ou se o proponente não atender às exigências editalícias, o Pregoeiro examinará as ofertas subseqüentes, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda a todas as exigências, sendo o respectivo proponente declarado vencedor e a ele **adjudicado o objeto** do presente certame, caso não verificada a hipótese prevista no subitem 11.1.

7.12 - O pregoeiro poderá negociar diretamente com o licitante para que seja obtido preço melhor, nas situações previstas nos subitens 7.4, 7.5 e 7.11;

7.13 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados;

7.14 - Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, na qual serão registradas as ocorrências relevantes e que, ao final, deverá obrigatoriamente ser assinada pelo Pregoeiro, licitantes presentes e equipe de apoio.

7.15 - Verificando-se, no curso da análise, o descumprimento de requisitos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, a Proposta será desclassificada.

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

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

7.18 - O resultado do julgamento das propostas será divulgado mediante aviso a ser afixado no Quadro de Avisos da Seção Judiciária do Tocantins, bem como também através da divulgação na internet, no site www.comprasgovernamentais.gov.br;

VIII - DA HABILITAÇÃO

8.1 - com vistas à habilitação na presente licitação as empresas deverão apresentar envelope lacrado contendo a seguinte indicação:

À

JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU

SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2015 - PAe 0001656-16.2015.4.01.8014

ENVELOPE Nº 2 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO

NOME DA EMPRESA:

ENDEREÇO:

CNPJ:

8.2 - Para habilitação neste Pregão, a licitante deverá :

8.2.1 - estar cadastrada no **Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores -SICAF** e apresentar **documentação obrigatória e habilitação parcial** em plena validade;

8.2.1.1 - as empresas inscritas no SICAF terão seu cadastramento confirmado mediante consulta **on line** ao Sistema;

8.2.1.2 - caso a validade dos documentos citados no subitem anterior esteja vencida no SICAF, o Pregoeiro poderá consultar diretamente as páginas do INSS e da CEF na internet, para confirmação da regularidade, bem como dos demais órgãos emissores, se for o caso.

8.2.2 – **OPCIONALMENTE**, as licitantes interessadas **não cadastradas no SICAF** deverão apresentar a seguinte documentação, no original acompanhada de cópia, ou somente a cópia autenticada:

a) Registro comercial, no caso de empresa individual.

b) Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores.

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício.

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

e) Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas (CNPJ).

f) Prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual.

g) Prova de regularidade para com a Fazenda Federal do domicílio da licitante, mediante Certidão Conjunta de regularidade quanto aos Tributos Federais e quanto à Dívida Ativa da União;

i) Prova de regularidade para com as Fazendas Estadual e Municipal do domicílio ou sede do licitante, ou outra equivalente, na forma da lei.

j) Certificado de Regularidade do FGTS (Fundo de Garantia do Tempo de Serviço).

k) Certidão Negativa de Débito da Previdência Social.

l) Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, nos termos do art. 31, inciso I, da Lei 8.666/93, apresentado em cópia autenticada, certificada por contador registrado no Conselho Regional de Contabilidade, mencionando o número do Livro Diário e folhas em que se acha transcrito. A comprovação da boa situação financeira da empresa será feita com base na obtenção de índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) iguais ou maiores que um (≥ 1), onde:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}} \quad SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

8.4 - Todos os licitantes, cadastrados ou não, também deverão apresentar a seguinte documentação para fins de habilitação:

8.4.1 - Certidão negativa de feitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante;

8.4.2 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), expedida pelo TST;

8.4.3 - Declaração, constante do **ANEXO II** deste Edital, no caso de micro e pequenas empresas;

8.4.4 - Declaração de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e menor de 16 (dezesesseis) em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, e somente a partir dos 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99) – **ANEXO IV**;

8.4.5 - Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo Para Habilitação (**ANEXO V**)

8.4.6. Atestado(s) de Capacidade Técnica por execução de serviço(s) de características semelhantes ao objeto desta licitação, fornecido(s) por órgão da Administração Pública ou entidade privada por um período não inferior a 06 (seis) meses.

8.4.6.1 – o aludido atestado deverá estar acompanhado do respectivo contrato, como forma de se constatar o exercício da atividade em questão (restaurante e lanches).

8.4.8. Declaração de Vistoria – o licitante interessado deverá vistoriar o local onde será desenvolvida a atividade, acompanhado pela servidora Gleucilaine e receber a Declaração de Vistoria de Serviços em Licitação, dando ciência de que conhece as instalações que serão disponibilizadas, para identificar as características e condições especiais e dificuldades que, porventura, possam existir na execução dos trabalhos, admitindo-se, conseqüentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação.

8.4.9. A vistoria pela empresa interessada, para efeito de cumprimento da exigência acima, deverá ser previamente marcada através do telefone (63) 3218-3861, de 2ª a 6ª-feira, no horário das 9:00 às 18:00h, feita por representante legal formalmente designado pelo licitante, até o dia útil anterior à data fixada para abertura das propostas.

8.4.10 As declarações fornecidas pela licitante terão de ser assinadas por quem tenha capacidade de representar a empresa, ativa e passivamente, nos atos judiciais e extrajudiciais, ou por seu procurador com poderes para tanto.

8.5 - A documentação solicitada deverá ser apresentada, no dia e hora da abertura deste Pregão, inserida em envelope lacrado, o qual conterá no anverso as palavras "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO", nome e endereço da empresa, referência a esta licitação e a indicação "ENVELOPE Nº 2".

8.6 – Da habilitação de microempresas e empresas de pequeno porte, nos termos da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006:

8.6.1 – As microempresas e empresas de pequeno porte, por ocasião da participação em certames licitatórios, deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de comprovação de regularidade fiscal, mesmo que esta apresente alguma restrição.

8.6.2 – Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que a proponente for declarada a

vencedora do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração Pública, para a regularização da documentação.

8.6.3 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem acima, implicará decadência do direito a contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 21/06/1993 e art. 7º da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, sendo facultado à Administração convocar as licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

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

8.7.1 - Será admitida a apresentação de registros de CNPJs diferentes, entre matriz e filial, nos comprovantes pertinentes à Certidão Negativa de Débito -CND e ao Certificado de Regularidade de Situação do FGTS -CRS, quando houver a comprovação de centralização do recolhimento das contribuições.

8.8 - Não serão aceitas, sob qualquer alegação, ainda que antecipadamente, documentação incompleta para posterior complementação, nem documentação por transmissão via fac-símile (fax).

IX - DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

9.1 - A adjudicação do objeto será feita pelo **valor global do item**.

9.2 - No julgamento das propostas, o Pregoeiro levará em conta, no interesse da Justiça Federal, o critério do **menor preço global** para o serviço, observado o disposto no subitem 7.4, se for o caso.

9.3 - Após a adjudicação ao vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o Procedimento será submetido ao Diretor do Foro, para homologação e contratação.

9.4 - Para fins de homologação, obrigará-se a proponente declarada vencedora a apresentar proposta de preços adequada ao preço ofertado para o lote, no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da notificação realizada na audiência pública.

X - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

10.1 - Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do Pregão.

10.1.1 - Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição em até 24 (vinte e quatro) horas.

10.1.2 - Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

XI - DOS RECURSOS

11.1 - Declarado o vencedor e ao final da sessão, qualquer Licitante poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias úteis para apresentação das razões do recurso, ficando os demais Licitantes desde logo intimados para apresentar contrarrazões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos.

11.2 - A falta de manifestação imediata e motivada do Licitante implicará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro ao vencedor.

11.3 - Qualquer recurso contra a decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

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

11.5 - A petição poderá ser feita na própria sessão de recebimento, e, se oral, será reduzida a termo em ata.

11.6 - Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados.

XII – DA CONTRATAÇÃO

12.1 - Será firmado contrato com a licitante vencedora, o qual tomará por base os dispositivos da Lei nº 8.666/93, as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como as constantes da proposta apresentada pela adjudicatária.

12.2 - Após regular convocação por parte da Seção Judiciária do Tocantins, a empresa adjudicatária terá prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o contrato, sob pena de, não o fazendo, decair do direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no artigo 7º, da Lei 10.520/02.

12.3 - O prazo fixado no subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez e por igual período, desde que a solicitação respectiva seja apresentada ainda durante o transcurso do interstício inicial, bem como que ocorra motivo justo e aceito pela Seção Judiciária do Tocantins.

12.4 - É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidas, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas ou conforme negociação, podendo ainda revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n. 8.666/93.

12.5 - As formas de **pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais** e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste Edital.

13 - DO REAJUSTE DOS PREÇOS

13.1 - Os preços para os lanches serão reajustados anualmente de acordo com a variação do Índice de Preços por Atacado – Disponibilidade Interna – Coluna 06 – Gêneros Alimentícios, publicado pela Revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas, após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

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

14 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

14.1 - 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;

14.2 - No caso de a licitante retirar o Edital no Setor de Reprografia, deverá recolher a importância referente ao pagamento dos custos de reprografia, com base na tabela de custas da Justiça Federal.

14.3- A eventual tolerância a qualquer infração ao disposto neste instrumento não implicará aceitação, novação ou precedente.

14.4- Na contagem dos prazos estabelecidos para este procedimento licitatório, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, só se iniciando e vencendo os prazos em dia de expediente na Justiça Federal e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando explicitamente disposto em contrário.

14.5- A presente licitação, no interesse do serviço, poderá ser adiada, revogada ou anulada, sempre em despacho fundamentado, conforme o artigo 49 da Lei nº 8.666/93.

14.6- Aplica-se, subsidiariamente, à presente licitação, a Lei 8.078, de 11 de setembro de 1990 - Código de Defesa do Consumidor e a Lei 8.666/93 e suas alterações.

14.7- Os casos omissos serão decididos, conforme o caso, pelo Pregoeiro ou autoridade competente, com base na legislação vigente.

14.8- Maiores informações acerca da presente licitação e/ou quaisquer dados necessários à complementação das especificações poderão ser obtidos junto à Seção de Compras e Licitações (SELIT), no edifício sede da Seção Judiciária do Tocantins, situado na Av. Teotônio Segurado, Quadra 201 Norte, Conjunto 1, Lotes 3/4, Palmas (TO), ou pelo fone (63) 3218 3858, nos dias úteis, das 9h às 18h (horário local).

Palmas - TO, 05 de novembro de 2015.

SIDNEY MARTINS JALES
Pregoeiro

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

1 - OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de espaço físico localizado nas dependências do Edifício Sede da Justiça Federal - TO situado na AANO 20, Conjunto 01, lotes 3 e 4, Palmas - TO, com área de 108 m², (cento e oito metros quadrados) para exploração dos serviços de lanchonete/restaurante, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo.

1.2- O esboço legal encontra-se na Lei nº Lei n. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 08.08.2000, e suas alterações, subsidiariamente pela Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei n. 8.078/90 e Instrução Normativa n. 05, de 21.07.95, do MARE, demais normas que regem a matéria.

2 - JUSTIFICATIVA

2.1 – Permitir a exploração do espaço destinado a restaurante e lanchonete localizado nas dependências desta Seccional, com vistas a oferecer aos magistrados e servidores refeições e lanches nas proximidades do local de trabalho.

2.2 – A presente contratação visa também a atender às necessidades nutricionais diárias dos magistrados, servidores, estagiários, prestadores de serviço e visitantes, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, de acordo com legislação específica da área de Nutrição.

3 – DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1 – A licitante vencedora terá o prazo de até 15 dias corridos, a contar da data de assinatura do contrato, para iniciar suas atividades nesta Seccional.

3.2 – A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente nesta Seccional, nos seguintes horários:

3.2.1. Lanchonete balcão: das 7h30 às 18h;

3.2.2. Restaurante auto-serviço para almoço: das 11h:30 às 14h;

3.3 – O horário de atendimento do restaurante das 11h:30 às 12h:15 será destinado, exclusivamente, ao atendimento para almoço dos magistrados, servidores, estagiários e terceirizados desta Seccional.

3.4 – A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia;

3.5 – Somente após as 12h:15 e até às 14h, o restaurante auto-serviço para almoço será aberto ao público externo.

3.6 – A clientela do restaurante/lanchonete é constituída por magistrados e servidores, estagiários, prestadores de serviço e visitantes;

3.7 – O público diário **foi estimado** pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:

3.7.1. Café da manhã: **40 (quarenta) usuários;**

3.7.2. Almoço: de **120 (cento e vinte) a 160 (cento e sessenta) usuários;**

3.7.3. Lanche: **70 (setenta) usuários.**

3.8 – Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores da JF/TO, há redução significativa do número de usuários, no entanto a Contratada deverá prestar seus serviços com no mínimo a mesma qualidade apresentada anteriormente e observar as demais condições constantes no termo de referência.

3.9 – Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso forense na JF/TO, o restaurante e lanchonete não funcionarão, salvo solicitação da Contratada devidamente autorizada pelo JF/TO.

3.10 – A concessionária será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato, ficando, portanto a JF/TO isenta de qualquer tipo de indenização ou restituição nas hipóteses de eventuais prejuízos.

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

3.12 – As refeições servidas no restaurante serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da concessionária.

3.13 – Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

3.14 – Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para cada tipo de serviço, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

3.14.1. Após as 13h30 e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante por outras de preparo rápido.

3.14.2. A partir das 17h, será admitida redução de até 50% das variedades de bolos e salgados.

3.15 – A reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços previstos neste termo de referência, deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

3.15.1. A critério da fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

3.16 – A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

3.16.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.

3.16.2. As preparações servidas no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão “contém glúten” e/ou “contém lactose”.

3.17 – Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da concessionária deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.

3.18 – A concessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

3.19 – A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.

3.20 – A concessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket/cartão alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço na JF/TO.

3.21 – A concessionária, para a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente.

3.22 – Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF dos usuários.

3.23 – Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

3.24 – Deverá a concessionária submeter à aprovação do concedente, até 15 dias antes do início das atividades, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

3.25 – É de responsabilidade da concessionária o fornecimento/ instalação de coifas industriais eficientes, bem como a operação de equipamento de pesagem e máquina registradora, aferidos pelo órgão competente.

3.26 – O contrato deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

3.27 – Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como legislação correlata ao tema.

4 – DOS ALIMENTOS

4.1- CARDÁPIO BÁSICO

01	SALGADOS (120 gr) Esfirra de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pão de queijo, pastel e beiju (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), salada de frutas (copo 200 ml- mínimo 6 itens, bolos diversos, pudins e outros).	3,00
02	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral ou comum; Omelete (queijo e presunto) - (300 gr), sanduíches tipo natural (200gr)	3,50
03	Pão francês com margarina	1,00
OUTROS		
04	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	6,00
05	Almoço (prato feito ou marmitex-) – Item 4.3.13	10,00
07	Almoço (1 Kg) – Itens 4.3	30,00
SUCOS (400 ml)		
09	Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros	3,00
10	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);	4,00
BEBIDAS		
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	3,00
12	Refrigerante garrafa (190 ml)	2,50
13	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)	2,00
	Leite (integral ou desnatado)- copo de 300ml;	1,50
VITAMINAS (400ml)		
	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.	3,50
14	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, ma mão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.	4,00
VALOR GLOBAL DOS ITENS		R\$77,00

Planilha elaborada com base em pesquisa de preços, junto às lanchonetes e restaurante desta Capital.

4.1.1 - Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante auto-serviço, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados no restaurante e na lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização.

4.2 – DA SEGURANÇA ALIMENTAR E CARDÁPIO

4.2.1 - A concessionária deverá submeter à fiscalização do contrato, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal dos almoços a serem executados no restaurante para aprovação e divulgação na intranet desta Seccional.

4.2.1.1 - Designar nutricionista para elaboração de cardápio e acompanhamento (5 horas semanais) da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão.

4.2.1.2 - O (a) nutricionista deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do contrato), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

4.2.1.3 - A concessionária deverá treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas, no mês que iniciar as atividades e anualmente.

4.2.2 - A alteração do conteúdo do cardápio aprovado deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da fiscalização da concedente com, no mínimo, um dia de antecedência.

4.2.3 - Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender á demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

4.2.4 - Todos os gêneros necessários para a execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

4.2.5 - A concessionária não produzirá qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito de fritura.

4.2.6 - Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou estadual dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

4.2.7 - Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.

4.2.8 - Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização.

4.2.9 - A fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permanecem em temperatura adequada.

4.2.10. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.

4.2.10.1 - É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subseqüentes.

4.2.10.2 - Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.

4.2.11- A concessionária deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante ou na lanchonete considerados sem condições para consumo pela fiscalização do concedente ou em desacordo com as recomendações deste termo de referência.

4.3 - Restaurante auto-serviço:

4.3.1 - No mínimo 4 (quatro) variedades de carnes (pratos principais): 2 (duas) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2(duas) preparadas continuamente na chapa, dentro do restaurante, usando pelo menos uma opção de carne de ave e uma opção de carne bovina, todas em forma de bife;

4.3.2 - Em pelo menos 1 dias da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;

4.3.2.1 - Opções de peixe: pintado, tucunará ou outros da região (de couro);

4.3.3 - Em pelos menos um dia da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;

4.3.4 - Feijoada completa, às sextas-feiras.

4.3.4.1 - Manter durante todo o horário do almoço as guarnições tradicionais da feijoada: couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodelas, farofa e farinha de mandioca.

4.3.5 - 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);

4.3.6 - No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1(um integral);

4.3.7 - No mínimo 1 (um) tipo de feijão, sendo do tipo carioca com caldo;

4.3.8 - 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;

4.3.9 No mínimo 2(duas) guarnições, observando as variedades propostas no **ANEXO I**;

4.3.10 Saladas de pelo menos 10 (dez) variedades, bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:

4.3.10.1 - 1 (um) tipo de alface;

4.3.10.2 - 1 (um) tipo folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;

4.3.10.3 – 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;

4.3.10.4 – 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico), lentilha, soja e etc.);

4.3.10.5 – 1 (um) tipo de tomate;

4.3.10.6 – 2 (dois) tipos de tubérculos (batata, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;

4.3.10.7 - 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;

4.3.10.8 - 1(um) tipo de salada composta (reunindo-se 2 ou mas ingredientes);

4.3.11 No mínimo 2 (dois) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rose tártaro, vinagrete e etc.

4.3.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.

4.3.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca e semente de linhaça.

4.3.13. Refeição do tipo prato feito, fornecida em marmita descartável com a seguinte composição:

Composição básica do prato feito (marmitex)	Porção mínima
Carne (vermelha ou branca)	120g
Arroz simples	150g
Feijão	80g
Guarnição	100g
Salada com legumes e vegetais	150 a 200g

4.3.14. Itens **não cobrados**, servidos como cortesia:

- Pimenta em conserva;
- Açúcar, sal e molho de pimenta em saches;
- Adoçante dietético em gotas e saches;

- Canudos embalados individualmente;
- Chá e cafezinho;
- Copos, pratos e talheres descartáveis;
- Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmitta);
- Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipientes apropriado;
- Palitos embalados individualmente.

4.3.15. Demais exigências a serem observadas pela concessionária:

4.3.15.1 Não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, escondidinho e outros.

4.3.15.2 Utilizar, diariamente, para o preparo de carne na chapa os seguintes cortes:

- Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.
- Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.

(A carne bovina adquirida deverá atender às expectativas de maciez e sabor específico do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado).

4.3.16 Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:

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

Músculo e paleta	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Patinho	Bife empanado e moído

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

5 – DOS PREÇOS

5.1 – Os preços a serem cobrados no restaurante e lanchonetes serão fixos e só poderão ser reajustados após 01 (um) ano de vigência a contar da data de assinatura do presente contrato.

5.2 – Consta no **ITEM 04** a tabela de preços máximos a serem cobrados pela concessionária.

5.3 – Eventuais inclusões de itens não contemplados no ITEM 04 só serão permitidas com a autorização prévia da fiscalização do contrato.

5.4 – Os preços das refeições por quilo do restaurante e da lanchonete constituirão critério de julgamento das propostas.

5.5 – Os preços para refeições e lanches poderão ser reajustados limitados à variação do período Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo, publicado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (**IPCA / IBGE**), desde que solicitado pela concessionária e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

5.6 – Caso haja reajuste dos preços para refeições e lanches, a concedente aplicará reajuste no valor da **taxa de ocupação**, limitada a variação no período, do Índice Geral de Preços do Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (**IGP-M / FGV**), após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

6 - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

6.1 - A licitante vencedora receberá as dependências e instalações, mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas.

6.2 - A licitante vencedora deverá fornecer todos os equipamentos e mobiliários necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

6.3 - Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira;

6.4 - As dependências da lanchonete poderão ser utilizadas pela Concedente, conforme a sua necessidade, mediante comunicação prévia à Concessionária.

7 – DA HIGIENE

7.1. Responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos do restaurante e da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das áreas de produção, de refeição/lanche.

7.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo, pisos, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.

7.3. As instalações deverão ser limpas obedecendo às determinações da ANVISA e, no mínimo, às seguintes orientações:

7.3.1. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

7.4. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão.

7.4.1. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal e estadual de fiscalização.

7.4.2. O serviço deverá ser contratado sem ônus para a concedente.

7.4.3. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

7.5. Manter, na cozinha e lanchonete, recipientes com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos.

7.6. A concessionária deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha, porta papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.

7.7. Manter dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

7.8. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

7.9. A concessionária deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo Bombril ou palha de aço).

7.10. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.

7.11. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

7.12. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências da JF/TO.

7.13. Proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto.

7.13.1. É obrigatório o uso diário de fitas mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela concessionária. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.

7.14. A concessionária não deverá armazenar, por mais de uma semana, eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, nem mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outro subprodutos nas dependências da JF/TO.

7.15. Providenciar o encaminhamento do óleo usado para reciclagem, em parcela com o programa de gestão ambiental desta Seccional.

8 - DOS PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS NO PREPARO DOS LANCHES/REFEIÇÕES:

8.1 - Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches e refeições;

8.2 - Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;

8.3 - 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);

8.4 - Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

8.5 - Lavar as mãos constantemente, com água e sabão ;

8.6 - Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

8.7 - Afastar, da manipulação dos alimentos, os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;

8.8 - Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;

8.9 - Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las;

8.10 - Preparar doces e salgados em ambientes separados destinados especificamente a cada um deles;

8.11 - Lavar frutas 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;

9 - DO ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

9.1 - Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pelo acondicionamento dos lanches;

9.2 - Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;

9.3 - Utilização de recipientes adequados para o transporte dos lanches, em condições ideais de higienização;

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

10 – TAXA DE OCUPAÇÃO E OUTROS

A LICITANTE VENCEDORA (CONCESSIONÁRIA) DEVERÁ:

10.1 – Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas de água e luz, à obtenção de alvarás, e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste contrato.

10.2 - Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.

10.3 - Responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários.

10.4 – Responsabilizar-se mensalmente pelas despesas necessárias para execução do objeto, devendo ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º dia útil de cada mês, os valores correspondentes ao consumo de água e energia elétrica.

10.4.1 – Considerando a impossibilidade de instalação de medidores individuais para aferir o consumo de água e energia, a Concessionária ficará responsável por contratar sem ônus para a concedente profissional tecnicamente qualificado para estimativa mensal dos consumos conforme levantamento “in loco” das instalações e equipamentos instalados.

10.5 - Recolher mensalmente, a título de ocupação da área de 108 m² (cento e oito reias), o valor de R\$...... (.....), que será reajustado anualmente, em data coincidente à do reajuste dos lanches, adotando-se índice legal para contratos de concessão dessa natureza.

Palmas – TO, 01 de outubro de 2015.

Gleucilaine Ferreira S. Tavares

Supervisora da Seção de Serviços Gerais

Anexo I do TERMO DE REFERÊNCIA

GUARNIÇÕES PARA O RESTAURANTE AUTO-SERVIÇO

Serão consideradas as seguintes preparações:
Batata: frita, chips, gratinada, corada, sauté
Bolinho de Carne, queijo e camarão
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes à parmegiana
Legumes gratinados
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Outros do mesmo padrão

Palmas – TO, 01 de outubro de 2015.

Gleucilaine Ferreira S. Tavares

Supervisora da Seção de Serviços Gerais

ANEXO II

MODELO

(PARA MICRO E PEQUENAS EMPRESAS)

DECLARAÇÃO

(NOME DA EMPRESA) _____, CNPJ nº _____, com sede na (endereço completo) por intermédio de seu representante legal, para os fins do Pregão Presencial nº 11/2015 – JFTO, DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, que:

- a) Encontra-se enquadrada como empresa de Micro ou Pequeno Porte, (nos termos da legislação vigente) em atendimento a Lei Complementar nº 123/2006;
- b) Tem conhecimento dos Artigos 42 a 49 da lei Complementar 123/2007, estando ciente de declarar, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação, nas esferas Municipal ou Distrital, Estadual e Federal, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
- c) Em cumprimento ao estabelecido na Lei nº 9.854, de 27/10/1999, publicada no DOU de 28/10/1999, e ao inciso XXXIII, do artigo 7º, da Constituição Federal, não emprega menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos.

Local e data

Nome e carimbo do representante legal: _____

Nº da cédula de identidade e órgão emissor: _____

Telefone, fax e e-mail para contato: _____

Observações: - esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante;

- se a licitante empregar maiores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

ANEXO III

MODELO

DECLARAÇÃO

(Nome da Empresa) _____, CNPJ nº _____, sediada
_____ (endereço completo), declara que cumpre plenamente os requisitos de
habilitação, nos termos do art 4º, inciso VII, da Lei nº 10.520, de 17/07/2002.

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observações: - esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante;

ANEXO IV

MODELO

DECLARAÇÃO

Ref.: PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2015

....., inscrita no CNPJ nº....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade nº..... e do CPF nº....., **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, regulamentada pelo Decreto nº 4.358, de 05 de setembro de 2002, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz () .

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)

Observações: - esta declaração deverá ser emitida em papel que identifique a licitante; se a licitante possuir maiores de 14 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

ANEXO V

MODELO

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

(/Nome da Empresa)_____, CNPJ N° _____, sediada _____(endereço completo)_____, declara, sob as penas da Lei, nos termos do § 2º do art. 32, da Lei nº 8.666/93, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório (PREGÃO PRESENCIAL N° 11/2015), e que contra ela não existe nenhum pedido de insolvência/falência ou concordata, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

nome/ qualificação e nº da identidade do declarante

ANEXO VI

MODELO DE PROPOSTA / PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Local e data

À
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

Ref.: PREGÃO Nº 11/2015

Prezados Senhores:

Apresentamos a V.Sas. nossa proposta para exploração de lanchonete em espaço localizado no prédio da Justiça Federal, Palmas-TO, mediante contrato de concessão de uso, em anexo.

Valor Global da Proposta R\$ _____(_____);

Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação, indicando para esse fim o Sr(a). _____, Carteira de Identidade nº. _____ expedida em __/__/____, Órgão Expedidor _____, e CPF nº _____, como representante legal desta empresa.

Informamos que o prazo de validade da nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura da licitação.

Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

NOME DA LICITANTE
ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
(CNPJ)

ANEXO DA PROPOSTA - CARDÁPIO BÁSICO – VALORES

01	SALGADOS (120 gr) Esfirra de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pão de queijo, pastel e beiju (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), salada de frutas (copo 200 ml- mínimo 6 itens, bolos diversos, pudins e outros).	
02	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral ou comum; Omelete (queijo e presunto) - (300 gr), sanduíches tipo natural (200gr)	
03	Pão francês com margarina	
OUTROS		
04	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	
05	Almoço (prato feito ou marmitex-) – Item 4.3.13	
07	Almoço (1 Kg) – Itens 4.3	
SUCOS (400 ml)		
09	Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros	
10	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);	
BEBIDAS		
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	
12	Refrigerante garrafa (190 ml)	
13	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)	
	Leite (integral ou desnatado)- copo de 300ml;	
VITAMINAS (400ml)		
	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.	
14	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, ma mão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.	
VALOR GLOBAL DOS ITENS		R\$

Obs.: nos valores acima deverão estar compreendidas, além do lucro, encargos sociais, fretes, instalação e quaisquer despesas de responsabilidade da proponente que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado.

Palmas - TO, ... de novembro de 2015.

Assinatura do responsável pela empresa
Carimbo padronizado do CNPJ:

ANEXO VII

MODELO

CRENCIAMENTO

Através da presente, credenciamos o(a) Sr.(a), portador(a) da Cédula de Identidade nº e CPF sob nº, a participar da licitação instaurada pela Justiça Federal de Primeiro Grau – Seção Judiciária do Tocantins, na modalidade PREGÃO PRESENCIAL Nº 11/2015, supra-referenciada, na qualidade de REPRESENTANTE LEGAL, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa, **bem como formular propostas, lances verbais e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.**

Palmas - TO, ____ de novembro de 2015.

Diretor ou Representante Legal

ANEXO VI

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO/2015, PARA CONCESSÃO DE USO DE BEM PÚBLICO, QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO FEDERAL, ATRAVÉS DA JUSTIÇA FEDERAL DE 1ª INSTÂNCIA - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS E A FIRMA

.....

Aos dias do ...de ... de 2015, de um lado a União Federal, através da **Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária do Tocantins**, com registro no CNPJ nº 05.446.379/0001-81 e sede na Quadra 201 Norte, Conjunto 01, Lote 2-A, em Palmas/TO, neste ato representada pelo MM. Juiz Federal, Diretor do Foro, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria nº, de .. de .. de ..., do E. Tribunal Regional Federal da 1ª Região, doravante designada simplesmente **CONCEDENTE**, e de outro lado o(a) Sr(a) ou a firma, com registro no CPJ nº, estabelecida na, neste ato representada por,, CI/RG nº, CIC/CPF nº, residente e domiciliado na, daqui por diante designada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente **CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO N. .../2015**, com fundamento nos autos do *PAe nº 0001656-16.2015.4.01.8014*, Lei nº 10.520/02, Decreto nº 3.555/02, Lei nº 8.666/93 e suas posteriores alterações, Edital de Pregão Presencial nº 11/2015, bem como as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem como objeto a concessão de uso de bem público, consistindo em espaço físico, com área de aproximadamente 108 (cento e oito) metros quadrados, localizada no Edifício Anexo da Concedente (Quadra 201 Norte, Conjunto 01, Lote 2-A, em Palmas/TO), destinada à exploração do serviço de lanchonete/restaurante, pela Concessionária, consoante especificações deste Contrato e seus Anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE

Este Contrato tem por finalidade proporcionar aos usuários da Concedente local adequado para realização de lanches com qualidade e preços módicos.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O horário normal de funcionamento da lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira, de 08:00 às 18:00 horas. Quando necessário, a Administração poderá alterar o horário estabelecido.

PARÁGRAFO SEGUNDO

O cardápio de refeição/lanche poderá sofrer alterações levando em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

Integram o presente instrumento contratual, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujo teor considera-se conhecido e acatado pelas partes:

- a) edital de licitação – Pregão Presencial nº 11/2015 e respectivos anexos;
- b) proposta da licitante vencedora, datada de/11/2015.

CLÁUSULA QUARTA – DA TAXA DE OCUPAÇÃO

A CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, a título de ocupação, o valor de R\$...... (.....), que vencerá no 5º dia do mês subsequente ao vencido, e será atualizado anualmente pela variação apurada do Índice Geral de Preços do Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (**IGP-M / FGV**) no período ou por outro índice legal para contratos dessa natureza, em data coincidente com a de reajuste dos lanches, prevista na Cláusula Décima-Primeira.

PARÁGRAFO ÚNICO

O atraso no recolhimento da taxa, conforme previsão desta cláusula, implicará em multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PESSOAL

Os serviços objeto do presente instrumento serão executados pela própria Concessionária ou por empregados, por ela recrutados em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, e deverão possuir, dentre outros, os seguintes requisitos:

- a) ter qualificação para o exercício das atividades que lhe forem confiadas;
- b) ser pontual e assíduo ao trabalho;
- c) ter bons antecedentes e princípios de urbanidade;
- d) apresentar-se sempre com uniforme completo, limpo e com crachá de identificação;
- e) pertencer ao quadro de empregados da empresa contratada.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Caberá à Concedente:

- 01) permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária para a execução dos serviços;
- 02) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo responsável da Concessionária;
- 03) fiscalizar, por intermédio do executor do contrato, a qualidade dos serviços prestados pela Concessionária;
- 04) suprir de energia elétrica e água encanada as instalações onde serão executados os serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A Concessionária, **conforme o caso**, obriga-se a:

- 01) obter todas as licenças, alvarás e assemelhados exigidos pelo poder público para a efetiva prestação dos serviços;
- 02) quando solicitado pela Concedente, apresentar documentos relacionados com o vínculo empregatício, mediante a apresentação de carteiras de trabalho e previdência social, devidamente atualizadas, bem como carteiras de saúde e atestados de sanidade mental;
- 03) utilizar, na execução dos serviços, pessoal treinado para cada finalidade e, quando em serviço, estes deverão se apresentar limpos, uniformizados e portando crachá de identificação;
- 04) corrigir os salários pagos aos seus empregados no mês base dos reajustes concedidos pelo Governo Federal, Justiça do Trabalho ou obtidos através de acordos ou dissídios trabalhistas;
- 05) fiscalizar, com equipe própria, a execução dos serviços, com inspeções "in loco", diariamente, em todos os períodos, em horários alternados;
- 06) responder prontamente às solicitações e determinações da Concedente, que, para tanto, manterá um livro de registro de ocorrências;
- 07) substituir, sempre que exigido pela Concedente, independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inconvenientes à disciplina da Repartição ou ao interesse do Serviço Público;
- 08) fornecer vales-transporte aos empregados, nos termos da legislação vigente;
- 09) ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Concedente;
- 10) ser responsável por danos causados diretamente a qualquer bem de propriedade da Concedente, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados e durante a execução dos serviços;
- 11) manter, durante toda a vigência deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 12) empregar pessoal habilitado para a execução dos serviços cuja habilitação a Contratante poderá exigir comprovação de participação em curso de formação, mediante diploma ou certificado emitido por entidades idôneas;
- 13) indicar à Concedente o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao órgão incumbido da fiscalização do contrato;
- 14) assumir inteira responsabilidade por danos ou desvios causados ao patrimônio da Concedente ou de terceiros, por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, mesmo que fora do exercício das atribuições previstas no contrato;
- 15) comunicar verbal e imediatamente, ao órgão fiscalizador, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, no menor espaço de tempo possível, fazer por escrito a comunicação, acrescentando os dados e circunstâncias necessários ao esclarecimento dos fatos;
- 16) cumprir as instruções complementares do órgão fiscalizador, quanto à execução e horário de realização dos serviços, permanência e circulação de pessoas no prédio da Concedente;
- 17) realizar, sob as suas expensas, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência do contrato de seus empregados, os exames médicos exigidos, mantendo os respectivos comprovantes à disposição do órgão fiscalizador;
- 18) efetuar o pagamento de seus empregados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, na forma da legislação trabalhista;
- 19) responsabilizar-se pela completa limpeza e manutenção das instalações cedidas pela Contratante;
- 20) afixar, em lugar visível, tabela de preços dos produtos alimentícios oferecidos;
- 21) não expor ou comercializar bebidas alcoólicas;
- 22) não permitir, no recinto da Concedente, que empregados ou usuários do estabelecimento fumem ou consumam bebidas com teor alcoólico;

23) atender prontamente às exigências dos órgãos de fiscalização federais, estaduais e municipais;

24) Eventualmente, qualquer obra de adequação do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/restaurante, deverá ser precedida de aprovação por parte da Concedente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS

À Concessionária, caberá ainda:

01) assumir a responsabilidade pelos 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 qualquer vínculo empregatício com a Concedente;

02) assumir, também, a responsabilidade 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 em dependências da Concedente;

03) assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

A inadimplência da Concessionária, com referência aos encargos estabelecidos nesta Cláusula, não transfere à Concedente a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato.

CLÁUSULA NONA - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

A Concessionária responderá por eventuais danos causados pelos seus empregados ou prepostos às dependências, instalações e equipamentos da Concedente, a título de dolo ou culpa.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Durante a vigência do contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelo executor do contrato, designado para esse fim, representante da Concedente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O executor do contrato anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do executor do contrato deverão ser solicitadas ao Diretor da Secretaria Administrativa, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Concessionária deverá exercer fiscalização permanente sobre os serviços por ela executados, objetivando:

a) proceder eventuais substituições de seus empregados;

- b) manter elevado padrão de qualidade dos serviços prestados;
c) manter permanente contato com a fiscalização da Concedente, para solução de eventuais problemas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PREÇO

Os preços dos alimentos/refeições serão aqueles negociados com o Pregoeiro, constante da proposta com valores ajustados, conforme cardápio abaixo:

01	SALGADOS (120 gr) Esfira de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pão de queijo, pastel e beiju (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), salada de frutas (copo 200 ml- mínimo 6 itens, bolos diversos, pudins e outros).	
02	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral ou comum; Omelete (queijo e presunto) - (300 gr), sanduíches tipo natural (200gr)	
03	Pão francês com margarina	
OUTROS		
04	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	
05	Almoço (prato feito ou marmitex-) – Item 4.3.13	
07	Almoço (1 Kg) – Itens 4.3	
SUCOS (400 ml)		
09	Simple: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros	
10	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);	
BEBIDAS		
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	
12	Refrigerante garrafa (190 ml)	
13	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)	
	Leite (integral ou desnatado)- copo de 300ml;	
VITAMINAS (400ml)		
	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.	
14	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, ma mão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.	
VALOR GLOBAL DOS ITENS		R\$

PARÁGRAFO ÚNICO

Os preços dos produtos oferecidos aos consumidores não poderão 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 DE PREÇO

Os preços para lanches/refeições serão reajustados anualmente de acordo com a variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (**IPCA**), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (**IBGE**), após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

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

PARÁGRAFO SEGUNDO

Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por Ato do Poder Executivo ou por dispositivo legal.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

Caso a Concessionária não cumpra, total ou parcialmente, quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, o presente contrato, poderão ser aplicados, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da administração da Concedente e garantindo-se a defesa prévia, recurso e vista do processo:

- 1 - advertência;
- 2 - multa, prevista na cláusula seguinte;
- 3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Justiça Federal (TO), por prazo não superior a 2 (dois) anos;
- 4 - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS MULTAS

Na hipótese de a Concessionária descumprir qualquer cláusula deste contrato, estará sujeita a multa de 10% (dez pontos percentuais) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

O valor de eventual multa aplicada será recolhido pela Concessionária junto ao setor competente da Concedente, através de documento apropriado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

A Concedente se reserva o direito de rescindir unilateralmente o presente contrato, a qualquer tempo, mediante comunicação escrita com 30 (trinta) dias de antecedência, ou ainda pela ocorrência dos motivos relacionados no artigo 78, incisos I a XII e XVII a XVIII, com as conseqüências previstas no artigo 80 e seus respectivos incisos e parágrafos, todos da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Poderá ser rescindido o presente contrato, ainda, por acordo entre as partes, ou judicialmente, nos termos previstos no artigo 79, incisos II e III da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO

O contrato poderá também ser rescindido pela Justiça Federal (TO) se a Contratada degradar o nível dos serviços prestados, devidamente apurados pelo executor do contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78, da Lei 8.666/93, deve-se observar o disposto no § 2º do art. 79 da referida Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

Os tributos (impostos, taxas), emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, que porventura sejam devidos em decorrência direta ou indireta deste instrumento, ou resultante de sua execução, são da exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido pela norma tributária, sem direito a reembolso.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

A vigência do presente instrumento contratual será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante Termo Aditivo, limitada a duração a 60 (sessenta) meses, nos moldes do artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO

Este instrumento tem seu término previsto para ___/11/2016.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO

O presente contrato será publicado na imprensa oficial, em forma de extrato, a expensas da Concedente, consoante o disposto no artigo 61, § único da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

Fica eleito pelas partes o Foro Federal de Palmas (TO) para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente contrato, com renúncia de qualquer outro.

E, por estarem justos e acordados assinam o presente instrumento na forma eletrônica.

Palmas (TO), de novembro de 2015.

PELA CONCEDENTE:

.....
Juiz Federal Diretor do Foro

PELA CONCESSIONÁRIA:

.....