



SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

## EDITAL DE LICITAÇÃO

<b>PREGÃO ELETRÔNICO Nº 900.16/2024-SJTO</b>		<b>Data de Abertura: 30/10/2024 às 09h00m (Horário de Brasília)</b> no sítio <a href="https://www.gov.br/compras/pt-br/">https://www.gov.br/compras/pt-br/</a>	
<b>OBJETO:</b>			
CONCESSÃO ONEROSA DE USO de espaço físico localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO situado na AANO 20, Conjunto 01, lote 2 A, Palmas - TO, com área de <b>32,33 m<sup>2</sup></b> (trinta e dois metros quadrados e trinta e três centésimos de metro quadrado) <b>para exploração dos serviços de lanchonete/restaurante</b> , com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência - Anexo I deste Edital.			
<b>VALOR DE REFERÊNCIA - R\$205,13 (duzentos e cinco reais e treze centavos)</b>			
<b>Registro de Preços</b>	<b>VISTORIA</b>	<b>ADJUDICAÇÃO</b>	<b>VIGÊNCIA DO CONTRATO</b>
Não	Opcional	<b>MENOR VALOR</b>	<b>12 (doze) meses</b> , podendo ser prorrogado sucessivamente, nos termos do artigo 106 e 107 da Lei N.14.133/2021.
<b>Prazo para registro, no <a href="#">Comprasnet</a>, do valor da proposta de preços:</b> A partir da data da liberação do Edital no Portal do <a href="#">Comprasnet</a> , até a data e hora de abertura da sessão pública.			
<b>O registro, no sistema <a href="#">Comprasnet</a>, do valor da proposta inicial de preços deverá considerar o valor do item único, nos seguintes termos:</b>			
<b>- Item 01: Fornecimento de refeição e lanches diversos, pelo valor global da planilha/cardápio, em conformidade com as especificações do TR; - Valor de Referência: R\$205,13</b>			
<b>Lic. Exclusiva ME/EPP</b>	<b>Reserv. Cota ME/EPP</b>	<b>Exige Amostra/Dem.</b>	<b>Dec. nº 7.174/2010</b>
NÃO	NÃO	NÃO	NÃO
<b>Contratante: Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária do Tocantins</b>			
<b>Regime de Execução:</b> execução indireta.			
<b>Prazo para envio da proposta/documentação</b>			
Até 02 (duas) horas após a convocação realizada pelo(a) pregoeiro (a).			
<b>Pedidos de Esclarecimentos</b>		<b>Impugnações</b>	
Até 15h do dia 25/10/2024 para o endereço <a href="mailto:selit.to@trf1.jus.br">selit.to@trf1.jus.br</a>		Até 15h do dia 25/10/2024 para o endereço <a href="mailto:selit.to@trf1.jus.br">selit.to@trf1.jus.br</a>	

## EDITAL DE LICITAÇÃO

UASG: 090038

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 900.16/2024-SJTO

TIPO: MENOR PREÇO

MODO DE DISPUTA: ABERTO

Pae-Sei nº 0000551-86.2024.4.01.8014

A **Justiça Federal de Primeiro Grau do Tocantins**, por intermédio do Pregoeiro designado pela *Portaria SJTO-DIREF nº 516/2023* (20304883) de 20/12/2023, torna pública a abertura de procedimento licitatório na modalidade **Pregão**, forma **Eletrônica**, do **Tipo Menor Preço por Item, modo de disputa ABERTO**, a ser realizado por meio da tecnologia da informação, com obediência aos preceitos e disposições do Termo de Referência da Contratação (Anexo I deste edital) e das seguintes disposições normativas e suas respectivas alterações posteriores: Lei nº 14.133/2021, Resolução Nº 727/2021 - CJF Instrução Normativa SEGES/ME nº 73/2022, Lei Complementar nº 123/2006 e demais legislações correlatas à matéria, subordinando-se às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

## 1. DO OBJETO

1.1. O objeto da presente licitação é **CONCESSÃO ONEROSA DE USO** de espaço físico localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO situado na AANO 20, Conjunto 01, lote 2 A, Palmas - TO, com área de **32,33 m<sup>2</sup>** (trinta e dois metros quadrados e trinta e três centésimos de metro quadrado) **para exploração dos serviços de lanchonete/restaurante**, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência - Anexo I deste Edital.

1.2. A licitação será realizada em item único.

1.3. Especificações do objeto:

## 1.3.1. DOS ITENS E VALORES UNITÁRIOS DE REFERÊNCIA

ANEXO DA PROPOSTA - CARDÁPIO BÁSICO – VALORES ( R\$ )		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNIT

1	SALGADOS em geral- (150/180 gr) Esfirra, enroladinho, risole , quibe, coxinha, pão de queijo, pastel, Empada, bolos diversos, pudins e outros).	R\$ 8,78
2	Misto quente (presunto e/ou queijo) com pão integral ou comum (200gr)	R\$ 9,50
3	Omelete - ovos, queijo e/ou presunto - (300 gr)	R\$ 14,98
4	Tapioca (beiju) - presunto e/ou queijo - (300 gr)	R\$ 10,99
5	Sanduíches tipo natural com pão integral ou comum (200gr)	R\$ 10,79
6	Pão francês com margarina (tipo qualy ou delícia)	R\$ 3,00
7	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	R\$ 24,80
8	Almoço (prato feito ou marmitex-) – conforme Item 4.3.13	R\$ 30,37
9	Almoço (1 Kg) – conforme Itens 4.3	R\$ 74,54
10	Suco Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros (400 ml)	R\$ 9,00
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	R\$ 5,63
12	Leite (integral ou desnatado) - copo de 300ml	R\$ 2,75
<b>VALOR GLOBAL DOS ITENS</b>		<b>R\$ 205,13</b>

## 2. DA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1.1. Poderão participar deste Pregão os interessados, pessoas físicas ou jurídicas, que estiverem previamente credenciados no Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores - SICAF e no Sistema de Compras do Governo Federal ([www.gov.br/compras](http://www.gov.br/compras)).

2.1.2. Os interessados deverão atender às condições exigidas no cadastramento no Sicafe até o terceiro dia útil anterior à data prevista para recebimento das propostas.

2.2. O licitante responsabiliza-se exclusiva e formalmente pelas transações efetuadas em seu nome, assume como firmes e verdadeiras suas propostas e seus lances, inclusive os atos praticados diretamente ou por seu representante, excluída a responsabilidade do provedor do sistema ou do órgão ou entidade promotora da licitação por eventuais danos decorrentes de uso indevido das credenciais de acesso, ainda que por terceiros.

2.3. É de responsabilidade do cadastrado conferir a exatidão dos seus dados cadastrais nos Sistemas relacionados no item anterior e mantê-los atualizados junto aos órgãos responsáveis pela informação, devendo proceder, imediatamente, à correção ou à alteração dos registros tão logo identifique incorreção ou aqueles se tornem desatualizados.

2.4. A não observância do disposto no item anterior poderá ensejar desclassificação no momento da habilitação.

2.5. Será concedido tratamento favorecido para as microempresas e empresas de pequeno porte, para o microempreendedor individual - MEI, nos limites previstos da [Lei Complementar nº 123, de 2006](#) e do Decreto n.º 8.538, de 2015, bem como para bens e serviços produzidos com tecnologia produzida no país e bens produzidos de acordo com processo produtivo básico, na forma do art. 3º da Lei nº 8.248, de 1991 e art. 8º do Decreto nº 7.174, de 2010.

2.6. Não poderão disputar esta licitação:

2.6.1. aquele que não atenda às condições deste Edital e seu(s) anexo(s);

2.6.2. autor do anteprojeto, do projeto básico ou do projeto executivo, pessoa física ou jurídica, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ele relacionados;

2.6.3. empresa, isoladamente ou em consórcio, responsável pela elaboração do projeto básico ou do projeto executivo, ou empresa da qual o autor do projeto seja dirigente, gerente, controlador, acionista ou detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, responsável técnico ou subcontratado, quando a licitação versar sobre serviços ou fornecimento de bens a ela necessários;

2.6.4. pessoa física ou jurídica que se encontre, ao tempo da licitação, impossibilitada de participar da licitação em decorrência de sanção que lhe foi imposta;

2.6.5. aquele que mantenha vínculo de natureza técnica, comercial, econômica, financeira, trabalhista ou civil com dirigente do órgão ou entidade contratante ou com agente público que desempenhe função na licitação ou atue na fiscalização ou na gestão do contrato, ou que deles seja cônjuge, companheiro ou parente em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau;

2.6.6. empresas controladoras, controladas ou coligadas, nos termos da Lei nº 6.404, de 15 de dezembro de 1976, concorrendo entre si;

2.6.7. pessoa física ou jurídica que, nos 5 (cinco) anos anteriores à divulgação do edital, tenha sido condenada judicialmente, com trânsito em julgado, por exploração de trabalho infantil, por submissão de trabalhadores a condições análogas às de escravo ou por contratação de adolescentes nos casos vedados pela legislação trabalhista;

2.6.8. agente público do órgão ou entidade licitante;

2.6.9. pessoas jurídicas reunidas em consórcio;

2.6.10. Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público - OSCIP, atuando nessa condição;

2.6.11. Não poderá participar, direta ou indiretamente, da licitação ou da execução do contrato agente público do órgão ou entidade contratante, devendo ser observadas as situações que possam configurar conflito de interesses no exercício ou após o exercício do cargo ou emprego, nos termos da legislação que disciplina a matéria, conforme [§ 1º do art. 9º da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.7. O impedimento de que trata o item 3.8.4 será também aplicado ao licitante que atue em substituição a outra pessoa, física ou jurídica, com o intuito de burlar a efetividade da sanção a ela aplicada, inclusive a sua controladora, controlada ou coligada, desde que devidamente comprovado o ilícito ou a utilização fraudulenta da personalidade jurídica do licitante.

2.8. A critério da Administração e exclusivamente a seu serviço, o autor dos projetos e a empresa a que se referem os itens 3.8.2 e 3.8.3 poderão participar no apoio das atividades de planejamento da contratação, de execução da licitação ou de gestão do contrato, desde que sob supervisão exclusiva de agentes públicos do órgão ou entidade.

2.9. Equiparam-se aos autores do projeto as empresas integrantes do mesmo grupo econômico.

2.10. O disposto nos itens 3.8.2 e 3.8.3 não impede a licitação ou a contratação de serviço que inclua como encargo do contratado a elaboração do projeto básico e do projeto executivo, nas contratações integradas, e do projeto executivo, nos demais regimes de execução.

2.11. Em licitações e contratações realizadas no âmbito de projetos e programas parcialmente financiados por agência oficial de cooperação estrangeira ou por organismo financeiro internacional com recursos do financiamento ou da contrapartida nacional, não poderá participar pessoa física ou jurídica que integre o rol de pessoas sancionadas por essas entidades ou que seja declarada inidônea nos termos da [Lei nº 14.133/2021](#).

2.12. A vedação de que trata o item 3.8.8 estende-se a terceiro que auxilie a condução da contratação na qualidade de integrante de equipe de apoio, profissional especializado ou funcionário ou representante de empresa que preste assessoria técnica.

### 3. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

3.1. Na presente licitação, a fase de habilitação sucederá as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento.

3.2. Os licitantes encaminharão, exclusivamente por meio do sistema eletrônico, a proposta com o preço, conforme o critério de julgamento adotado neste Edital, até a data e o horário estabelecidos para abertura da sessão pública.

3.3. No cadastramento da proposta inicial, o licitante declarará, em campo próprio do sistema, que:

3.3.1. está ciente e concorda com as condições contidas no edital e seus anexos, bem como de que a proposta apresentada compreende a integralidade dos custos para atendimento dos direitos trabalhistas assegurados na Constituição Federal, nas leis trabalhistas, nas normas infralegais, nas convenções coletivas de trabalho e nos termos de ajustamento de conduta vigentes na data de sua entrega em definitivo e que cumpre plenamente os requisitos de habilitação definidos no instrumento convocatório;

3.3.2. não emprega menor de 18 anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 anos, salvo menor, a partir de 14 anos, na condição de aprendiz, nos termos do [artigo 7º, XXXIII, da Constituição](#);

3.3.3. não possui empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos [incisos III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal](#);

3.3.4. cumpre as exigências de reserva de cargos para pessoa com deficiência e para reabilitado da Previdência Social, previstas em lei e em outras normas específicas.

3.4. O fornecedor enquadrado como microempresa, empresa de pequeno porte deverá declarar, ainda, em campo próprio do sistema eletrônico, que cumpre os requisitos estabelecidos no [artigo 3º da Lei Complementar nº 123, de 2006](#), estando apto a usufruir do tratamento favorecido estabelecido em seus [arts. 42 a 49](#), observado o disposto nos [§§ 1º ao 3º do art. 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#).

3.4.1. se for o caso, no item exclusivo para participação de microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” impedirá o prosseguimento no certame, para aquele item;

3.4.2. nos itens em que a participação não for exclusiva para microempresas e empresas de pequeno porte, a assinalação do campo “não” apenas produzirá o efeito de o licitante não ter direito ao tratamento favorecido previsto na [Lei Complementar nº 123, de 2006](#), mesmo que microempresa, ou empresa de pequeno porte.

3.5. A falsidade da declaração de que trata os itens 4.4 ou 4.6 sujeitará o licitante às sanções previstas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e neste Edital.

3.6. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou, na hipótese de a fase de habilitação anteceder as fases de apresentação de propostas e lances e de julgamento, os documentos de habilitação anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

3.7. Não haverá ordem de classificação na etapa de apresentação da proposta e dos documentos de habilitação pelo licitante, o que ocorrerá somente após os procedimentos de abertura da sessão pública e da fase de envio de lances.

3.8. Serão disponibilizados para acesso público os documentos que compõem a proposta dos licitantes convocados para apresentação de propostas, após a fase de envio de lances.

3.9. Desde que disponibilizada a funcionalidade no sistema, o licitante poderá parametrizar o seu valor final mínimo ou o seu percentual de desconto máximo quando do cadastramento da proposta e obedecerá às seguintes regras:

3.9.1. a aplicação do intervalo mínimo de diferença de valores ou de percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação ao lance que cobrir a melhor oferta; e

3.9.2. os lances serão de envio automático pelo sistema, respeitado o valor final mínimo, caso estabelecido, e o intervalo de que trata o subitem acima.

3.10. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado no sistema poderá ser alterado pelo fornecedor durante a fase de disputa, sendo vedado:

3.10.1. valor superior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por menor preço; e

3.10.2. percentual de desconto inferior a lance já registrado pelo fornecedor no sistema, quando adotado o critério de julgamento por maior desconto.

3.11. O valor final mínimo ou o percentual de desconto final máximo parametrizado na forma do item 4.11 possuirá caráter sigiloso para os demais fornecedores e para o órgão ou entidade promotora da licitação, podendo ser disponibilizado estrita e permanentemente aos órgãos de controle externo e interno.

3.12. Caberá ao licitante interessado em participar da licitação acompanhar as operações no sistema eletrônico durante o processo licitatório e se responsabilizar pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de mensagens emitidas pela Administração ou de sua desconexão.

3.13. O licitante deverá comunicar imediatamente ao provedor do sistema qualquer acontecimento que possa comprometer o sigilo ou a segurança, para imediato bloqueio de acesso.

### 4. DO PREENCHIMENTO DA PROPOSTA

4.1 – Documentações de Proposta de Preços a serem anexadas:

4.1.1 – PROPOSTA DE PREÇOS contendo a descrição do bem ofertado, conforme modelo disposto no Anexo II deste Edital, e atendendo aos seguintes dispositivos:

a) deverá ser redigida em português, sem emendas, rasuras, cotações alternativas ou entrelinhas, fazendo constar da mesma o seu nome e o número do seu registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, além de indicar o endereço, e-mail e seu telefone de contato, bem como fazer menção ao número deste Pregão;

b) deverá informar o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias corridos, contado do dia útil imediatamente posterior ao indicado no preâmbulo deste Edital;

c) deverá informar a entrega do bem no prazo 60 (sessenta) dias, a contar da data do recebimento da nota de empenho;

d) **Deverá informar o valor de cada item e o valor total da planilha relativa ao cardápio de alimentos (refeição / lanches).**

e) no valor proposto estarão inclusos todos os custos operacionais, encargos previdenciários, trabalhistas, tributários, comerciais e quaisquer outros que incidam direta ou indiretamente no fornecimento do bem;

f) deverá indicar o nome e os números dos documentos (RG e CPF) do representante legal da empresa, que assinou a proposta de preços apresentada. Caso o Representante Legal da empresa não esteja contemplado para tal no Contrato Social ou Estatuto da empresa, deverá apresentar procuração dando-lhe poderes para assinatura da proposta de preços;

4.2 - A apresentação da proposta implica obrigatoriedade do cumprimento das disposições nelas contidas, assumindo o proponente o compromisso de fornecer o bem em conformidade com as exigências do Termo de Referência - Anexo I do edital.

4.3 - Para formular e encaminhar a proposta de preços, a licitante deverá estar ciente e levar em consideração as especificações e condições estabelecidas no Termo de Referência (anexo I) e no anexo II (Modelo de Proposta) deste Edital.

4.4 - Não se admitirá proposta que apresente valores simbólicos, irrisórios ou de valor zero, incompatíveis com os preços de mercado.

4.5 - A participação no certame, com a apresentação das documentações de proposta, implicará plena aceitação, por parte da licitante, das condições estabelecidas neste Edital e em seus anexos, não se lhe reconhecendo o direito à arguição de omissões, enganos ou erros posteriores que encerrem a pretensão de alterar o valor ofertado.

## 5. DA ABERTURA DA SESSÃO, CLASSIFICAÇÃO DAS PROPOSTAS E FORMULAÇÃO DE LANCES

5.1. A abertura da presente licitação dar-se-á automaticamente em sessão pública, por meio de sistema eletrônico, na data, horário e local indicados neste Edital.

5.2. Os licitantes poderão retirar ou substituir a proposta ou os documentos de habilitação, quando for o caso, anteriormente inseridos no sistema, até a abertura da sessão pública.

5.3. O sistema disponibilizará campo próprio para troca de mensagens entre o Pregoeiro e os licitantes.

5.4. Iniciada a etapa competitiva, os licitantes deverão encaminhar lances exclusivamente por meio de sistema eletrônico, sendo imediatamente informados do seu recebimento e do valor consignado no registro.

5.5. O lance deverá ser ofertado pelo VALOR TOTAL da relação de itens do cardápio.

5.6. Os licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no Edital.

5.7. O licitante somente poderá oferecer lance de valor inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

5.8. O intervalo mínimo de diferença de valores ou percentuais entre os lances, que incidirá tanto em relação aos lances intermediários quanto em relação à proposta que cobrir a melhor oferta deverá ser de 1%. (**um por cento**).

5.9. O licitante poderá, uma única vez, excluir seu último lance ofertado, no intervalo de quinze segundos após o registro no sistema, na hipótese de lance inconsistente ou inexequível.

5.10. O procedimento seguirá de acordo com o modo de disputa adotado.

5.11. Caso seja adotado para o envio de lances no pregão eletrônico o modo de disputa “aberto”, os licitantes apresentarão lances públicos e sucessivos, com prorrogações.

5.11.1. A etapa de lances da sessão pública terá duração de dez minutos e, após isso, será prorrogada automaticamente pelo sistema quando houver lance ofertado nos últimos dois minutos do período de duração da sessão pública.

5.11.2. A prorrogação automática da etapa de lances, de que trata o subitem anterior, será de dois minutos e ocorrerá sucessivamente sempre que houver lances enviados nesse período de prorrogação, inclusive no caso de lances intermediários.

5.11.3. Não havendo novos lances na forma estabelecida nos itens anteriores, a sessão pública encerrar-se-á automaticamente, e o sistema ordenará e divulgará os lances conforme a ordem final de classificação.

5.11.4. Definida a melhor proposta, se a diferença em relação à proposta classificada em segundo lugar for de pelo menos 5% (cinco por cento), o pregoeiro, auxiliado pela equipe de apoio, poderá admitir o reinício da disputa aberta, para a definição das demais colocações.

5.11.5. Após o reinício previsto no item supra, os licitantes serão convocados para apresentar lances intermediários.

5.12. Após o término dos prazos estabelecidos nos subitens anteriores, o sistema ordenará e divulgará os lances segundo a ordem crescente de valores.

5.13. Não serão aceitos dois ou mais lances de mesmo valor, prevalecendo aquele que for recebido e registrado em primeiro lugar.

5.14. Durante o transcurso da sessão pública, os licitantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado, vedada a identificação do licitante.

5.15. No caso de desconexão com o Pregoeiro, no decorrer da etapa competitiva do Pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances.

5.16. Quando a desconexão do sistema eletrônico para o pregoeiro persistir por tempo superior a dez minutos, a sessão pública será suspensa e reiniciada somente após decorridas vinte e quatro horas da comunicação do fato pelo Pregoeiro aos participantes, no sítio eletrônico utilizado para divulgação.

5.17. Caso o licitante não apresente lances, concorrerá com o valor de sua proposta.

5.18. Será assegurado o direito de preferência previsto no artigo 3º da Lei nº 8.248, de 1991, conforme procedimento estabelecido nos artigos 5º e 8º do Decreto nº 7.174, de 2010, nos seguintes termos:

5.18.1. Após a aplicação das regras de preferência para microempresas e empresas de pequeno porte, caberá a aplicação das regras de preferência, sucessivamente, para:

5.18.1.1. bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País e produzidos de acordo com o Processo Produtivo Básico (PPB), na forma definida pelo Poder Executivo Federal;

5.18.1.2. bens e serviços com tecnologia desenvolvida no País; e

5.18.1.3. bens e serviços produzidos de acordo com o PPB, na forma definida pelo Poder Executivo Federal, nos termos do art. 5º e 8º do Decreto 7.174, de 2010 e art. 3º da Lei nº 8.248, de 1991.

5.18.2. Os licitantes classificados que estejam enquadrados no item 6.21.1.1, na ordem de classificação, serão convocados para que possam oferecer nova proposta ou novo lance para igualar ou superar a melhor proposta válida, caso em que será declarado vencedor do certame.

5.18.3. Caso a preferência não seja exercida na forma do item 6.21.1.1, por qualquer motivo, serão convocadas as empresas classificadas que estejam enquadradas no item 6.21.1.2, na ordem de classificação, para a comprovação e o exercício do direito de preferência, aplicando-se a mesma regra para o item 6.21.1.3 caso esse direito não seja exercido.

5.18.4. As licitantes qualificadas como microempresas ou empresas de pequeno porte que fizerem jus ao direito de preferência previsto no Decreto nº 7.174, de 2010, terão prioridade no exercício desse benefício em relação às médias e às grandes empresas na mesma situação.

5.19. Só poderá haver empate entre propostas iguais (não seguidas de lances), ou entre lances finais da fase fechada do modo de disputa aberto e fechado.

5.19.1. Havendo eventual empate entre propostas ou lances, o critério de desempate será aquele previsto no [art. 60 da Lei nº 14.133, de 2021](#), nesta ordem:

5.19.1.1. disputa final, hipótese em que os licitantes empatados poderão apresentar nova proposta em ato contínuo à classificação;

5.19.1.2. avaliação do desempenho contratual prévio dos licitantes, para a qual deverão preferencialmente ser utilizados registros cadastrais para efeito de atesto de cumprimento de obrigações previstos nesta Lei;

5.19.1.3. desenvolvimento pelo licitante de ações de equidade entre homens e mulheres no ambiente de trabalho, conforme regulamento;

- 5.19.1.4. desenvolvimento pelo licitante de programa de integridade, conforme orientações dos órgãos de controle.
- 5.19.2. Persistindo o empate, será assegurada preferência, sucessivamente, aos bens e serviços produzidos ou prestados por:
- 5.19.2.1. empresas estabelecidas no território do Estado ou do Distrito Federal do órgão ou entidade da Administração Pública estadual ou distrital licitante ou, no caso de licitação realizada por órgão ou entidade de Município, no território do Estado em que este se localize;
- 5.19.2.2. empresas brasileiras;
- 5.19.2.3. empresas que invistam em pesquisa e no desenvolvimento de tecnologia no País;
- 5.19.2.4. empresas que comprovem a prática de mitigação, nos termos da [Lei nº 12.187, de 29 de dezembro de 2009](#).
- 5.20. Encerrada a etapa de envio de lances da sessão pública, na hipótese da proposta do primeiro colocado permanecer acima do preço máximo ou inferior ao desconto definido para a contratação, o pregoeiro poderá negociar condições mais vantajosas, após definido o resultado do julgamento.
- 5.20.1. A negociação poderá ser feita com os demais licitantes, segundo a ordem de classificação inicialmente estabelecida, quando o primeiro colocado, mesmo após a negociação, for desclassificado em razão de sua proposta permanecer acima do preço máximo definido pela Administração.
- 5.20.2. A negociação será realizada por meio do sistema, podendo ser acompanhada pelos demais licitantes.
- 5.20.3. O resultado da negociação será divulgado a todos os licitantes e anexado aos autos do processo licitatório.
- 5.20.4. O pregoeiro solicitará ao licitante mais bem classificado que, no prazo de **2 (duas) horas**, envie a proposta adequada ao último lance ofertado após a negociação realizada, acompanhada, se for o caso, dos documentos complementares, quando necessários à confirmação daqueles exigidos neste Edital e já apresentados.
- 5.20.5. É facultado ao pregoeiro prorrogar o prazo estabelecido, a partir de solicitação fundamentada feita no chat pelo licitante, antes de findo o prazo.
- 5.24. Após a negociação do preço, o Pregoeiro iniciará a fase de aceitação e julgamento da proposta.

## 6. DA FASE DE JULGAMENTO

- 6.1. Encerrada a etapa de negociação, o pregoeiro verificará se o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar atende às condições de participação no certame, conforme previsto no [art. 14 da Lei nº 14.133/2021](#), legislação correlata e no item 3.8 do edital, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:
- 6.1.1. SICAF;
- 6.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/ceis>); e
- 6.1.3. Cadastro Nacional de Empresas Punidas - CNEP, mantido pela Controladoria-Geral da União (<https://www.portaltransparencia.gov.br/sancoes/cnep>).
- 6.2. A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força da vedação de que trata o [artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992](#).
- 6.3. Caso conste na Consulta de Situação do licitante a existência de Ocorrências Impeditivas Indiretas, o Pregoeiro diligenciará para verificar se houve fraude por parte das empresas apontadas no Relatório de Ocorrências Impeditivas Indiretas. ([IN nº 3/2018, art. 29, caput](#))
- 6.3.1. A tentativa de burla será verificada por meio dos vínculos societários, linhas de fornecimento similares, dentre outros. ([IN nº 3/2018, art. 29, §1º](#)).
- 6.3.2. O licitante será convocado para manifestação previamente a uma eventual desclassificação. ([IN nº 3/2018, art. 29, §2º](#)).
- 6.3.3. Constatada a existência de sanção, o licitante será reputado inabilitado, por falta de condição de participação.
- 6.4. Caso atendidas as condições de participação, será iniciado o procedimento de habilitação.
- 6.5. Caso o licitante provisoriamente classificado em primeiro lugar tenha se utilizado de algum tratamento favorecido às ME/EPPs, o pregoeiro verificará se faz jus ao benefício, em conformidade com os itens 3.5.1 e 4.6 deste edital.
- 6.6. Verificadas as condições de participação e de utilização do tratamento favorecido, o pregoeiro examinará a proposta classificada em primeiro lugar quanto à adequação ao objeto e à compatibilidade do preço em relação ao máximo estipulado para contratação neste Edital e em seus anexos, observado o disposto no [artigo 29 a 35 da IN SEGES nº 73, de 30 de setembro de 2022](#).
- 6.7. Será desclassificada a proposta vencedora que:
- 6.7.1. contiver vícios insanáveis;
- 6.7.2. não obedecer às especificações técnicas contidas no Termo de Referência;
- 6.7.3. apresentar preços inexequíveis ou permanecerem acima do preço máximo definido para a contratação;
- 6.7.4. não tiverem sua exequibilidade demonstrada, quando exigido pela Administração;
- 6.7.5. apresentar desconformidade com quaisquer outras exigências deste Edital ou seus anexos, desde que insanável.
- 6.8. No caso de bens e serviços em geral, é indício de inexequibilidade das propostas valores inferiores a 50% (cinquenta por cento) do valor orçado pela Administração.
- 6.8.1. A inexequibilidade, na hipótese de que trata o **caput**, só será considerada após diligência do pregoeiro, que comprove:
- 6.8.1.1. que o custo do licitante ultrapassa o valor da proposta; e
- 6.8.1.2. inexistirem custos de oportunidade capazes de justificar o vulto da oferta.
- 6.9. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderão ser efetuadas diligências, para que a empresa comprove a exequibilidade da proposta.
- 6.10. Erros no preenchimento da planilha não constituem motivo para a desclassificação da proposta. A planilha poderá ser ajustada pelo fornecedor, no prazo indicado pelo sistema, desde que não haja majoração do preço e que se comprove que este é o bastante para arcar com todos os custos da contratação;
- 6.11. O ajuste de que trata este dispositivo se limita a sanar erros ou falhas que não alterem a substância das propostas;
- 6.12. Para fins de análise da proposta quanto ao cumprimento das especificações do objeto, poderá ser colhida a manifestação escrita do setor requisitante do serviço ou da área especializada no objeto.

## 7. DA FASE DE HABILITAÇÃO

**Será analisado o cumprimento das exigências relativas à HABILITAÇÃO TOTAL da licitante em conformidade com as exigências constantes do item 11. DA HABILITAÇÃO, do TERMO DE REFERÊNCIA, integrante deste edital, que elenca os documentos necessários e suficientes para demonstrar a capacidade do licitante de realizar o objeto da licitação, que serão exigidos para fins de habilitação, nos termos dos arts. 62 a 70 da Lei nº 14.133, de 2021, conforme resumo abaixo:**

### 7.1. Habilitação Jurídica:



- 7.1.1. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;
- 7.1.2. Em se tratando de microempreendedor individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio [www.portaldoempreendedor.gov.br](http://www.portaldoempreendedor.gov.br);
- 7.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI: ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;
- 7.1.4. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;
- 7.1.5. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;
- 7.1.6. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização
- 7.1.7. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

#### 7.2 - Habilitação Fiscal, Social e Trabalhista: verificada na consulta SICAF

- 7.2.1. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas, conforme o caso;
- 7.2.2. Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;
- 7.2.3. Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, junto à Caixa Econômica Federal;
- 7.2.4. Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, à Dívida Ativa da União e à Secretaria da Receita Federal, emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e/ou Receita Federal do Brasil;
- 7.2.5. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da licitante;
- 7.2.6. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante, quando se tratar de empresa sediada fora do Distrito Federal;
- 7.2.7. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943.

#### 7.3. Qualificação Econômico-Financeira:

- 7.3.1. Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor - Lei nº 14.133, de 2021, art. 69, caput, inciso II.

7.3.2 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

- I. Liquidez Geral (LG) =  $(\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante})$ ;
- II. Solvência Geral (SG) =  $(\text{Ativo Total}) / (\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo não Circulante})$ ; e
- III. Liquidez Corrente (LC) =  $(\text{Ativo Circulante}) / (\text{Passivo Circulante})$ .

7.3.2.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de **10% do valor total anual da taxa de ocupação, nesta licitação o PL deverá ser, no mínimo, igual a R\$1.747,63.**

7.3.2.2 Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, **10% do valor total anual da taxa de ocupação.**

7.3.3 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

7.3.4 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133/2021, art. 69, §6º)

7.3.5 Os consórcios, exceto quando compostos em sua totalidade por micro e pequenas empresas, deverão possuir um Patrimônio Líquido mínimo de 10% maior que o exigido nos itens 7.3.2.1, quando for o caso e 7.3.3 acima.

7.3.6 Será aceito o somatório de cada consorciado para comprovar o exigido nos itens 7.3.2.1, quando for o caso e 7.3.3 deste Termo de Referência;

7.3.7 Todos os documentos e exigências para qualificação econômico-financeira deverão ser apresentados por cada empresa consorciada, e serão examinados separadamente.

#### 7.4. Qualificação Técnica:

7.4.1 Comprovação, por meio da apresentação de **certidões ou atestados**, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da empresa, que comprove aptidão na área da organização da cozinha, do preparo e cozimento dos alimentos, assim como no manejo da distribuição e apresentação dos mesmos, demonstrando a sua capacidade quanto à instalação, preparo e manutenção do fornecimento dos alimenatos.

7.4.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados.

7.4.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.4.4 Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

7.4.4.1 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

7.4.4.2 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual;

7.4.4.3 Na hipótese do subitem 7.4.4 deste Termo de Referência, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

**JUSTIFICATIVA:** A qualificação técnica se justifica devido à necessidade de especialização na área da organização da cozinha, do preparo e cozimento dos alimentos, assim como no manejo da distribuição e apresentação dos mesmos. Garantindo um alimento saudável e mais equilibrado em questão de nutrientes e calorias.

7.5. A verificação pelo pregoeiro, em sítios eletrônicos oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova, para fins de habilitação.

7.5.1. Os documentos exigidos para habilitação que não estejam contemplados no Sicaf serão enviados por meio do sistema, em formato digital, no **prazo de 2 (duas) horas**, prorrogável por igual período, contado da solicitação do pregoeiro.

7.6. Na hipótese de o licitante não atender às exigências para habilitação, o pregoeiro examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a apuração de uma proposta que atenda ao presente edital, observado o prazo disposto no subitem 8.13.1.

7.7. Somente serão disponibilizados para acesso público os documentos de habilitação do licitante cuja proposta atenda ao edital de licitação, após concluídos os procedimentos de que trata o subitem anterior.

7.8. A comprovação de regularidade fiscal e trabalhista das microempresas e das empresas de pequeno porte somente será exigida para efeito de contratação, e não como condição para participação na licitação ([art. 4º do Decreto nº 8.538/2015](#)).

7.9. Quando a fase de habilitação anteceder a de julgamento e já tiver sido encerrada, não caberá exclusão de licitante por motivo relacionado à habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes ou só conhecidos após o julgamento.

## 8. DOS RECURSOS

8.1. A interposição de recurso referente ao julgamento das propostas, à habilitação ou inabilitação de licitantes, à anulação ou revogação da licitação, observará o disposto no [art. 165 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

8.2. O prazo recursal é de 3 (três) dias úteis, contados da data de intimação ou de lavratura da ata.

8.3. Quando o recurso apresentado impugnar o julgamento das propostas ou o ato de habilitação ou inabilitação do licitante:

8.3.1. a intenção de recorrer deverá ser manifestada imediatamente, sob pena de preclusão;

8.3.1.1. o prazo para a manifestação da intenção de recorrer não será inferior a 10 (dez) minutos.

8.3.2. o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação ou de lavratura da ata de habilitação ou inabilitação;

8.3.3. na hipótese de adoção da inversão de fases prevista no [§ 1º do art. 17 da Lei nº 14.133, de 2021](#), o prazo para apresentação das razões recursais será iniciado na data de intimação da ata de julgamento.

8.4. Os recursos deverão ser encaminhados em campo próprio do sistema.

8.5. O recurso será dirigido à autoridade que tiver editado o ato ou proferido a decisão recorrida, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 3 (três) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, encaminhar recurso para a autoridade superior, a qual deverá proferir sua decisão no prazo de 10 (dez) dias úteis, contado do recebimento dos autos.

8.6. Os recursos interpostos fora do prazo não serão conhecidos.

8.7. O prazo para apresentação de contrarrazões ao recurso pelos demais licitantes será de 3 (três) dias úteis, contados da data da intimação pessoal ou da divulgação da interposição do recurso, assegurada a vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.

8.8. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.

8.9. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

8.10. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados no sítio eletrônico [www.trf1.jus.br/sjto](http://www.trf1.jus.br/sjto).

## 9. DAS INFRAÇÕES ADMINISTRATIVAS E SANÇÕES

9.1. Comete infração administrativa, nos termos da lei, o licitante que, com dolo ou culpa:

9.1.1. deixar de entregar a documentação exigida para o certame ou não entregar qualquer documento que tenha sido solicitado pelo/a pregoeiro/a durante o certame;

9.1.2. Salvo em decorrência de fato superveniente devidamente justificado, não mantiver a proposta em especial quando:

9.1.2.1. não enviar a proposta adequada ao último lance ofertado ou após a negociação;

9.1.2.2. recusar-se a enviar o detalhamento da proposta quando exigível;

9.1.2.3. pedir para ser desclassificado quando encerrada a etapa competitiva; ou

9.1.2.4. deixar de apresentar amostra;

9.1.2.5. apresentar proposta ou amostra em desacordo com as especificações do edital;

9.1.3. não celebrar o contrato ou não entregar a documentação exigida para a contratação, quando convocado dentro do prazo de validade de sua proposta;

9.1.3.1. recusar-se, sem justificativa, a assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou a aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração;

9.1.4. apresentar declaração ou documentação falsa exigida para o certame ou prestar declaração falsa durante a licitação;

9.1.5. fraudar a licitação;

9.1.6. comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza, em especial quando:

9.1.6.1. agir em conluio ou em desconformidade com a lei;

9.1.6.2. induzir deliberadamente a erro no julgamento;

9.1.6.3. apresentar amostra falsificada ou deteriorada;

9.1.7. praticar atos ilícitos com vistas a frustrar os objetivos da licitação

9.1.8. praticar ato lesivo previsto no [art. 5º da Lei nº 12.846, de 2013](#).

9.2. Com fulcro no [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar aos licitantes e/ou adjudicatários as seguintes sanções, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal:

9.2.1. advertência;

9.2.2. multa;

9.2.3. impedimento de licitar e contratar e

9.2.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida sua reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

9.3. Na aplicação das sanções serão considerados:

- 9.3.1. a natureza e a gravidade da infração cometida.
- 9.3.2. as peculiaridades do caso concreto
- 9.3.3. as circunstâncias agravantes ou atenuantes
- 9.3.4. os danos que dela provierem para a Administração Pública
- 9.3.5. a implantação ou o aperfeiçoamento de programa de integridade, conforme normas e orientações dos órgãos de controle.
- 9.4. A multa será recolhida em percentual de 0,5% a 30% incidente sobre o valor do contrato licitado, recolhida no prazo máximo de .... (.....) dias úteis, a contar da comunicação oficial.
- 9.4.1. Para as infrações previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, a multa será de 0,5% a 15% do valor do contrato licitado.
- 9.4.2. Para as infrações previstas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, a multa será de 15% a 30% do valor do contrato licitado.
- 9.5. As sanções de advertência, impedimento de licitar e contratar e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar poderão ser aplicadas, cumulativamente ou não, à penalidade de multa.
- 9.6. Na aplicação da sanção de multa será facultada a defesa do interessado no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação.
- 9.7. A sanção de impedimento de licitar e contratar será aplicada ao responsável em decorrência das infrações administrativas relacionadas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3, quando não se justificar a imposição de penalidade mais grave, e impedirá o responsável de licitar e contratar no âmbito da Administração Pública direta e indireta do ente federativo a qual pertencer o órgão ou entidade, pelo prazo máximo de 3 (três) anos.
- 9.8. Poderá ser aplicada ao responsável a sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, em decorrência da prática das infrações dispostas nos itens 9.1.4, 9.1.5, 9.1.6, 9.1.7 e 9.1.8, bem como pelas infrações administrativas previstas nos itens 9.1.1, 9.1.2 e 9.1.3 que justifiquem a imposição de penalidade mais grave que a sanção de impedimento de licitar e contratar, cuja duração observará o prazo previsto no [art. 156, §5º, da Lei n.º 14.133/2021](#).
- 9.9. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato ou a ata de registro de preço, ou em aceitar ou retirar o instrumento equivalente no prazo estabelecido pela Administração, descrita no item 9.1.3, caracterizará o descumprimento total da obrigação assumida e o sujeitará às penalidades e à imediata perda da garantia de proposta em favor do órgão ou entidade promotora da licitação, nos termos do [art. 45, §4º da IN SEGES/ME n.º 73, de 2022](#).
- 9.10. A apuração de responsabilidade relacionadas às sanções de impedimento de licitar e contratar e de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar demandará a instauração de processo de responsabilização a ser conduzido por comissão composta por 2 (dois) ou mais servidores estáveis, que avaliará fatos e circunstâncias conhecidos e intimará o licitante ou o adjudicatário para, no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de sua intimação, apresentar defesa escrita e especificar as provas que pretenda produzir.
- 9.11. Caberá recurso no prazo de 15 (quinze) dias úteis da aplicação das sanções de advertência, multa e impedimento de licitar e contratar, contado da data da intimação, o qual será dirigido à autoridade que tiver proferido a decisão recorrida, que, se não a reconsiderar no prazo de 5 (cinco) dias úteis, encaminhará o recurso com sua motivação à autoridade superior, que deverá proferir sua decisão no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do recebimento dos autos.
- 9.12. Caberá a apresentação de pedido de reconsideração da aplicação da sanção de declaração de inidoneidade para licitar ou contratar no prazo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data da intimação, e decidido no prazo máximo de 20 (vinte) dias úteis, contado do seu recebimento.
- 9.13. O recurso e o pedido de reconsideração terão efeito suspensivo do ato ou da decisão recorrida até que sobrevenha decisão final da autoridade competente.
- 9.14. A aplicação das sanções previstas neste edital não exclui, em hipótese alguma, a obrigação de reparação integral dos danos causados.

## 10. DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO

- 10.1. Qualquer pessoa é parte legítima para impugnar este Edital por irregularidade na aplicação da [Lei nº 14.133, de 2021](#), devendo protocolar o pedido até 3 (três) dias úteis antes da data da abertura do certame.
- 10.2. A resposta à impugnação ou ao pedido de esclarecimento será divulgado em sítio eletrônico oficial no prazo de até 3 (três) dias úteis, limitado ao último dia útil anterior à data da abertura do certame.
- 10.3. A impugnação e o pedido de esclarecimento poderão ser realizados por forma eletrônica, [email selit.to@trf1.jus.br](mailto:selit.to@trf1.jus.br).
- 10.4. As impugnações e pedidos de esclarecimentos não suspendem os prazos previstos no certame.
- 10.4.1. A concessão de efeito suspensivo à impugnação é medida excepcional e deverá ser motivada pelo agente de contratação, nos autos do processo de licitação.
- 10.5. Acolhida a impugnação, será definida e publicada nova data para a realização do certame.

## 11. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 11.1. Será divulgada ata da sessão pública no sistema eletrônico.
- 11.2. Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação em contrário, pelo Pregoeiro.
- 11.3. Todas as referências de tempo no Edital, no aviso e durante a sessão pública observarão o horário de Brasília - DF.
- 11.4. A homologação do resultado desta licitação não implicará direito à contratação.
- 11.5. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, o princípio da isonomia, a finalidade e a segurança da contratação.
- 11.6. Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e a Administração não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.
- 11.7. Na contagem dos prazos estabelecidos neste Edital e seus Anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expediente na Administração.
- 11.8. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará o afastamento do licitante, desde que seja possível o aproveitamento do ato, observados os princípios da isonomia e do interesse público.
- 11.9. Em caso de divergência entre disposições deste Edital e de seus anexos ou demais peças que compõem o processo, prevalecerá as deste Edital.
- 11.10. O Edital e seus anexos estão disponíveis, na íntegra, no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP) e endereço eletrônico [www.trf1.jus.br/sjgo](http://www.trf1.jus.br/sjgo).
- 11.11. Integram o presente Edital, independentemente de qualquer transcrição, o seguinte anexo:

ANEXO I	TERMO DE REFERÊNCIA DA CONTRATAÇÃO;
ANEXO II	MODELO DE PROPOSTA DE PREÇOS;
ANEXO III	MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DA VEDAÇÃO IMPOSTA PELO ART. 3º DA RESOLUÇÃO/CNJ Nº 07/2005;
ANEXO IV	MINUTA DE CONTRATO



Palmas - TO, 15 de outubro de 2024.

Sidney Martins Jales  
Pregoeiro

Documento assinado eletronicamente por **Sidney Martins Jales, Supervisor(a) de Seção**, em 14/10/2024, às 09:51 (horário de Brasília), conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.trf1.jus.br/autenticidade> informando o código verificador **21506361** e o código CRC **31FD8CF3**.

## ANEXO I TERMO DE REFERÊNCIA

### PROJETO BÁSICO - SJTO-SESEG

#### 1. OBJETO

1.1 A presente licitação tem por objeto a concessão de uso de espaço físico localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO situado na AANO 20, Conjunto 01, lote 2 A, Palmas - TO, com área de 32,33 m<sup>2</sup> (trinta e dois metros quadrados e trinta e três centésimos de metro quadrado) para exploração dos serviços de lanchonete/restaurante, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo.

#### 2. JUSTIFICATIVA

##### 2.1 Motivação

Permitir a exploração do espaço destinado à atividade de restaurante e lanchonete localizado nas dependências desta Seccional, com vistas a oferecer aos magistrados e servidores, estagiários, prestadores de serviço refeições e lanches nas proximidades do local de trabalho, bem como aos jurisdicionados.

A presente contratação visa também 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.

##### 2.2 Benefícios Diretos

2.3 Reduzir a necessidade de deslocamentos externos durante os intervalos de alimentação, bem como otimizar a rotina dos magistrados, servidores e prestadores de serviço com maior comodidade e praticidade.

##### 2.4 Benefícios Indiretos

Evitar a distribuição irregular de copas em locais inadequados para realização de refeições, que corroboram para a proliferação de insetos e roedores nos edifícios Sede e Anexo desta Seccional.

2.5 O objeto da contratação não está previsto no Plano de Contratações Anual.

2.6 A Fundamentação da Contratação e de seus quantitativos encontra-se pormenorizada em Tópico D.2. dos Estudos Técnicos Preliminares doc. (20125589)

#### 3. BASE LEGAL

##### 3.1 Modalidade e tipo de licitação

3.1.1 Recomenda-se que esta licitação seja efetuada nos moldes de Pregão Eletrônico conforme disposto no inciso I, art. 28 da Lei 14.133, de 01 de abril de 2021, visto se tratar de contratação de (serviço OU bem) comum, cujos padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos no edital, por meio de especificações usuais de mercado.

##### 3.2 Forma e critérios de seleção do fornecedor

**3.2.1 Será adotado o tipo Menor Preço do Valor Global proposto para os itens integrantes do cardápio do item 5, como critério de seleção da proposta vencedora, tomando como valor base R\$205,13;**

##### 3.3 Natureza da contratação

3.3.1 O objeto da contratação é de natureza contínuo.

3.3.2 O prazo de vigência da contratação é de 5 anos contados da data do contrato de Cessão Onerosa, prorrogável por até 10 anos, na forma dos artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021.

#### 4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

4.1 Será assegurada a participação de empresas reunidas em consórcio, nos termos do art. 15 da [Lei 14.133/2021](#).

4.2 Somente poderão participar da licitação as empresas que atendam às condições deste Termo de Referência, do Edital do Pregão Eletrônico e seus Anexos, e que os documentos nele exigidos, estejam devidamente credenciadas na Secretaria de Logística e Tecnologia da Informação e aos que sejam enquadradas como Microempresa (ME), Empresa de Pequeno Porte (EPP), nos termos do art. 3º e 18º-E, ambos da Lei Complementar nº 123/2006, com as alterações da Lei Complementar nº 147/2014.

#### 5. DOS ITENS, QUANTIDADES E VALORES

ANEXO I - CARDÁPIO BÁSICO – VALORES ( R\$ )		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO MEDIANO R\$
1	SALGADOS em geral- (150/180 gr) Esfirra, enroladinho, risole , quibe, coxinha, pão de queijo, pastel, Empada, bolos diversos, pudins e outros).	R\$ 8,78

2	Misto quente (presunto e/ou queijo) com pão integral ou comum (200gr)	R\$ 9,50
3	Omelete - ovos, queijo e/ou presunto - (300 gr)	R\$ 14,98
4	Tapioca (beiju) - presunto e/ou queijo - (300 gr)	R\$ 10,99
5	Sanduíches tipo natural com pão integral ou comum (200gr)	R\$ 10,79
6	Pão francês com margarina (tipo qualy ou delícia)	R\$ 3,00
7	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	R\$ 24,80
8	Almoço (prato feito ou marmitex-) – conforme Item 8.31.23	R\$ 30,37
9	Almoço (1 Kg) – conforme Itens 8.31	R\$ 74,54
10	Suco Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros (400 ml)	R\$ 9,00
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	R\$ 5,63
12	Leite (integral ou desnatado) - copo de 300ml	R\$ 2,75
	VALOR GLOBAL DOS ITENS	R\$ 205,13

5.1 Os preços a serem cobrados no restaurante e lanchonetes serão limitados aos valores conforme ANEXO I, e só poderão ser reajustados após 01 (um) ano de vigência a contar da data de assinatura do presente contrato.

5.2 Eventuais inclusões de itens não contemplados no ITEM 05 só serão permitidas com a autorização prévia da fiscalização do contrato.

5.3 Os preços para refeições e lanches poderão ser reajustados limitados à variação do período Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), desde que solicitado pela concessionária e que seja observada a periodicidade anual, contada da data limite para apresentação da proposta ou do último reajuste.

5.4 Caso haja reajuste dos preços para refeições e lanches o concedente aplicará reajuste no valor contrato relativo à utilização consignada na proposta da Concessionária e no valor das taxas, limitada a variação no período do IPCA.

## 6. DA PROPOSTA

6.1 As proponentes deverão apresentar proposta onde deverá constar além da descrição completa do item, o número, o quantitativo, do produto ofertado, o preço unitário e total do item.

6.2 Deverá constar também na proposta da empresa:

6.2.1 Valor da taxa de ocupação (FIXADA EM LICITAÇÃO) da área destinada à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete;

6.2.2 Valores a serem cobrados para os serviços de restaurante (refeição autosserviço, prato feito e sobremesa) e lanchonete, que não poderão ultrapassar os valores máximos estabelecidos no Item 05 deste Termo de Referência;

6.2.3 Conter a declaração de que os preços indicados na proposta compreendem todas as despesas concernentes ao fornecimento dos serviços, materiais, transportes e mão de obra necessária, 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.

## 7. EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

### 7.1 HABILITAÇÃO JURÍDICA

7.1.1 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social, com a última alteração, Registro Empresarial, no caso de empresário individual ou Empresa Individual de Responsabilidade Limitada - EIRELI, devidamente registrado no órgão competente.

7.1.1.1 Em quaisquer dos atos constitutivos, deverá estar contemplada, dentre os objetivos sociais, a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

7.1.1.2 Caso o Representante Legal não esteja indicado no Contrato Social ou Estatuto da Empresa, deverá apresentar procuração.

7.1.1.3 São aplicáveis as regras do art. 3º da Lei 13.726/2018 relativamente à autenticação de documentos.

7.1.2 Decreto de autorização, no caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País.

7.1.3 Em se tratando de cooperativas:

7.1.3.1 Ata de fundação e documento que aprovou o Estatuto Social, devidamente registrado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede; e

7.1.3.2 Registro perante a entidade estadual da Organização das Cooperativas Brasileiras, nos termos do art. 107 da Lei 5.764/1971.

7.1.4 Em se tratando de empresas reunidas em consórcio - apresentar Termo de Compromisso de Constituição de Consórcio subscrito pelos consorciados, por Escritura Pública ou Documento Particular, nos termos do art. 3º, da Lei 13.726/2018, com pelo menos o seguinte:

7.1.4.1 Designação do consórcio e sua composição;

7.1.4.2 Finalidade do consórcio;

7.1.4.3 Prazo de duração do consórcio, que deve coincidir, no mínimo, com o prazo de vigência contratual;

7.1.4.4 Endereço do consórcio e o foro competente para dirimir eventuais demandas entre os consorciados;

7.1.4.5 Definição das obrigações e responsabilidades de cada consorciado e das prestações específicas, inclusive a proporção econômica e financeira da respectiva participação de cada consorciado em relação ao objeto licitado;

7.1.4.6 Previsão de responsabilidade solidária de todos os consorciados pelos atos praticados pelo consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato, abrangendo também os encargos fiscais, trabalhistas e administrativos referentes ao objeto da contratação;

7.1.4.7 Indicação da empresa responsável pelo consórcio e seu respectivo representante legal, que terá poderes para receber citação, interpor e desistir de recursos, firmar o contrato e praticar todos os demais atos necessários à participação na licitação e execução do objeto contratado;

7.1.5 No Termo de Compromisso de Constituição de Consórcio Compromisso, previsto no subitem 7.1.4, deve estar previstas as seguintes condições:

7.1.5.1 De que o consórcio não terá a sua composição modificada sem a prévia e expressa anuência do Contratante até o cumprimento do objeto da contratação, mediante a emissão do termo de recebimento definitivo, observado o prazo de duração do consórcio, definido no subitem 6.1.4.3 deste Termo de Referência.

7.1.5.2 De que a substituição de consorciado previamente autorizada pelo Contratante estará condicionada à comprovação de que a nova empresa do consórcio possui, no mínimo, os mesmos quantitativos para efeito de habilitação técnica e os mesmos valores para efeito de qualificação econômico-financeira apresentados pela empresa substituída para fins de habilitação do consórcio no processo licitatório que originou o contrato.

7.1.5.3 Acerca da responsabilidade solidária dos integrantes pelos atos praticados em consórcio, tanto na fase de licitação quanto na de execução do contrato.

7.1.6 Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

## 7.2 HABILITAÇÃO FISCAL, SOCIAL E TRABALHISTA

7.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

7.2.2 Inscrição no cadastro de contribuintes estadual e/ou municipal se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

7.2.3 Prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, junto à Caixa Econômica Federal;

7.2.4 Prova de regularidade relativa à Seguridade Social, à Dívida Ativa da União e à Secretaria da Receita Federal, emitida pela Procuradoria Geral da Fazenda Nacional e/ou Receita Federal do Brasil;

7.2.5 Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual da sede da licitante;

7.2.6 Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal da sede da licitante, quando se tratar de empresa sediada fora do Distrito Federal;

7.2.7 Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452/1943.

## 7.3 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.3.1 Certidão negativa de falência expedida pelo distribuidor da sede do fornecedor E/OU Certidão Negativa de Insolvência Civil;

7.3.2 Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), superiores a 1 (um), comprovados mediante a apresentação pelo licitante de balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis dos 2 (dois) últimos exercícios sociais e obtidos pela aplicação das seguintes fórmulas:

I. Liquidez Geral (LG) = (Ativo Circulante + Realizável a Longo Prazo) / (Passivo Circulante + Passivo Não Circulante);

II. Solvência Geral (SG) = (Ativo Total) / (Passivo Circulante + Passivo não Circulante); e

III. Liquidez Corrente (LC) = (Ativo Circulante) / (Passivo Circulante).

7.3.2.1 Caso a empresa licitante apresente resultado inferior ou igual a 1 (um) em qualquer dos índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), será exigido para fins de habilitação patrimônio líquido mínimo de 10% do valor total anual da taxa de ocupação.

7.3.2.2 Capital Circulante Líquido ou Capital de Giro (Ativo Circulante - Passivo Circulante) de, no mínimo, 10% do valor total anual da taxa de ocupação.

7.3.3 As empresas criadas no exercício financeiro da licitação deverão atender a todas as exigências da habilitação e poderão substituir os demonstrativos contábeis pelo balanço de abertura. (Lei nº 14.133/2021, art. 65, §1º).

7.3.4 O balanço patrimonial, demonstração de resultado de exercício e demais demonstrações contábeis limitar-se-ão ao último exercício no caso de a pessoa jurídica ter sido constituída há menos de 2 (dois) anos. (Lei nº 14.133/2021, art. 69, §6º)

7.3.5 Os consórcios, exceto quando compostos em sua totalidade por micro e pequenas empresas, deverão possuir um Patrimônio Líquido mínimo de 10% maior que o exigido nos itens 7.3.2.1, quando for o caso e 7.3.3 acima.

7.3.6 Será aceito o somatório de cada consorciado para comprovar o exigido nos itens 7.3.2.1, quando for o caso e 7.3.3 deste Termo de Referência;

7.3.7 Todos os documentos e exigências para qualificação econômico-financeira deverão ser apresentados por cada empresa consorciada, e serão examinados separadamente.

## 7.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

7.4.1 Comprovação, por meio da apresentação de certidões ou atestados, fornecidos por pessoas jurídicas de direito público ou privado, em nome da empresa, que comprove aptidão para o fornecimento, instalação e garantia dos serviços compatíveis com o objeto desta contratação.

7.4.2 Será admitida, para fins de comprovação de quantitativo mínimo, a apresentação e o somatório de diferentes atestados.

7.4.3 O fornecedor disponibilizará todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados, apresentando, quando solicitado pela Administração, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da contratante e local em que foi executado o objeto contratado, dentre outros documentos.

7.4.4 Em caso de apresentação por licitante de atestado de desempenho anterior emitido em favor de consórcio do qual tenha feito parte, se o atestado ou o contrato de constituição do consórcio não identificar a atividade desempenhada por cada consorciado individualmente, serão adotados os seguintes critérios na avaliação de sua qualificação técnica:

7.4.4.1 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio homogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada empresa consorciada na proporção quantitativa de sua participação no consórcio, salvo nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual, em que todas as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada uma das empresas consorciadas;

7.4.4.2 Caso o atestado tenha sido emitido em favor de consórcio heterogêneo, as experiências atestadas deverão ser reconhecidas para cada consorciado de acordo com os respectivos campos de atuação, inclusive nas licitações para contratação de serviços técnicos especializados de natureza predominantemente intelectual;

7.4.4.3 Na hipótese do subitem 7.4.4 deste Termo de Referência, para fins de comprovação do percentual de participação do consorciado, caso este não conste expressamente do atestado ou da certidão, deverá ser juntada ao atestado ou à certidão cópia do instrumento de constituição do consórcio.

JUSTIFICATIVA: A qualificação técnica se justifica devido à necessidade de especialização na área da organização da cozinha, do preparo e cozimento dos alimentos, assim como no manejo da distribuição e apresentação dos mesmos. Garantindo um alimento saudável e mais equilibrado em questão de nutrientes e calorias.

## 8. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

8.1 Além dos critérios de sustentabilidade eventualmente inseridos na descrição do objeto, devem ser atendidos os seguintes requisitos, que se baseiam no Guia Nacional de Contratações Sustentáveis.

8.2 A licitante vencedora terá previsão de início de suas atividades em data a ser definida pela Administração e será permitido acesso à unidade após dia 01/06/2024 para instalação de móveis, equipamentos e utensílios conforme a necessidade.

8.3 A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda à sexta-feira, e aos sábados somente na modalidade de entrega “delivery”, nos seguintes horários:

8.3.1 Fornecimento de café da manhã (buffet): das 8 às 10h;

8.3.2 Restaurante autosserviço para almoço: das 11h às 15h;

8.3.3 Lanchonete buffet: 16h às 19h.

8.4 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;

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

8.6 O público diário, desta SJTO, foi estimado pela fiscalização do contrato, através da pesquisa constante no ANEXO II deste Termo de Referência, e distribuído da seguinte forma:

8.6.1 Almoço: de 13 (treze) a 60 (sessenta) usuários por semana;

8.6.2 Lanche: de 7 (sete) a 60 (sessenta) usuários por semana;

8.6.3 Ficará a critério da concessionária, a análise do quantitativo de cada porção de alimento a ser servido, visto que o restaurante ficará disponível a usuários externos, assim como ao fornecimento de comida na forma delivery.

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

8.8 Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso forense na JFTO, o restaurante e lanchonete não funcionarão, salvo solicitação da Concessionária devidamente autorizada pela JFTO. Especialmente neste mês serão descontados, proporcionalmente, os dias de recesso do valor da taxa de ocupação.

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

8.10 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.

8.11 As refeições servidas no restaurante serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da concessionária. Devendo ser aprovadas e testadas pelo INMETRO (com selo!).

8.12 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.

8.13 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 responsabilizado, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

8.14 Após as 13h30m, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante por outras de preparo rápido.

8.15 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.

8.16 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.

8.17 A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

8.17.1 A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo.

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

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

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

8.20 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.

8.21 A concessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket/cartão alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas concessionárias prestadoras de serviço na JFTO.

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

8.23 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.

8.24 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.

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

8.26 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.

8.27 O contrato deverá vigorar por 60 (sessenta) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos de 12 meses até o limite de 120 (cento e vinte) meses, com fundamento na Lei nº 14.133/2021, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário

Oficial da União.

8.28 Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 14.133/2021 e suas alterações posteriores, bem como legislação correlata ao tema.

#### 8.29 CARDÁPIO BÁSICO

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

### 8.30 DA SEGURANÇA ALIMENTAR E CARDÁPIO

8.30.1 Designar nutricionista e/ou engenheiro de alimentos para elaboração de cardápio e acompanhamento 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.

8.30.2 O (a) nutricionista/engenheiro de alimentos 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.

8.30.3 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.

8.30.4 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.

8.30.5 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 à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

8.30.6 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.

8.30.7 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.

8.30.8 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.

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

8.30.10 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.

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

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

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

8.30.14 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 ou em desacordo com as recomendações deste termo de referência.

### 8.31 RESTAURANTE AUTOSSERVIÇO:

8.31.1 No mínimo 2 (duas) proteínas sendo variedades de carnes (pratos principais): 1 (uma) servida em cuba podendo ser de 1ª ou de 2ª, preparadas no interior da cozinha, e 1 (uma) devendo sempre ser de 1ª, preparada continuamente na chapa, dentro do restaurante, usando pelo menos uma opção de carne de ave e/ou uma opção de carne bovina, todas em forma de bife;

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

8.31.3 Opções de peixe: pintado, tucunaré ou outros da região (de couro);

8.31.4 Em pelos menos um dia da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, pescado da região (tamanho médio), variando semanalmente;

8.31.5 Feijoada completa, às sextas-feiras.

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

8.31.7 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);

8.31.8 Fornecer até 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e/ou 1 (um) integral;

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

8.31.10 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravioli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;

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

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

8.31.13 1 (um) tipo de alface;

8.31.14 1 (um) tipo folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;

8.31.15 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;

8.31.16 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico), lentilha, soja e etc.);

8.31.17 1 (um) tipo de tomate;

8.31.18 2 (dois) tipos de tubérculos (batata, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;

8.31.19 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;

8.31.20 1 (um) tipo de salada composta (reunindo-se 2 ou mais ingredientes);

8.31.21 No mínimo 2 (dois) dos seguintes molhos para saladas;

8.31.22 Fornecer Azeite extra virgem, vinagre balsâmico, molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca e semente de linhaça.

8.31.23 Refeição do tipo prato feito ou marmita descartável com a seguinte composição:



Composição básica do prato feito (marmiteix) Porção mínima

Carne com 2 opções (vermelha e/ou branca)	120g
Arroz simples	150g
Feijão	80g
Guarnição	80g
Salada com legumes e vegetais	100 a 150g

8.31.24 Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- Pimenta em conserva;
- Açúcar, sal e molho de pimenta em sachês;
- Adoçante dietético em gotas e sachês;
- Canudos embalados individualmente;
- Chá e cafezinho;
- Copos, pratos e talheres descartáveis;
- Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições (marmiteix), exceto embalagem especial com separação dos alimentos;
- Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipientes apropriado;
- Palitos embalados individualmente.

8.31.25 Demais exigências a serem observadas pela concessionária:

8.31.25.1 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.

8.31.25.2 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.

8.31.26 Padrão de referência para qualificação de gêneros alimentícios:

Alimento	Exigência
ÓLEOS	Deverão ser utilizados somente os de origem vegetal. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
PÃES	Serão servidos sempre frescos, de preferência em até 04 horas após a fabricação. Os de tipo francês não poderão ser servidos de um dia para o outro. Os de forma poderão ser industrializados, branco ou integral, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira, e os prazos para consumo, prescritos pelo fornecedor.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade (puro, extra-virgem, acidez máxima de 0,2%, prensado a frio) e sem qualquer mistura de outros óleos, oferecidos em suas embalagens originais, sem adoção de práticas de reabastecimento.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos minas, ricota, lanche, minas frescal, muçarela e parmesão (este último, para pizzas), sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.
BOMBONIERE	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras, devendo ser observado o prazo de validade.
SUCOS	Deverão ser de diversos sabores e de frutas frescas higienizadas e/ou de polpas de frutas naturais. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural ou polpa, de modo a garantir a qualidade do sabor.
REFRIGERANTES	Serão de sabores variados, tais como de guaraná, de limão, de laranja etc. e poderão ser servidos em copos de vidro, papel ou em latas. Deverá haver, ainda, a opção <i>diet e light</i> .
ÁGUA	A água utilizada para o preparo dos alimentos como sucos deverá ser filtrada ou mineral.

Alimento	Exigência
CAFÉ	O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem a vácuo, com Selo de Pureza ABIC. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café servido em recipientes térmicos não poderá ser reaproveitado numa nova preparação. A Concessionária poderá oferecer café expresso.
CARNES SUÍNA E BOVINA	A carne de primeira deverá ser limpa, sem gordura e fornecida fresca por frigoríficos registrados e certificados por órgãos/agências de controle. A carne de segunda deverá ser limpa, com pouca gordura e também fornecida por frigoríficos registrados e certificados por órgãos/agências de controle.  Ambas podem ser adquiridas congeladas, respeitando o prazo de validade. Deverão conter o carimbo do SIF, nome do fornecedor e o prazo de validade.
AVES	Tipo de granja, fresca. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras. Será permitido o emprego de congelados, respeitando o prazo de validade. Deverão conter o carimbo do SIF, nome do fornecedor e o prazo de validade.
PEIXES	Peixes, crustáceos, moluscos de água doce ou salgada, destinados à alimentação humana deverão conter o carimbo do SIF, nome do fornecedor e o prazo de validade.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo pura, isto é, fabricadas com carne suína ou de frango, sem misturas. Os tipos a serem fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e gordura, observando-se a finalidade a que se destina (assados ou frituras). Não será permitido o uso de enlatados. Deverão conter o carimbo do SIF, nome do fornecedor e o prazo de validade.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, do tipo magro, fornecidos frios, em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Deverão conter o carimbo do SIF, nome do fornecedor e o prazo de validade. Não serão admitidos apresuntados nem mortadelas.
IOGURTES E LEITE	O leite deverá ser pasteurizado, tipo A, ou esterilizado, fornecido em embalagens originais e consumidos na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão ser do tipo natural ou com frutas, integral, <i>diet</i> e <i>light</i> , observando-se o consumo nos prazos indicados pelo fornecedor.
SORVETES	Deverão ser servidos imediatamente após a retirada do freezer, em embalagens originais. Poderão ser do tipo massa ou picolé (tipo industrializado).
MOLHOS	O fornecimento de maionese, catchup e mostarda poderá ser por sachês individuais nas mesas ou industrial.
AÇÚCAR/ADOÇANTE	É obrigatório o fornecimento de açúcar comum, açúcar demerara e adoçante durante todo o horário de funcionamento do restaurante/lanchonete.

### 8.32 DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

8.32.2 A licitante vencedora deverá fornecer todos os equipamentos e mobiliários necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato, tais como:

8.32.3 No restaurante autosserviço/lanchonete:

- Pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- Conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca);
- Pratos de sobremesa, brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
- Conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
- Embalagens descartáveis para comercialização de marmitas;
- Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;

- Recipientes de vidro para saladas;
- Recipientes para sobremesas;
- Molheiras;
- Galheteiros;
- Cubas gastronômicas com tampas, nas dimensões necessárias para uso no equipamento disponibilizado pela CEDENTE;
- Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso e porta-guardanapos;
- Balança digital para restaurante autosserviço com visor duplo (operador e cliente);
- Máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito, débito e ticket alimentação);
- Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

#### 8.32.4 Na cozinha:

- Panelas diversas, preferencialmente em aço inoxidável;
- Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;
- Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;
- Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
- Facas profissionais;
- Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
- Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
- Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço.

#### 8.32.5 Materiais para limpeza e higienização:

- Panos de chão;
- Rodos, vassouras;
- Saco de lixo;
- Borracha de água (rodo) para lavar instalações físicas;
- Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

#### 8.32.6 Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira;

8.32.7 As dependências da lanchonete (Salão) poderão ser utilizadas pela Concedente, conforme a sua necessidade, mediante comunicação prévia à Concessionária.

8.32.8 A concessionária será responsável pela guarda e conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, listados no Edifício ANEXO, primando, pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações e utensílios colocados à sua disposição.

8.32.9 Em caso de mal-uso, avaria, desaparecimento, inutilização ou fragmentação de bens e/ou instalações, a concessionária arcará com os ônus decorrentes.

8.32.10 A movimentação ou substituição de qualquer móvel ou utensílio pertencente ao concedente só poderá ser efetivada com autorização da fiscalização.

8.32.11 É vedada a utilização das instalações colocada sob a responsabilidade da concessionária para outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências da concedente.

8.32.12 A concessionária poderá complementar as instalações com os equipamentos e utensílios que se fizerem necessários.

8.32.13 A concessionária deverá submeter à aprovação da comissão de fiscalização do contrato a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios complementares necessários ao funcionamento do restaurante e da lanchonete, em até 15 dias após o início das atividades na JFTO.

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

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

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

8.32.17 Restituir, até o último dia do prazo da concessão, móveis, equipamentos e utensílios da concedente nas mesmas condições e quantidades que lhes foram entregues, deixando as instalações em perfeito estado de limpeza e conservação, conforme relatório fotográfico constante no ANEXO III.

8.32.18 Manter o imóvel concedido em perfeitas condições de conservação. Alteração em paredes de alvenaria ou outros materiais similares somente poderá ser efetivada mediante prévia e expressa autorização do 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.

8.32.19 A fim de atender ao padrão estabelecido pela Concedente para a prestação dos serviços, a Cessionária deverá disponibilizar, realizar manutenção e fazer a limpeza da coifa.

8.32.20 É de responsabilidade da Cessionária, fazer a limpeza das caixas de gordura no mínimo 1 (uma) vez por semana, obrigatoriamente. A Cessionária arcará com todas as despesas causadas pelo não cumprimento desta responsabilidade.

8.32.21 Fica a cargo da Cessionária, fazer a limpeza das mesas e cadeiras do refeitório, prezando por um ambiente limpo e sem odor.

### 8.33 DA HIGIENE

8.33.1 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.

8.33.2 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.

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

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

8.33.5 Realizar periodicamente, sempre que necessário, a desinsetização e desratização de todas as instalações (cozinha e salão).

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

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

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

8.33.6 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.

8.33.7 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.

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

8.33.9 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.

8.33.10 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).

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

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

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

8.33.14 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.

8.33.15 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.

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

8.33.17 Fornecer e manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, cujo uso será obrigatório, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados; Sem prejuízo de outros acessórios imprescindíveis ao cumprimento das tarefas.

8.33.18 O uniforme compreenderá calçados fechados antiderrapantes, aventais, proteção para os cabelos (bíbicos e toucas) e luvas descartáveis (quando necessário).

#### **8.34 DOS PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS NO PREPARO DOS LANCHES/REFEIÇÕES**

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

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

8.34.3 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);

8.34.4 Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;

8.34.5 Lavar as mãos constantemente, com água e sabão;

8.34.6 Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

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

8.34.8 Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;

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

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

8.34.11 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;

#### **8.35 DO ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES**

8.35.1 Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável(is) pelo acondicionamento dos lanches;

8.35.2 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;

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

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

#### **8.36 - DA GESTÃO DOS RESÍDUOS E DA SUSTENTABILIDADE AMBIENTAL**

8.36.1 Quanto ao acondicionamento e descarte de resíduos a CESSIONÁRIA compromete-se a recolher diariamente os resíduos internos decorrentes de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos em conformidade com as normas técnicas de higiene aplicáveis. Além disso, fica responsável por recolher o lixo externo, realizando o descarte adequado para o recolhimento no horário apropriado. A empresa deverá adquirir todo o material necessário para a realização dessa logística, incluindo a aquisição de containers apropriados para o acondicionamento adequado dos resíduos.

8.36.2 Quanto à separação e identificação do lixo A CESSIONÁRIA é obrigada a separar o lixo orgânico do lixo seco, em conformidade com a legislação federal e municipal.

8.36.3 A empresa deverá providenciar lixeiras diferenciadas e/ou identificadas para a correta separação do lixo seco e orgânico, em número e dimensionamento adequados em todas as áreas onde se fizer necessário. Todas as lixeiras devem possuir acionamento por pedal ou outro dispositivo similar, visando facilitar o descarte apropriado dos resíduos.

8.36.4 A CESSIONÁRIA compromete-se a acondicionar o lixo em contêineres providos de tampa, utilizando sacos plásticos apropriados e resistentes. Essa medida visa garantir o acondicionamento adequado dos resíduos, evitando vazamentos e a dispersão indevida do lixo.

8.36.5 Cabe à CESSIONÁRIA a responsabilidade de adquirir containers adequados para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico. Esses containers devem atender aos requisitos de capacidade e qualidade exigida, garantindo o armazenamento seguro e apropriado dos resíduos.

8.36.6 A CESSIONÁRIA será responsável pela manutenção dos contêineres sempre que necessário, ou conforme solicitação da fiscalização. A empresa deverá realizar as devidas reparações nos contêineres no prazo máximo de 48 horas, assegurando que estejam em perfeitas condições de uso e atendendo aos requisitos

de segurança e higiene.

8.36.7 Quanto à separação seletiva dos resíduos a CESSIONÁRIA deve realizar a separação seletiva de todos os resíduos produzidos em suas dependências e deve armazenar esses resíduos em recipientes adequados até sua retirada para o correto encaminhamento.

8.36.8 A separação seletiva tem como objetivo facilitar a destinação adequada dos resíduos, contribuindo para a preservação ambiental.

8.36.9 A CESSIONÁRIA deve utilizar recipientes coloridos, seguindo o padrão de cores definido pela Resolução CONAMA nº 275. Esses recipientes serão fornecidos pela própria CESSIONÁRIA, garantindo a correta identificação e separação dos diferentes tipos de resíduos.

8.36.10 A CESSIONÁRIA compromete-se a remover diariamente o lixo acondicionado em sacos plásticos apropriados e resistentes. O transporte do lixo deve ser realizado em carrinho equipado com tampa própria para esse fim. O lixo deverá ser depositado em local indicado pelo CEDENTE, visando à sua correta destinação.

8.36.11 Em relação ao descarte do óleo proveniente de frituras, a CESSIONÁRIA assume a responsabilidade pelo descarte adequado do óleo proveniente de frituras, sendo estritamente proibido o seu descarte na tubulação de esgoto.

8.36.12 A empresa deve adotar medidas apropriadas para o correto destino desse resíduo, visando à preservação ambiental.

8.36.13 A CESSIONÁRIA deve proceder à separação e ao armazenamento adequado do óleo usado, seja de origem animal, vegetal ou mineral. Fica expressamente proibido o descarte desse óleo na rede de esgoto.

8.36.14 A empresa não deve armazenar sobras de óleo vegetal por mais de uma semana e não deve realizar transformações desse tipo de resíduo em outros subprodutos nas dependências da SJTO. É de responsabilidade da CESSIONÁRIA encaminhar o óleo usado para reciclagem.

8.36.15 Fica facultada à CESSIONÁRIA a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que seja garantido o tratamento social e ambientalmente adequado desses resíduos.

8.36.16 A CESSIONÁRIA deve elaborar e manter um programa interno de treinamento destinado aos seus empregados, com o objetivo de promover a redução do consumo de energia elétrica, o uso consciente da água e a diminuição da produção de resíduos sólidos. Esse programa deverá estar em conformidade com as normas ambientais vigentes e contemplar orientações específicas para cada área de atuação.

8.36.17 Adaptar-se às ações ambientais adotadas na SJTO, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

## 9. DA VISTORIA FACULTATIVA

9.1 Às empresas interessadas será facultada a realização de visita às dependências da Justiça Federal no Tocantins, mediante agendamento para conhecimento das instalações, equipamentos e mobiliários.

9.2 A visita poderá ser agendada com a SESEG-TO pelo telefone (63) 3218-3861 das 08h00min às 15h00min ou pelo e-mail [seseg.to@trf1.jus.br](mailto:seseg.to@trf1.jus.br).

9.3 As empresas licitantes não poderão alegar desconhecimento das características técnicas dos serviços, mesmo que optem por não vistoriar.

9.4 Caso a empresa opte por não vistoriar, deverá declarar que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza dos serviços, assumindo total responsabilidade pela ocorrência de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação das instalações, equipamentos e mobiliários, com vistas a proteger o interesse da Administração na fase de execução do contrato, nos termos do Acórdão 1174/2008 – Plenário - TCU. Em havendo a realização da vistoria, deverá ser apresentada a devida declaração emitida pelo Núcleo de Copa, Limpeza e Conservação – NUCOL/DISET.

## 10. SUBCONTRATAÇÃO

10.1 Não é admitida a subcontratação do objeto.

## 11. OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

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

11.2 Os(as) nutricionistas da concessionária deverão realizar, mediante aprovação da fiscalização, programas de educação nutricional para a clientela do restaurante utilizando-se de informativos e outros recursos.

11.3 Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante, sempre que solicitado pela fiscalização.

11.4 Sujeitar-se às orientações de fiscalização dos fiscais do contrato, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.

11.5 Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa própria para este fim e depositá-lo em local indicado pelo concedente.

11.6 É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.

11.7 Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.

11.8 Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 48 horas.

11.9 Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TRF, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

11.10 Tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone – nas dependências do concedente, para realização dos serviços objeto de Termo de Referência, serão custeados mensalmente pela Concessionária mediante planilha de medições de consumo formuladas por engenheiro de alimentos e engenheiro civil ou electricista. Estas duas planilhas deverão constar todos os consumos gerados por equipamentos e gastos com água na preparação dos alimentos.

11.11 Os recolhimentos referidos no item anterior deverão ser efetuados na Conta Única do Tesouro Nacional, observadas as orientações do TRF, devendo ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após o recebimento da notificação dos débitos, por meio de guia de recolhimento da União (GRU).

11.12 A empresa deverá apresentar à Comissão Gestora os comprovantes de pagamento das tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone até o 12º dia útil.

11.13 Serão de responsabilidade da concessionária todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

11.14 A empresa deverá efetuar o pagamento mensal referentes à taxa de utilização da estrutura física até o décimo dia útil do mês subsequente.

11.15 A concessionária deverá comunicar aos fiscais do contrato, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos.

11.16 É vedada a subcontratação de quaisquer dos serviços avençados.

11.17 Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete sob pena de rescisão imediata do contrato.

11.18 A cessionária deverá providenciar alvará de funcionamento para execução desse contrato, assim como da Licença expedida pelo órgão competente da vigilância sanitária do Tocantins.

11.19 Efetuar a limpeza semanalmente das caixas de gordura coletoras do esgoto gerado pelo restaurante, pois caso hajam entupimentos provocados pela ausência de manutenção a concessionária deverá arcar com todas as despesas excedentes para desentupimento e limpeza da rede interna de esgoto.



11.20 Manter sob sua responsabilidade a área destinada ao refeitório, mantendo o espaço limpo e sem odor. Além de proceder com a desratização e desinfecção no máximo a cada 3 meses ou até mesmo antes caso seja solicitada fiscalização.

11.21 Após o início das atividades, deverá apresentar à Concedente, no prazo de 30 (trinta) dias, alvará de vigilância sanitária expedido pelo órgão competente, ou, no caso de não expedição por motivo de demora do órgão fiscalizador, deverá apresentar documentação comprobatória de ter requerido a expedição do alvará ao mesmo prazo.

11.22 Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeição/alimentação; vale-transporte; plano de assistência médica (ambulatorial e hospitalar); outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.

11.23 Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de 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.

11.24 Comunicar verbal e imediatamente, ao órgão fiscalizador, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, no menor espaço de tempo possível, reduzi-las a escrito, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos.

11.25 Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, independente de dolo ou culpa, quando da execução dos serviços, observado o contraditório e a ampla defesa.

11.26 Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços concedidos.

11.27 Antes e durante a vigência do contrato, exigir que seus empregados, designados para trabalhar no espaço objeto da concessão, apresentem atestado de saúde (ASO) válido, não podendo ser admitido para trabalhar no local portador aparente ou não aparente de doenças infecciosas ou parasitárias.

11.28 Qualquer alteração no espaço físico do imóvel somente poderá ser efetivada mediante 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.

11.29 Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens programados nos cardápios.

11.30 Manter as instalações, durante todo o prazo de vigência contratual, em condições de plena utilização como local destinado à confecção e comercialização de gêneros alimentícios, observando as normas regulamentares aplicáveis, providenciando a manutenção decorrente do uso diário, inclusive a substituição de materiais e acessórios danificados pelo desgaste ou por mau uso.

## 12. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

12.1 Colocar à disposição da concessionária os espaços destinados à execução dos serviços no edifício Anexo.

12.2 Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão-de-obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.

12.3 Providenciar junto à concessionária assinatura de termo de responsabilidade referente aos bens (instalações e móveis) de propriedade do concedente disponibilizados para a prestação dos serviços objeto do presente termo de referência.

12.4 Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.

12.5 Os executores do Contrato deverão acompanhar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço.

12.6 Avisar à concessionária sobre eventos, congressos e visitas realizados na JFTO que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante ou das lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.

12.7 Compete à fiscalização do contrato emitir e encaminhar à concessionária, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato.

12.8 Notificar a concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

## 13. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

13.10 contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

13.2Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

13.3As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

13.4O órgão poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

13.5Após a assinatura do contrato ou instrumento equivalente, o órgão ou entidade poderá convocar o representante da empresa contratada para reunião inicial para apresentação do plano de fiscalização, que conterá informações acerca das obrigações contratuais, dos mecanismos de fiscalização, das estratégias para execução do objeto, do plano complementar de execução da contratada, quando houver, do método de aferição dos resultados e das sanções aplicáveis, dentre outros.

13.6A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos.

13.7O fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização acompanhará a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração;

13.8O fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização anotarão no histórico de gerenciamento do contrato todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato, com a descrição do que for necessário para a regularização das faltas ou dos defeitos observados;

13.9Identificada qualquer inexecução ou irregularidade, O fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção;

13.10 No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas apazadas, o fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização comunicará à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

13.11 O fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização verificará a manutenção das condições de habilitação da contratada, acompanhará o empenho, o pagamento, as garantias, as glosas e a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

13.12 Caso ocorram descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao superior hierárquico para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência;

13.13 O fiscal do contrato e/ou equipe de fiscalização deverá elaborar relatório final com informações sobre a consecução dos objetivos que tenham justificado a contratação e eventuais condutas a serem adotadas para o aprimoramento das atividades da Administração.

### 13.14 TAXA DE OCUPAÇÃO

A fundamentação do preço da taxa de ocupação foi baseada nos seguintes valores: da avaliação desta SJTO (sei.:18145997); dos relatórios emitidos pelo IBGE/SINAPI do valor do metro quadrado construído; da avaliação da prefeitura de Palmas; e também do valor da Taxa de Ocupação no processo de concessão onerosa desta SJTO com a CAIXA.

Posteriormente, aos valores das avaliações correspondentes à área do restaurante foram aplicados o percentual de 2%, tendo como base o Decreto Lei nº2.398 de 21 de dezembro de 1987, visto que uma avaliação de aluguel no mercado local não retrata com similaridade as condições estabelecidas neste certame licitatório.

Ao final, foi realizada média saneada das amostras permitindo a escolha da melhor forma de cálculo (mediana) cujo valor resultou em **R\$1.456,36 (um mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e seis centavos)**.

#### 13.14.1 A LICITANTE VENCEDORA (CONCESSIONÁRIA) DEVERÁ:

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

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

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

13.14.1.4 Responsabilizar-se mensalmente pelas despesas necessárias para execução do objeto, devendo ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 10º dia útil de cada mês, os valores correspondentes ao consumo de água e energia elétrica.

13.14.1.5 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.

**13.14.1.6 Recolher mensalmente taxa de ocupação da área de 32,33 m2, (trinta e dois metros quadrados e trinta e três centésimos de metro quadrado), de Concessão Onerosa de Uso de Área Pública, no valor de R\$ 1.456,36 (um mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e seis centavos), que será reajustado anualmente, em data coincidente à do reajuste dos lanches, adotando-se a 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.**

13.14.1.7 Em razão do recesso forense, nos meses de dezembro e janeiro, serão descontados, proporcionalmente, os dias de recesso do valor da taxa de ocupação.

### 13.15 ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

13.15.1 A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada por uma Comissão, designada pelo CEDENTE, que exercerá a função de gestor do contrato, que deverá:

13.15.2 Manter registro de ocorrências relacionadas com a execução do contrato, determinando todas as ações necessárias para a regularização.

13.15.3 Comunicar, formalmente, irregularidades cometidas passíveis de penalidades.

13.15.4 Controlar o prazo de vigência do instrumento contratual sob sua responsabilidade e verificar o cumprimento integral da execução do seu objeto

13.15.5 Encaminhar às autoridades competentes eventuais pedidos de modificação contratual.

13.15.6 Manter registro de aditivos.

13.15.7 Comunicar à autoridade superior, em tempo hábil e por escrito, as situações que impliquem atraso e descumprimento de cláusulas contratuais, para adoção dos procedimentos necessários à aplicação das sanções contratuais cabíveis, resguardados os princípios do contraditório e da ampla defesa, bem como as situações que exijam alterações contratuais, para autorização e demais providências à celebração do termo aditivo.

13.15.8 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto contratado, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

13.15.9 Promover trimestralmente pesquisa de opinião junto aos usuários do restaurante e da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo aos serviços prestados e refeições servidas e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.

13.15.10 Comunicar à CESSIONÁRIA sobre eventos (mutirões, congressos, visitas, etc) realizados pelo CEDENTE que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante/lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.

13.15.11 Emitir e encaminhar à CESSIONÁRIA, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato, bem como sobre os valores relativos às despesas de manutenção.

13.15.12 Notificar a Concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

13.15.13 A atuação da fiscalização não exime a CESSIONÁRIA de sua total e exclusiva responsabilidade sobre a totalidade dos serviços contratados.

13.15.14 As decisões e providências que ultrapassem a competência da fiscalização deverão ser solicitadas ao seu superior hierárquico em tempo hábil para a adoção das medidas convenientes.

13.15.15 Expirada a vigência do contrato e não havendo pendências quanto a sua execução, a fiscalização oficializará à CESSIONÁRIA, estabelecendo o prazo de 10 (dez) dias úteis para a solicitação da devolução da garantia prestada quando da assinatura da avença.

### 14. DA GARANTIA CONTRATUAL

11.1Objetivando garantir os bens disponibilizados pela JFTO, tais como mesas, cadeiras, coifa motorizada, exaustores, ventiladores, e instalações de infraestrutura da cozinha, a CESSIONÁRIA deve apresentar as garantias contratuais a seguir identificadas, numa das modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei 14.133/2021, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura deste contrato:

11.2Garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual, baseado na taxa de ocupação do ano correspondente.

11.3No caso de apresentação de garantia na modalidade Caução em Dinheiro, a CESSIONÁRIA deverá efetuar o depósito na Caixa Econômica Federal, Agência 3924 – Seção Judiciária do Tocantins.

11.4 Seguro-garantia.

11.4.1 Há o prazo de 1 mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação deste tipo de garantia.

11.4.2 Fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

11.4.3 Título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total.

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

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

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

11.6.2 Prejuízos causados à administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

11.6.3 Multas moratórias e punitivas, de qualquer natureza, aplicadas pela CEDENTE à CESSIONÁRIA.

11.7A emissão de instrumento de garantia implica em aceitação pelo garantidor dos seguintes itens, independentemente de qualquer disposição contrária contida no referido instrumento:

11.7.1 Dos eventos cobertos, indicados no item 18.3;

11.7.2 Dos termos do edital e das cláusulas contratuais;

11.7.3 De que não é parte interessada para figurar em processo administrativo instaurado pelo CEDENTE com o objetivo de apurar prejuízos e/ou aplicar sanções à CESSIONÁRIA;

11.7.4 De que, em se tratando de fiança bancária ou de seguro garantia, não oporá cláusulas de exceção ou de isenções de responsabilidade para pagamento das indenizações, ainda que constantes da carta de fiança ou da apólice de seguro;

11.7.5 De que em caso de penalidade imposta pelo CEDENTE, basta a apresentação da decisão final exarada no processo administrativo para que o correspondente valor seja recolhido ao erário, no prazo máximo de 30 (trinta) dias, na forma fixada pela CEDENTE, independentemente de anuência, autorização ou manifestação da CESSIONÁRIA;

18.4.1 Da expressa renúncia aos benefícios do art. 827 do Código Civil Brasileiro, na hipótese de apresentação de garantia na modalidade de fiança bancária. (Lei nº 10.406/2002).

11.8 Se o valor da garantia ou parte desta for utilizado para pagamento dos eventos indicados no subitem 18.3, obriga-se a CESSIONÁRIA a efetuar a respectiva reposição ou complementação, no prazo de 10 (dez) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação feita pela CEDENTE.

11.9As garantias, ou seus saldos, serão liberados ou restituídos desde que cumpridas todas as obrigações contratuais.

11.10 A CEDENTE não executará a garantia nas seguintes hipóteses:

11.10.1 Caso fortuito ou força maior;

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

11.10.3 Prática de atos ilícitos dolosos por servidores da CEDENTE.

11.11 Será considerada extinta a garantia:

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

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

## 15. DO REAJUSTE

15.1Os preços deste contrato poderão ser reajustados, desde que observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data limite para apresentação da proposta, constante do instrumento convocatório.

15.2A taxa de ocupação será reajustada anualmente, em data coincidente à do reajuste dos lanches, adotando-se a variação apurada do Índice Geral de Preços do Mercado divulgada pela Fundação Getúlio Vargas (IGP-M / FGV) no período ou por outro índice legal para contratos dessa natureza.

15.3Os preços para refeições e lanches poderão ser reajustados limitados à variação do período Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (IPCA), desde que solicitado pela concessionária.

15.4As alterações decorrentes de reajustamentos serão formalizadas mediante Termo de Apostilamento.

15.5Para fins de concessão do reajuste poderão ser realizadas diligências visando conferir a variação de custos alegada pela Contratada, considerando-se:

15.5.1 Os preços praticados no mercado e em outros contratos da Administração Pública.

15.5.2 As particularidades deste contrato.

15.5.3 Indicadores setoriais, valores oficiais de referência, tarifas públicas ou outros equivalentes; e

15.5.4 A disponibilidade orçamentária do Contratante.

15.6A solicitação de prorrogação deve ser encaminhada à unidade gestora do contrato, até 90 dias antes da data do vencimento do prazo inicialmente estipulado, ficando a critério do CEDENTE a sua aceitação.

15.7O pedido de prorrogação extemporâneo ou não justificado na forma disposta será prontamente indeferido, sujeitando-se a CESSIONÁRIA às sanções previstas no instrumento contratual.

15.8O prazo para a Contratada solicitar o reajuste encerra-se na data da prorrogação/término de vigência contratual, obedecendo ao seguinte:

15.8.1 Caso a Contratada não solicite o reajuste tempestivamente, dentro do prazo acima fixado, ocorrerá a preclusão do direito ao reajuste.

15.8.2 Nessas condições, se a vigência do contrato tiver sido prorrogada, novo reajuste só poderá ser pleiteado após o decurso de novo interregno mínimo de 1 (um) ano, contado da prorrogação contratual.

15.8.3 Se até a data da prorrogação contratual, ainda não tiver sido solicitado/concedido o reajuste, caberá a Contratada solicitar a reserva de seu direito para ser exercido tão logo se disponha dos valores reajustados, sob pena de preclusão, com vistas à inclusão de cláusula no termo aditivo de prorrogação para resguardar o direito futuro ao reajuste.

## 16. ACORDO DE NÍVEIS DE SERVIÇO - ANS

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

16.1.1 Pesquisa de satisfação junto aos usuários de restaurante autosserviço e lanchonete, na forma estabelecida neste Termo.

16.1.2 Avaliação técnica, na forma estabelecida nos subitens 16.8 e 16.9.

16.2 O desempenho da CESSIONÁRIA será determinado por meio da seguinte fórmula:  $NF = (NPS + NAT) / 2$

Onde:

Ø NF = Nota final de desempenho

Ø NPS = Nota geral da pesquisa de satisfação

Ø NAT = Nota geral da avaliação técnica.

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

16.3.1 O desconto incidirá sobre a diferença entre o valor atualizado da taxa mensal de utilização, no 2º ano, e o valor ofertado em licitação pela cessionária, de acordo com a seguinte fórmula:  $TU = TA - (TA - R\$licitação) \times (D/100)$

Onde:

Ø TU = Taxa mensal de ocupação

Ø TA = Taxa mensal de ocupação atualizada

Ø D = Desconto

16.3.2 A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo estabelecido (R\$1.221,61).

16.4 A avaliação técnica será realizada pela fiscalização.

16.5 A amostra da pesquisa de satisfação será de, no mínimo, 20 (vinte) pessoas, escolhidas aleatoriamente pela gestão contratual entre os usuários do restaurante autosserviço/lanchonete.

16.6 A avaliação técnica e de satisfação terão validade somente depois de transcorridos os dois primeiros meses de contratação e deverá ser concluída em até 30 dias antes da data base de cálculo dos reajustes.

#### 16.7 Critérios da pesquisa de satisfação

16.7.1 Pesquisa de satisfação: A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos uma vez a cada ano, em datas não conhecidas previamente pela CESSIONÁRIA.

16.7.2 A pesquisa será aplicada diretamente pela gestão contratual ou sob orientação destes.

16.7.3 Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 20 (vinte) usuários do restaurante.

16.7.4 A pesquisa deverá ser realizada, preferencialmente, no próprio ambiente do restaurante/lanchonete, visando obter maior representatividade do público usuário.

16.7.5 Para a coleta poderão ser utilizadas pesquisas digitais, urnas, terminais eletrônicos ou pesquisa por entrevista pessoal, a critério dos gestores do contrato, utilizando-se sempre como parâmetro o “modelo do formulário da pesquisa de satisfação” constante neste Termo de Referência.

16.7.6 A nota geral da pesquisa de satisfação (NPS) será calculada pela média aritmética das pesquisas de satisfação.

#### 16.7.7 Modelo de formulário da pesquisa de satisfação

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

Ø 1- Péssimo – pontos 1

Ø 2- Ruim – pontos 2

Ø 3- Regular – pontos 3

Ø 4- Bom – pontos 4

Ø 5- Ótimo – pontos 5

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

Obs.: O total de pontos (100%) alcançados será com 50 pontos.

ITENS DE AVALIAÇÃO		NOTAS					
		1	2	3	4	5	NSA
01	Sabor dos alimentos						
02	Apresentação dos alimentos						
03	Variação das preparações						
04	Reposição de preparações						
05	Reposição de utensílios						
06	Recolhimento de bandejas						
07	Limpeza das mesas						
08	Atendimento dos funcionários						
09	Apresentação pessoal dos funcionários (asseio,higiene pessoal, uniformes e aparência)						
10	Organização e limpeza geral						
Sugestões, críticas e elogios:							

#### 16.8 Critérios para Avaliação técnica

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

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

16.8.3 A nota geral da avaliação técnica será obtida da seguinte forma:  $NAT = 100 - \Sigma pd$

Onde:

$\Sigma pd$  = Somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades.

16.8.4 Não haverá limite de diligências a serem realizadas.

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

16.8.6 No caso de o somatório da nota geral da avaliação técnica, resultar em valor negativo, considerar como valor "0".

16.9 Tabela de irregularidades e respectivos pontos a serem descontados

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



Exposição de preparações nos balões de distribuição em temperaturas inadequadas	10
Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou com embalagem danificada ou violada	10
Presença de alimentos e preparações armazenados inadequadamente	10
Inadequação da higiene pessoal dos funcionários	10
Ocorrência de intoxicações alimentares	10

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

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

Nota final de desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89	90
80 a 84	70
75 a 79	50
70 a 74	30
50 a 69	10
0 a 49	0

16.9.2 O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo de R\$ 1.221,61 (mil duzentos e vinte e um reais e sessenta e um centavos), conforme a seguinte fórmula:

$$\emptyset TU = TP - (TP - R\$ 1.221,61) \times (D/100)$$

Onde:

$\emptyset TU$  = taxa mensal de utilização

$\emptyset TP$  = taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora

$\emptyset D$  = taxa de desconto

- A nota final de desempenho (NF) será calculada com base na fórmula consignada neste termo de referência.
- A nota final de desempenho será calculada trimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo trimestre seguinte ao da avaliação
- O desconto não é cumulativo e observará o limite.

## 17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1 Em caso de descumprimento das obrigações previstas neste instrumento, o CEDENTE poderá aplicar as seguintes sanções:

17.1.1 Advertência;

17.1.2 Multa;

17.1.3 Impedimento de licitar e contratar;

17.1.4 Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar, conforme o art. 156º da Lei nº 14.133/2021.

17.2 As sanções previstas nos subitens 17.1.1, 17.1.3 e 17.4 poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no subitem 17.1.2.

17.3 A penalidade fundada em comportamento ou conduta inidônea ensejará impedimento de licitar e de contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até seis anos, na forma do disposto no art. 156º da Lei nº 14.133/2021.

17.4 Para efeito de aplicação de multas, serão atribuídos graus às infrações cometidas pela CESSIONÁRIA, conforme tabelas abaixo:

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

Item	Infração	Grau
01.	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02

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

17.5 Para quaisquer outras infrações contratuais, não mencionadas no subitem 17.4, a CESSIONÁRIA pagará multa de 0,3% (três décimos por cento) por dia de atraso ou hora de atraso, calculada sobre o valor mensal da taxa de utilização, conforme o critério de contagem estabelecido para o cumprimento da obrigação, até o limite de 30 (trinta) dias, quando o prazo referir-se a dias, ou até 72 (setenta e duas) horas, quando o prazo referir-se a horas.

17.6 Em quaisquer das hipóteses previstas nos subitens 17.4 e 17.5, transcorrido o prazo limite do pagamento do valor da multa, essa mora poderá ser acrescida de 10% (dez por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização.

17.7 Para as obrigações em que não haja previsão de prazo para a sua realização, o CEDENTE notificará a CESSIONÁRIA estabelecendo prazo para o seu cumprimento, e, vencido este prazo, a CESSIONÁRIA estará em mora, com a aplicação do disposto no subitem 17.5.

17.8 Para quaisquer outras infrações contratuais, tais como execução insatisfatória dos serviços, omissões e outras falhas não mencionadas nesta cláusula, a CESSIONÁRIA estará sujeita à multa de 0,03% (três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização e por ocorrência.

17.9 Se em decorrência de ação ou omissão, que não resulte em inexecução parcial ou total do objeto contratado, o cumprimento da obrigação se tornar inútil em momento posterior, a CESSIONÁRIA estará sujeita 0,03% (três centésimos por cento) sobre o valor mensal da taxa de utilização e por ocorrência, sem prejuízos das demais cominações contratuais e legais aplicáveis.

17.10 O somatório anual das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual da taxa mínima de utilização, fixada em 12 vezes o valor de (R\$ 1.447,81), sob pena de ser declarada a sua inexecução e a consequente rescisão contratual, nos termos dos artigos 155 a 163 da Lei nº 14.133/2021.

17.11 A inexecução total ou parcial deste instrumento, por parte da CESSIONÁRIA, poderá ensejar a rescisão contratual e a aplicação da multa no percentual de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual da taxa de utilização. Caso a CESSIONÁRIA não possa cumprir total ou parcialmente os prazos estabelecidos, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições da contratação, e de impedimento de execução do contrato por fato ou ato de terceiros reconhecido pela Administração em documento contemporâneo à sua ocorrência.

17.12 As multas ou os danos/prejuízos apurados deverão ser recolhidos ao tesouro nacional, no prazo de 07 (sete) dias úteis, contados a partir da data da notificação, ou descontados da garantia contratual, ou, ainda, quando for o caso, cobrados judicialmente, nos termos do artigo 156º da Lei 14.133/2021.

17.13 A aplicação de quaisquer das penalidades previstas nesta contratação será precedida de regular processo administrativo, onde se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

17.14 O CEDENTE promoverá o registro, no SICAF, de toda e qualquer penalidade imposta à CESSIONÁRIA.

17.15 Caso a CESSIONÁRIA deixe de apresentar a garantia ou de endossar ou complementar o valor da garantia principal, no prazo estabelecido, o CEDENTE poderá aplicar penalidade correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor da garantia ou do valor a ser complementado.

## 18. DA PROTEÇÃO DE DADOS

18.1 Na execução do objeto, devem ser observados os ditames da Lei 13.709/2018 (Lei Geral de Proteção de Dados) - LGPD -, notadamente os relativos às medidas de segurança e controle para proteção dos dados pessoais a que tiver acesso mercê da relação jurídica estabelecida, mediante adoção de boas práticas e de mecanismos eficazes que evitem acessos não autorizados, situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou qualquer forma de tratamento inadequado ou ilícito de dados.

18.2 A contratada obriga-se a dar conhecimento formal a seus prepostos, empregados ou colaboradores das disposições relacionadas à proteção de dados e a informações sigilosas, na forma da Lei 13.709/2018 (LGPD), da Resolução/ CNJ 363/2021 e da Lei 12.527/2011.

18.3 Obriga-se também a comunicar à Administração, em até 24 (vinte e quatro) horas, contadas do instante do conhecimento, a ocorrência de acessos não autorizados a dados pessoais, de situações acidentais ou ilícitas de destruição, perda, alteração, comunicação ou de qualquer outra forma de tratamento inadequado, suspeito ou ilícito, sem prejuízo das medidas previstas no art. 48 da Lei 13.709/2018 (LGPD).

18.4 O tratamento de dados pessoais dar-se-á de acordo com os princípios e as hipóteses previstas nos arts. 6º, 7º e 11 da Lei 13.709/2018 (LGPD), limitado ao estritamente necessário à consecução do objeto, na forma deste instrumento e seus anexos.

18.5 É vedado, na execução do ajuste, revelar, copiar, transmitir, reproduzir, transportar ou utilizar dados pessoais ou informações sigilosas a que tiver acesso prepostos, empregados ou colaboradores direta ou indiretamente envolvidos na realização de serviços, produção ou fornecimento de bens. Para tanto, devem ser observados as medidas e os procedimentos de segurança das informações resultantes da aplicação da Lei 13.709/2018 (LGPD) e do parágrafo único do art. 26 da Lei 12.527/2011.

18.6 Em razão do vínculo mantido, na hipótese de dano patrimonial, moral, individual ou coletivo decorrente de violação à legislação de proteção de dados pessoais ou de indevido acesso a informações sigilosas ou transmissão destas por qualquer meio, a responsabilização dar-se-á na forma da Lei 13.709/2018 (LGPD) e da Lei 12.527/2011.

18.7 Extinto o ajuste ou alcançado o objeto que encerre tratamento de dados, estes serão eliminados, inclusive toda e qualquer cópia deles porventura existente, seja em formato físico ou digital, autorizada a conservação conforme as hipóteses previstas no art. 16 da Lei 13.709/2018 (LGPD).

Palmas – TO, 19 de setembro de 2024.

Vinícius Sousa Costa

Supervisor da Seção de Serviços Gerais

## ANEXO II

### MODELO DE PROPOSTA DE PREÇO

À: JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO TOCANTINS

A/C: Sr. Pregoeiro

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 900.16/2024

Pae nº 0001274-08.2024.4.01.8014

REALIZAÇÃO DA SESSÃO PÚBLICA - DATA: 25/08/2024 HORA: 09:00 h

Apresentamos a nossa proposta para , conforme descrição constante do Anexo I do Edital, e seus anexos, pelo(s) valor(es) abaixo especificado(s):

ANEXO DA PROPOSTA - CARDÁPIO BÁSICO – VALORES ( R\$ )		
ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$
1	SALGADOS em geral- (150/180 gr) Esfirra, enroladinho, risole , quibe, coxinha, pão de queijo, pastel, Empada, bolos diversos, pudins e outros).	

2	Misto quente (presunto e/ou queijo) com pão integral ou comum (200gr)	
3	Omelete - ovos, queijo e/ou presunto - (300 gr)	
4	Tapioca (beiju) - presunto e/ou queijo - (300 gr)	
5	Sanduíches tipo natural com pão integral ou comum (200gr)	
6	Pão francês com margarina (tipo qualy ou delícia)	
7	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	
8	Almoço (prato feito ou marmítex-) – conforme Item 8.31.23 do TR	
9	Almoço (1 Kg) – conforme Itens 8.31 do TR	
10	Suco Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros (400 ml)	
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata) - 350ml	
12	Leite (integral ou desnatado) - copo de 300ml	
	VALOR GLOBAL DOS ITENS (VALOR DO LANCE)	<b>R\$</b>
<p>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.</p> <p>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.</p> <p>Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.</p> <p style="text-align: center;">Palmas - TO, ____ de _____ de 2024.</p> <p style="text-align: center;">_____ Assinatura do responsável pela empresa Carimbo padronizado do CNPJ:</p>		

### ANEXO III

#### - MODELO DE DECLARAÇÃO DE CIÊNCIA DA VEDAÇÃO IMPOSTA PELO ART. 3º DA RESOLUÇÃO/CNJ Nº 07/2005

#### DECLARAÇÃO

\_\_\_\_\_ (EMPRESA LICITANTE), CNPJ nº \_\_\_\_\_, com sede na \_\_\_\_\_, Cidade/Estado \_\_\_\_\_/\_\_\_\_\_, por intermédio de seu(s) representante(s) legal(ais), Sr(a) \_\_\_\_\_, RG nº \_\_\_\_\_, CPF nº \_\_\_\_\_, em cumprimento ao estabelecido no art. 3º, da Resolução nº. 07/2005, do Conselho Nacional de Justiça, DECLARA expressamente, sob as penalidades cabíveis, estar ciente da vedação imposta pelo referido artigo:

“Art. 3º - É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação de contrato de prestação de serviços com empresa que venha a contratar empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juizes vinculados ao respectivo Tribunal Contratante, devendo tal condição constar expressamente dos editais de licitação.”

Local e data

Assinatura

\_\_\_\_\_  
Representante Legal da Empresa Licitante

RG nº \_\_\_\_\_ / CPF nº \_\_\_\_\_

### ANEXO IV DO EDITAL

#### MINUTA DE CONTRATO

**CONTRATO Nº xx/2024 PARA CONCESSÃO ONEROSA DE USO ESPAÇO DE BEM PÚBLICO PARA EXPLORAÇÃO DE SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU NO TOCANTINS - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS, E A EMPRESA XXXXXXXXXXXXXXXXXXXX.**

A **UNIÃO**, por intermédio do(a) **JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS**, com registro no C.N.P.J/MF nº 05.446.379/0001-81, neste ato representada pelo Diretor da Secretaria Administrativa, RICARDO ANTONIO NOGUEIRA PEREIRA, no uso das atribuições legais que lhe são conferidas pela Portaria SJTO-Diref Nº 517 (19698430), de 20/12/2023, da Diretoria do Foro da Seccional do Tocantins, doravante denominada CONCEDENTE, e o(a) ....., inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº ....., sediado(a) na ....., em ....., doravante designada CONCESSIONÁRIA, neste ato representado(a) por ..... (nome e função no contrato), conforme atos constitutivos da empresa OU procuração apresentada nos autos, tendo em vista o que consta no Processo nº 0000551-86.2024.4.01.8014 e em observância às disposições da Lei nº 14.133/2021, Resolução Nº 727/2021 - CJF, e demais legislações aplicáveis, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato, decorrente do Pregão Eletrônico nº 900.16/2024, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

#### CLÁUSULA PRIMEIRA – OBJETO (art. 92, I e II)

1.1. O objeto do presente instrumento é a **CONCESSÃO ONEROSA DE USO** de espaço físico de bem público, localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO, situado na AANO 20, Conjunto 01, lote 2 A, Palmas - TO, com **área de 32,33 m<sup>2</sup> (trinta e dois metros quadrados e trinta e três centésimos de metro quadrado)**, para **exploração dos serviços de lanchonete/restaurante**, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência - Anexo I deste Edital.

1.2. Independentemente de transcrição, integram o presente contrato:

- 1.3.1. O Termo de Referência;
- 1.3.2. O Edital da Licitação;
- 1.3.3. A Proposta do contratado;
- 1.3.4. Eventuais anexos dos documentos supracitados.

#### CLÁUSULA SEGUNDA – VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

2.1. O prazo de vigência da contratação é de 12 (doze) meses, com início a partir da data de sua assinatura, prorrogável sucessivamente por até 10 anos, na forma dos [artigos 106 e 107 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

2.2. A prorrogação de que trata este item é condicionada ao ateste, pela autoridade competente, de que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com a contratada, atentando, ainda, para o cumprimento dos seguintes requisitos:

- a) Estar formalmente demonstrado no processo que a forma de prestação dos serviços tem natureza continuada;
- b) Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;
- c) Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;
- d) Haja manifestação expressa do contratado informando o interesse na prorrogação;
- e) Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

2.3. A contratada não tem direito subjetivo à prorrogação contratual.

2.4. A prorrogação de contrato deverá ser promovida mediante celebração de termo aditivo.

2.5. O contrato não poderá ser prorrogado quando o contratado tiver sido penalizado nas sanções de declaração de inidoneidade ou impedimento de licitar e contratar com poder público, observadas as abrangências de aplicação.

#### CLÁUSULA TERCEIRA – MODELOS DE EXECUÇÃO E GESTÃO CONTRATUAIS (art. 92, IV, VII e XVIII)

3.1. O regime de execução contratual, os modelos de gestão e de execução, assim como os prazos e condições de conclusão, entrega, observação e recebimento do objeto constam no Termo de Referência, anexo I do edital e integrande deste Contrato.

#### CLÁUSULA QUARTA – SUBCONTRATAÇÃO

4.1. Não será admitida a subcontratação do objeto contratual.

#### CLÁUSULA QUINTA - PREÇO DOS ALIMENTOS - ITENS DO CARDÁPIO

5.1. Os preços dos alimentos/refeições serão aqueles adjudicados na licitação, constante da proposta com valores ajustados, conforme cardápio abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	VALOR UNITÁRIO R\$
1	SALGADOS em geral- (150/180 gr) Esfirra, enroladinho, risole , quibe, coxinha, pão de queijo, pastel, Empada, bolos diversos, pudins e outros).	
2	Misto quente (presunto e/ou queijo) com pão integral ou comum (200gr)	
3	Omelete - ovos, queijo e/ou presunto - (300 gr)	
4	Tapioca (beiju) - presunto e/ou queijo - (300 gr)	
5	Sanduíches tipo natural com pão integral ou comum (200gr)	
6	Pão francês com margarina (tipo qualy ou delícia)	
7	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	
8	Almoço (prato feito ou marmítex-) – conforme Item 8.31.23 do TR	
9	Almoço (1 Kg) – conforme Itens 8.31 do TR	



10	Suco Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros (400 ml)	
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata) - 350ml	
12	Leite (integral ou desnatado) - copo de 300ml	
<b>VALOR GLOBAL DOS ITENS</b>		<b>R\$</b>

5.2 Os preços a serem cobrados no restaurante e lanchonetes serão limitados aos valores acima.

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

5.4. Nos valores acima estão incluídas todas as despesas ordinárias diretas e indiretas decorrentes da execução do objeto, inclusive tributos e/ou impostos, encargos sociais, trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais incidentes, taxa de administração, frete, seguro e outros necessários ao cumprimento integral do objeto da contratação.

#### CLÁUSULA SEXTA - TAXA DE OCUPAÇÃO

6.1. A Concessionária deverá Recolher mensalmente, por meio de GRU, a **Taxa de Ocupação** da área de **32,33 m2** (trinta e dois metros quadrados e trinta e três centésimos de metro quadrado), de Concessão Onerosa de Uso de Área Pública, no valor de **R\$1.456,36 ( um mil quatrocentos e cinquenta e seis reais e trinta e um centavos ) conforme Laudo de Avaliação 21138173**, que será **reajustado anualmente**, em data coincidente à do reajuste dos lanches, adotando-se a 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.

6.2. 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 SÉTIMA - REPACTUAÇÃO DOS PREÇOS DOS ALIMENTOS - ITENS DO CARDÁPIO (art. 92, V e X)

7.1. Os preços da refeição e dos itens de lanches que integram o cardápio serão repactuados para manutenção do equilíbrio econômico-financeiro, após o interregno de um ano, mediante solicitação do contratado.

7.2. O interregno mínimo de 1 (um) ano para a primeira repactuação será contado partir da data do orçamento estimativo desta contratação e será promovida na forma de **reajuste** dos preços e terá por base a variação anual do **ÍPCA/IBGE**.

#### CLÁUSULA OITAVA - OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE (art. 92, X, XI e XIV)

8.1 Colocar à disposição da concessionária os espaços destinados à execução dos serviços no edifício Anexo.

8.2 Responder pela manutenção elétrica e hidráulica das instalações cedidas, inclusive com disponibilização de mão-de-obra e fornecimento de todo material necessário aos reparos.

8.3 Providenciar junto à concessionária assinatura de termo de responsabilidade referente aos bens (instalações e móveis) de propriedade do concedente disponibilizados para a prestação dos serviços objeto do presente termo de referência.

8.4 Permitir o acesso dos empregados aos locais onde os serviços serão executados.

8.5 Os executores do Contrato deverão acompanhar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço.

8.6 Avisar à concessionária sobre eventos, congressos e visitas realizados na JFTO que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante ou das lanchonetes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.

8.7 Compete à fiscalização do contrato emitir e encaminhar à concessionária, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização estipulada no contrato.

8.8 Notificar a concessionária, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.

#### CLÁUSULA NONA - OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA (art. 92, XIV, XVI e XVII)

9.1. A Concessionária deve cumprir todas as obrigações constantes deste Contrato e de seus anexos, assumindo como exclusivamente seus os riscos e as despesas decorrentes da boa e perfeita execução do objeto.

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

9.3. Os(as) nutricionistas da concessionária deverão realizar, mediante aprovação da fiscalização, programas de educação nutricional para a clientela do restaurante utilizando-se de informativos e outros recursos.

9.4. Permitir e organizar a visita dos usuários à área de produção do restaurante, sempre que solicitado pela fiscalização.

9.5. Sujeitar-se às orientações de fiscalização dos fiscais do contrato, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.

9.6 Remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa própria para este fim e depositá-lo em local indicado pelo concedente.

9.7. É facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.

9.8. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.

9.9. Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 48 horas.

9.10. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TRF, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

9.11. Tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone – nas dependências do concedente, para realização dos serviços objeto de Termo de Referência, serão custeados mensalmente pela Concessionária mediante planilha de medições de consumo formuladas por engenheiro de alimentos e engenheiro civil ou eletricitista. Estas duas planilhas deverão constar todos os consumos gerados por equipamentos e gastos com água na preparação dos alimentos.

9.12. Os recolhimentos referidos no item anterior deverão ser efetuados na Conta Única do Tesouro Nacional, observadas as orientações do TRF, devendo ocorrer no prazo máximo de 10 (dez) dias úteis, após o recebimento da notificação dos débitos, por meio de guia de recolhimento da União (GRU).

- 9.13. A empresa deverá apresentar à Comissão Gestora os comprovantes de pagamento das tarifas referentes ao consumo de água e esgoto, luz e telefone até o 12º dia útil.
- 9.14. Serão de responsabilidade da concessionária todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.
- 9.15. A empresa deverá efetuar o pagamento mensal referentes à taxa de utilização da estrutura física até o décimo dia útil do mês subsequente.
- 9.16. A concessionária deverá comunicar aos fiscais do contrato, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos.
- 9.17. É vedada a subcontratação de quaisquer dos serviços avançados.
- 9.18. Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante e na lanchonete sob pena de rescisão imediata do contrato.
- 9.19. A concessionária deverá providenciar alvará de funcionamento para execução desse contrato, assim como da Licença expedida pelo órgão competente da vigilância sanitária do Tocantins.
- 9.20. Efetuar a limpeza semanalmente das caixas de gordura coletoras do esgoto gerado pelo restaurante, pois caso hajam entupimentos provocados pela ausência de manutenção a concessionária deverá arcar com todas as despesas excedentes para desentupimento e limpeza da rede interna de esgoto.
- 9.21. Manter sob sua responsabilidade a área destinada ao refeitório, mantendo o espaço limpo e sem odor. Além de proceder com a desratização e desinfecção no máximo a cada 3 meses ou até mesmo antes caso seja solicitada fiscalização.
- 9.22. Após o início das atividades, deverá apresentar à Concedente, no prazo de 30 (trinta) dias, alvará de vigilância sanitária expedido pelo órgão competente, ou, no caso de não expedição por motivo de demora do órgão fiscalizador, deverá apresentar documentação comprobatória de ter requerido a expedição do alvará ao mesmo prazo.
- 9.23. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução do serviço, tais como: salários; seguros de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-refeição/alimentação; vale-transporte; plano de assistência médica (ambulatório e hospitalar); outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pelo Governo.
- 9.24. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados, no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da Concedente.
- 9.25. Comunicar verbal e imediatamente, ao órgão fiscalizador, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, no menor espaço de tempo possível, reduzi-las a escrito, acrescentando todos os dados e circunstâncias julgados necessários ao esclarecimento dos fatos.
- 9.26. Arcar com despesas decorrentes de qualquer infração praticada por seus empregados, independente de dolo ou culpa, quando da execução dos serviços, observado o contraditório e a ampla defesa.
- 9.27. Responsabilizar-se pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, durante a execução dos serviços concedidos.
- 9.28. Antes e durante a vigência do contrato, exigir que seus empregados, designados para trabalhar no espaço objeto da concessão, apresentem atestado de saúde (ASO) válido, não podendo ser admitido para trabalhar no local portador aparente ou não aparente de doenças infecciosas ou parasitárias.
- 9.29. Qualquer alteração no espaço físico do imóvel somente poderá ser efetivada mediante 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.
- 9.30. Cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer um dos itens programados nos cardápios.
- 9.31. Manter as instalações, durante todo o prazo de vigência contratual, em condições de plena utilização como local destinado à confecção e comercialização de gêneros alimentícios, observando as normas regulamentares aplicáveis, providenciando a manutenção decorrente do uso diário, inclusive a substituição de materiais e acessórios danificados pelo desgaste ou por mau uso.

#### CLÁUSULA DÉCIMA- OBRIGAÇÕES PERTINENTES À LGPD

- 10.1. As partes deverão cumprir a [Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018 \(LGPD\)](#), quanto a todos os dados pessoais a que tenham acesso em razão do certame ou do contrato administrativo que eventualmente venha a ser firmado, a partir da apresentação da proposta no procedimento de contratação, independentemente de declaração ou de aceitação expressa.
- 10.2. Os dados obtidos somente poderão ser utilizados para as finalidades que justificaram seu acesso e de acordo com a boa-fé e com os princípios do [art. 6º da LGPD](#).
- 10.3. É vedado o compartilhamento com terceiros dos dados obtidos fora das hipóteses permitidas em Lei.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – GARANTIA DE EXECUÇÃO ([art. 92, XII](#))

- 11.1. Objetivando garantir os bens disponibilizados pela JFTO, tais como mesas, cadeiras, coifa motorizada, exaustores, ventiladores, e instalações de infraestrutura da cozinha, a CESSIONÁRIA deve apresentar as garantias contratuais a seguir identificadas, numa das modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei 14.133/2021, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da assinatura deste contrato:
- 11.2. Garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual, baseado na taxa de ocupação do ano correspondente, ou seja, no valor de **RS873,81 (oitocentos e setenta e três reais e oitenta e um centavos)**.
- 11.3. No caso de apresentação de garantia na modalidade Caução em Dinheiro, a CESSIONÁRIA deverá efetuar o depósito na Caixa Econômica Federal, Agência 3924 – Seção Judiciária do Tocantins.

#### 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – INFRAÇÕES E SANÇÕES ADMINISTRATIVAS ([art. 92, XIV](#))

- 12.1. Comete infração administrativa, nos termos da [Lei nº 14.133, de 2021](#), a Concessionária que:
- der causa à inexecução parcial do contrato;
  - der causa à inexecução parcial do contrato que cause grave dano à Administração ou ao funcionamento dos serviços públicos ou ao interesse coletivo;
  - der causa à inexecução total do contrato;
  - ensejar o retardamento da execução ou da entrega do objeto da contratação sem motivo justificado;
  - apresentar documentação falsa ou prestar declaração falsa durante a execução do contrato;
  - praticar ato fraudulento na execução do contrato;
  - comportar-se de modo inidôneo ou cometer fraude de qualquer natureza;
  - praticar ato lesivo previsto no art. 5º da Lei nº 12.846, de 1º de agosto de 2013.
- 12.2. Serão aplicadas ao contratado que incorrer nas infrações acima descritas as seguintes sanções:

i) **Advertência**, quando o contratado der causa à inexecução parcial do contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §2º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

ii) **Impedimento de licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “b”, “c” e “d” do subitem acima deste Contrato, sempre que não se justificar a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, § 4º, da Lei nº 14.133, de 2021](#));

iii) **Declaração de inidoneidade para licitar e contratar**, quando praticadas as condutas descritas nas alíneas “e”, “f”, “g” e “h” do subitem acima deste Contrato, bem como nas alíneas “b”, “c” e “d”, que justifiquem a imposição de penalidade mais grave ([art. 156, §5º, da Lei nº 14.133, de 2021](#)).

iv) **Multa moratória de 0,5% a 15% sobre o valor da parcela inadimplida ou do valor mensal do contrato, conforme detalhamento constante do Termo de Referência - anexo I do edital e integrante deste contrato.**

### 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DA EXTINÇÃO CONTRATUAL ([art. 92, XIX](#))

13.1. O contrato será extinto quando vencido o prazo nele estipulado, independentemente de terem sido cumpridas ou não as obrigações de ambas as partes contraentes.

13.2. O contrato poderá ser extinto antes do prazo nele fixado, sem ônus para a Concedente, quando esta não dispuser de créditos orçamentários para sua continuidade ou quando entender que o contrato não mais lhe oferece vantagem.

13.3. Demais previsões contidas no art. 92 da Lei n. 14.133/2021.

### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – ALTERAÇÕES

14.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina dos [arts. 124 e seguintes da Lei nº 14.133, de 2021](#).

14.2. Registros que não caracterizam alteração do contrato podem ser realizados por simples apostila, dispensada a celebração de termo aditivo, na forma do [art. 136 da Lei nº 14.133, de 2021](#).

### 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA ([art. 92, VIII](#))

15.1. A presente contratação não implicará em ônus para esta Concedente.

### 16. CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – DOS CASOS OMISSOS ([art. 92, III](#))

16.1. Os casos omissos serão decididos pela Concedente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 14.133, de 2021](#), e demais normas federais aplicáveis e, subsidiariamente, segundo as disposições contidas na [Lei nº 8.078, de 1990 – Código de Defesa do Consumidor](#) – e normas e princípios gerais dos contratos.

### 17. CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – PUBLICAÇÃO

17.1. Incumbirá à Concedente divulgar o presente instrumento no Portal Nacional de Contratações Públicas (PNCP), na forma prevista no [art. 94 da Lei 14.133, de 2021](#), bem como no respectivo sítio oficial na Internet, em atenção ao art. 91, *caput*, da Lei n.º 14.133, de 2021, e ao [art. 8º, §2º, da Lei n. 12.527, de 2011](#), c/c [art. 7º, §3º, inciso V, do Decreto n. 7.724, de 2012](#).

### CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – FORO

18.1. Fica eleito o Foro da Justiça Federal em Palmas-TO, para dirimir os litígios que decorrerem da execução deste Termo de Contrato que não puderem ser compostos pela conciliação, conforme art. 92, §1º, da Lei nº 14.133/21.

18.2. E, por estarem justas e contratadas, as partes assinam eletronicamente o presente instrumento, para um só teor e forma e produza os efeitos legais.

Palmas - TO, data que assinam eletronicamente.

Pela Concedente	RICARDO ANTONIO NOGUEIRA PEREIRA Diretor da Secretaria Administrativa
Pela Concessionária	..... Sócio Administrador