



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO ACRE
Tribunal de Justiça - Comissão Permanente de Licitação

EDITAL Nº 3 / 2016

PREGÃO PRESENCIAL

(Processo SEI nº 0002327-55.2016.8.01.0000)

O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE, por intermédio da Pregoeira designada pela Portaria nº 110, de 04/02/2016, publicada no Diário da Justiça nº 5.586, de 23/02/2016, torna pública a abertura de procedimento licitatório na modalidade PREGÃO PRESENCIAL, do tipo MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO, obedecidos os preceitos da Lei 10.520, de 17 de julho de 2002, Decreto nº 3.555, de 8 de agosto de 2000, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 8.666/1993, e subordinando-se às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

1. DAS DISPOSIÇÕES INICIAIS

1.1. Os envelopes contendo a Proposta e os documentos de Habilitação serão recebidos pela PREGOEIRA, em sessão pública a ser realizada nas datas e locais a seguir indicados:

1.1.1. Os envelopes contendo a Proposta de Preços e os Documentos de Habilitação definidos no objeto deste Edital e seus Anexos deverão ser entregues à Pregoeira até às **9 horas** do dia **6 de junho de 2016**, na Sala de Reuniões da Diretoria de Logística, situada na Sede Administrativa, à Rua Tribunal de Justiça, s/n., Via Verde - Rio Branco/AC.

1.2. Este edital e seus anexos estão à disposição dos interessados no site www.tjac.jus.br, na opção “Licitações, “Licitações Atuais”.

1.3. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação nas datas acima mencionadas, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, salvo comunicação em contrário.

1.4. 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 neste Tribunal.

1.5. É facultado ao(à) PREGOEIRO(A) proceder, em qualquer fase da licitação, diligências destinadas a esclarecer ou a complementar a instrução do Processo licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originalmente da Proposta e da Habilitação.

1.6. Integram o presente edital, como ANEXOS, e independente de transcrição, os documentos seguintes:

ANEXO I	Termo de Referência
ANEXO II	Minuta do Contrato
ANEXO II	Formulário de Proposta de Preços
ANEXO IV	Declaração de Inexistência de Grau de Parentesco e de Vínculo Empregatício
ANEXO V	Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação
ANEXO VI	Declaração dando ciência de que cumpre(m) plenamente os requisitos de habilitação
ANEXO VII	Declaração de Elaboração Independente de Proposta
ANEXO VIII	Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos
ANEXO IX	Declaração de que se enquadra como Microempresa, Empresa de Pequeno Porte, Cooperativas e/ou equiparados não havendo nenhum dos impedimentos previstos nos incisos do § 4º do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006

1.6.1. A minuta do Contrato (Anexo III) deverá ser assinada eletronicamente pela licitante vencedora, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação - SEI.

1.6.2. Para poder efetivar a assinatura eletrônica, a licitante vencedora deverá estar cadastrada no Sistema Eletrônico de Informação deste Tribunal.

1.6.3. Caso não possua o referido cadastro, será enviado link de página da internet, para o e-mail do responsável pela assinatura do Contrato, como forma de se implementar a assinatura eletrônica.

2. DO OBJETO

2.1. A presente licitação tem por objeto a concessão de uso, a **título oneroso**, do espaço físico destinado ao Restaurante existente na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, incluindo os equipamentos e mobiliário a ele incorporados, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “self-service”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral, conforme especificações discriminadas no Anexo I – Termo de Referência deste Edital.

2.2. O restaurante tem área total de 606,14 m², dividida em subsolo e térreo, sendo o subsolo contemplado por área de descanso para os servidores e banheiros, e o térreo com hall de entrada, salão, caixa, escritório, depósito de lixo, cozinha, lanchonete, despensa, DML, varanda, vestiários e bateria de banheiros masculinos e femininos.

2.3. O ambiente do restaurante tem funcionamento restrito aos dias e horários de expediente do Tribunal de Justiça, ordinariamente de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h.

2.4. Planilha contendo os valores máximos permitidos constam no Anexo I - do Termo de Referência.

3. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

3.1. Até 02 dias úteis antes da data fixada para o recebimento das Propostas deste PREGÃO, qualquer cidadão ou licitante poderá solicitar esclarecimento, providências ou impugnar o ato convocatório do presente certame licitatório por irregularidade na aplicação da Lei.

3.1.1. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser enviados a(o) Pregoeiro(a) exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail cpl@tjac.jus.br.

- 3.2. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não o fizer no prazo estabelecido no item 3.1 hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso consoante dispõe o § 2º do art. 41 da Lei nº 8.666/93.
- 3.3. Caberá ao(à) Pregoeiro(a), auxiliado(a) pelos setores responsáveis pela elaboração deste instrumento, decidir sobre a petição no prazo de um dia útil.
- 3.4. Acolhido o pedido, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando as alterações, inquestionavelmente, não afetarem a formulação das propostas.
- 3.5. A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

4. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

- 4.1. Poderão participar deste Pregão Presencial os interessados que pertençam ao ramo de atividade relacionado com o objeto e que atendam a todas as exigências, inclusive quanto à documentação exigida neste edital e seus anexos.
- 4.2. Não poderão participar desta licitação:
- a) Pessoa jurídica que não atenda aos requisitos de habilitação contidos neste pregão presencial;
 - b) Empresas cujo objeto social não seja pertinente nem compatível com o objeto deste PREGÃO;
 - c) Empresas que estejam reunidas em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição;
 - d) Empresas que estejam suspensas, temporariamente, de participar de licitações ou impedidas de contratar com qualquer órgão da Administração Pública, nas esferas federal, estadual e municipal, em observância ao entendimento exposto no Parecer ASJUR nº. 334/2013, nos termos do posicionamento do STJ (REsp nº. 151.567/RJ);
 - e) Empresas que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os efeitos da punição;
 - f) Empresas que tenham entre seus sócios, gerentes, diretores, funcionários ou integrantes de quadro técnico, membro ou servidor do PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO ACRE, ou que tenham participado da elaboração do Termo de Referência, ou, ainda, cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau, inclusive, de membros ou servidores investidos em cargo de direção ou assessoramento do Poder Judiciário;
 - g) Em recuperação judicial ou extrajudicial ou com falência decretada, que se encontrem sob concurso de credores ou em processo de insolvência, dissolução ou em liquidação.
- 4.3. A participação na presente licitação implica a aceitação plena e irrevogável de todos os termos, cláusulas e condições constantes deste Edital e de seus anexos, bem como a observância dos preceitos legais e regulamentares em vigor e, ainda, a responsabilidade pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase do processo.

5. DO CREDENCIAMENTO

- 5.1. Os atos públicos desta Licitação poderão ser presenciados por qualquer cidadão, porém, só terão direito a usar a palavra, rubricar e assinar documentos e interpor recursos os representantes devidamente credenciados.
- 5.2. Na Sessão Pública de recebimento dos Envelopes de Proposta e Habilitação, o licitante far-se-á representar por seu titular ou por pessoa devidamente credenciada. Somente estes poderão se manifestar em nome do licitante na prática dos demais atos inerentes ao PREGÃO.
- 5.3. No início da Sessão Pública será aberto o Credenciamento e o(a) Pregoeiro(a) fará as devidas comprovações quanto à existência dos necessários poderes para a representação dos licitantes através de seus credenciados ou sócios mediante a apresentação dos respectivos documentos, nas condições seguintes:
- a) Se a licitante se fizer representar por seu sócio, deverá este, para que se promovam as devidas averiguações quanto à Administração e Gerência da Sociedade, apresentar Carteira de Identidade ou documento equivalente, bem como cópia do Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrados, em se tratando de Sociedade Empresária e, no caso de Sociedades por Ações, acompanhado de documento de Eleição de seus Administradores, e, no caso de Empresário Individual, a inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis;
 - b) Caso seja designado outro representante, este deverá estar devidamente credenciado, sendo imprescindível, para que o credenciamento seja aceito, a apresentação dos documentos seguintes:
 - b1) Carteira de Identidade ou documento equivalente;
 - b2) Procuração pública ou particular, firmada pelo representante legal da empresa, nos termos do seu Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social, documento esse que obrigatoriamente deverá ser apresentado em cópia junto com a credencial para a comprovação da condição do titular para delegar poderes ao representante credenciado;
- 5.4. Deverá ser apresentada a Declaração Dando Ciência de que Cumpre Plenamente os Requisitos de Habilitação, na forma do Inciso VII, do artigo 4º, da Lei 10.520/2002 (Anexo VII);
- 5.5. Deverá ser apresentada a Declaração de Enquadramento na Condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Cooperativas (Lei n. 11.488/2007) (Anexo X);
- 5.6. Cada licitante credenciará apenas um representante, que será o único admitido a intervir nas etapas do procedimento licitatório e a responder, para todos os atos e efeitos previstos neste Edital, por sua representada.
- 5.7. Não será admitida a participação de um mesmo representante para mais de uma empresa licitante.
- 5.8. Após encerrado o credenciamento, serão recebidos os envelopes de Propostas e da Habilitação dos credenciados, não sendo, a partir deste momento, permitida, sob qualquer argumento, a admissão de licitantes retardatários.
- 5.9. Uma vez já apresentado o Contrato Social e suas alterações no ato do credenciamento, bem como a Declaração de que trata o subitem 5.4, ficará a licitante dispensada de reapresentá-los junto com os documentos de Habilitação – Envelope - 2.

6. DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVA

- 6.1. Dos benefícios da Lei Complementar nº 123, de 14/12/2006 e alterações:
- 6.1.1. As empresas optantes da condição de Microempresa, Empresa de Pequeno Porte e Cooperativas (Lei n. 11.488/2007), que participem desta licitação, para se utilizarem dos benefícios introduzidos pela LC nº 123/2006 e alterações, deverão apresentar DECLARAÇÃO, sob as penas da lei, de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como microempresa ou empresa de pequeno porte ou, alternativamente, o resultado da pesquisa de que é optante do SIMPLES NACIONAL, obtida no portal da Receita Federal do Brasil.
- 6.1.1.1. A declaração de que trata o subitem 6.1.1 deverá ser entregue ao(à) Pregoeiro(a), no credenciamento, em separado dos envelopes Proposta e Habilitação.

7. DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA E DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

7.1. A proposta e os documentos de habilitação serão entregues pelos representantes do licitante ao(a) Pregoeiro(a), no dia, hora e local citados no subitem 1.1 deste Edital, em envelopes distintos, devidamente fechados e rubricados em seus fechos, com os seguintes dizeres em sua parte externa:

ENVELOPE Nº... Proposta de Preços	ENVELOPE Nº. ... Documentos para Habilitação
PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº. .../2016 TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE Data: Hora: Razão Social da Empresa Licitante: CNPJ:	PREGÃO PRESENCIAL SRP Nº. .../2016 TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE Data: Hora: Razão Social da Empresa Licitante: CNPJ:

7.2. Os documentos de habilitação exigidos neste PREGÃO deverão ser legíveis e poderão ser apresentados no original, por qualquer processo de cópia autenticada por Tabelião de notas ou por membro da equipe de apoio do(a) Pregoeiro(a) do TJAC, mediante a apresentação do documento original ou, ainda, por publicação em órgão de Imprensa Oficial.

7.3. Na hipótese de o interessado pretender servir-se da autenticação por servidor membro da equipe de apoio, este ficará à disposição dos interessados no horário das 8 às 18 horas, na sala da Comissão Permanente de Licitação, localizada no Tribunal de Justiça do Estado do Acre, situado na Rua Tribunal de Justiça, s/nº, Via Verde, CEP 69915-631, Rio Branco – AC, observadas as condições seguintes:

- a) Somente serão aceitas cópias legíveis;
- b) Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas.

7.3.1. Toda e qualquer documentação poderá ser autenticada pelo(a) Pregoeiro(a) e sua equipe de apoio, até 1 (uma) hora antes da respectiva licitação. A qualquer tempo, o interessado poderá efetuar e autenticar via cartório, sendo de sua inteira responsabilidade qualquer apresentação sem a devida autenticação;

7.4. A inobservância do estipulado nestes subitens acarretará a desclassificação ou a inabilitação do licitante, conforme o caso.

7.5. A Proposta, assim como os documentos de Habilitação, são documentos licitatórios e após abertos os envelopes serão juntados aos autos do Processo Licitatório, não podendo deles ser retirados.

8. DA PROPOSTA

8.1. A Proposta deverá ser preenchida pelo licitante em uma via, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, apresentada no ENVELOPE Nº 01, conforme Anexo IV deste Edital, contendo os elementos e informações seguintes:

- a) Número do Pregão, razão social da empresa, número do CNPJ, endereço completo, número de telefone incluso o de fax e celular, se houver, e-mail;
- b) Descrição do objeto da licitação de acordo com as especificações mínimas constantes do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;
- c) Planilha de Referência de Preços, contendo o percentual de desconto sobre a Tabela I - do Termo de Referência;
- c1) Nos preços cotados deverão estar inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: transportes, encargos, tributos de qualquer natureza, despesas diretas ou indiretas, relacionadas com a prestação de serviços, objeto da presente licitação;
- c2) Somente serão aceitos preços com até 2 (duas) casas decimais após vírgula, conforme dispõe a Lei nº 9.069/1995;
- d) Indicação do prazo de validade da Proposta, não podendo este ser inferior a 60 (sessenta) dias da data de sua entrega;
- e) Indicação do prazo para início da execução dos trabalhos;
- f) Data e assinatura do representante legal do licitante, com sua qualificação e identificação do nome abaixo da assinatura.

8.2. Após a abertura da Proposta não será admitido pedido de desistência, sem que fique o licitante sujeito à aplicação de sanções previstas na Lei nº 10.520/2002, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente analisado e aceito pelo(a) Pregoeiro(a), previsto no artigo 43, §6º da Lei 8.666/93.

8.2.1. A Proposta, uma vez aberta, vinculará o licitante, obrigando-o, caso seja vencedor, ao cumprimento do seu objeto, nas condições definidas no Edital consoante dispõe a Lei nº 10.520/2002.

8.3. Na hipótese do processo licitatório vir a ser interrompido em razão de Recurso Administrativo, o prazo de validade da Proposta fica automaticamente prorrogado por igual número de dias em que estiver suspenso o procedimento de licitação.

8.4. Não serão consideradas Propostas apresentadas por internet (e-mail), via postal ou fac-símile. A Proposta deverá ser formulada e entregue nas condições disciplinadas neste Edital e, rigorosamente, apresentada em obediência às especificações dele constantes.

8.5. O TJAC poderá, caso julgue necessário, solicitar maiores esclarecimentos sobre a composição dos preços propostos.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. Para habilitação das PESSOAS JURÍDICAS no presente PREGÃO, serão exigidos os seguintes documentos:

9.1.1. Habilitação jurídica

9.1.1.1. Registro comercial, no caso de empresa individual;

9.1.1.2. Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, e, no caso de sociedade por ações, os documentos de eleição de seus administradores;

a) Os documentos do subitem 9.1.1.2 deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.1.1.3. No caso de sociedades civis, inscrição do ato constitutivo, acompanhado de documentos de eleição da diretoria em exercício;

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

9.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

9.1.2.1 Prova de regularidade com a Fazenda Nacional mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), nos termos da Portaria Conjunta RFB/PGFN nº 1.751 de 02/10/2014, referente a todos os créditos tributários federais, créditos tributários relativos às contribuições sociais, contribuições instituídas a título de substituição e às contribuições devidas, por lei, a terceiros, inclusive inscritas na Dívida Ativa da União (DAU);

9.1.2.2. Prova de Regularidade de Situação ou Certidão Positiva com Efeito Negativa, perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço – CRF, relativo ao FGTS, emitida pela Caixa Econômica;

9.1.2.3. Prova de regularidade para com a Fazenda Estadual do domicílio ou sede do licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos Fiscais;

9.1.2.4. Prova de regularidade para com a Fazenda Municipal do domicílio ou sede do licitante, mediante Certidão Negativa de Débitos Fiscais;

9.1.2.5. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a JUSTIÇA DO TRABALHO, em relação a todos os estabelecimentos da empresa, mediante a apresentação de Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT ou Certidão Positiva de Débitos Trabalhistas com efeitos da CNDT, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, 1º de maio de 1943, instituída pela Lei nº 12.440, de 07/07/2011.

9.1.3. Qualificação Técnica

9.1.3.1. Apresentar atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter o licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação;

9.1.3.2. Apresentar o Termo de Vistoria, expedido pela Gerência de Instalações deste Tribunal de Justiça, comprovando que a licitante vistoriou e tomou conhecimento de todas as informações e condições locais e do grau de dificuldade existente para execução dos serviços relacionados ao objeto a ser contratado, devendo o referido termo de vistoria ser apresentado juntamente com os demais documentos para a habilitação ou declaração afirmando estar ciente de todas as condições acima descritas.

9.1.3.4. A vistoria do local onde serão executados os serviços deverá ser realizada no prazo máximo de até 02 (dois) dias antes da data designada para licitação, devendo ser agendada com antecedência pelo telefone (68) 3302-0403 ou 3302-0404. As despesas relativas às vistorias serão de inteira responsabilidade da licitante interessada;

9.1.3.5. Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, no mínimo os profissionais relacionados no item 03 deste Termo de Referência.

9.1.4. Qualificação Econômico-Financeira

9.1.4.1. 1. Certidão Negativa de Feitos sobre Falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

9.1.4.2. Balanço Patrimonial e Demonstrações Contábeis do último exercício social, já exigível e apresentado na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação, devidamente assinados pelo proprietário e profissional de contabilidade;

9.1.4.3. Serão considerados na forma de lei o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis assim apresentados:

- a. publicados em Diário Oficial; ou
- b. publicados em jornal de grande circulação; ou
- c. por cópia registrada no órgão de registro público competente da sede ou domicílio da licitante; ou
- d. por cópia extraída do Livro Diário - devidamente autenticado no órgão de registro público competente da sede ou domicílio da licitante - inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento;

9.1.4.4. A análise da qualificação econômico-financeira será feita por servidores qualificados designados pelo Tribunal de Justiça do Estado do Acre e avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), que deverão ser iguais ou superiores a 1 (um):

$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

- a. As fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;
- b. A licitante que apresentar resultado menor do que 1, em quaisquer dos índices - Liquidez Geral - LG, Solvência Geral - SG, e Liquidez Corrente - LC, deverá possuir Patrimônio Líquido mínimo de 10% do valor estimado para a contratação, na forma dos §§ 2º e 3º do art. 31 da Lei nº 8.666/93;
- c. Se necessária a atualização do balanço e do patrimônio líquido, deverá ser apresentado, juntamente com esses documentos, o memorial de cálculo correspondente;
- d. As demonstrações contábeis deverão apresentar as assinaturas do titular ou representante da empresa e do contabilista responsável, legalmente habilitado;
- e. As demonstrações contábeis das empresas com menos de um exercício social de existência devem cumprir a exigência contida na lei, mediante a apresentação do Balanço de Abertura.

9.1.5. Outros Documentos

9.1.5.1. Declaração de que não possui em seus quadros, 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 juízes vinculados ao Tribunal de Justiça do Estado do Acre, para fins do disposto na Resolução nº 9, de 6 de dezembro de 2005, do Conselho Nacional de Justiça (Anexo V);

9.1.5.2. Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação, na forma do § 2º, do artigo 32, da Lei 8.666/93 (Anexo VI);

9.1.5.3. Declaração dando ciência de que cumpre plenamente os requisitos de habilitação, na forma do Inciso VII, do artigo 4º, da Lei 10.520/2002 (Anexo VII);

9.1.5.4. Declaração de Elaboração Independente de Proposta (Anexo VIII);

9.1.5.5. Declaração de que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezeses) anos, salvo na condição de aprendiz (Lei 9.854/99), a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do artigo 27, inciso V, da Lei nº 8.666/93 (Anexo IX);

9.1.6. É facultado à licitante deixar de apresentar a documentação de Habilitação Jurídica, de Regularidade Fiscal e, ainda, a documentação de Qualificação Econômico-Financeira se optar pelo SICAF, desde que o cadastro esteja válido e atualizado.

9.1.7. As certidões que não declararem expressamente o período de validade, para os fins desta licitação, deverão ter sido emitidas nos 12 (doze) meses imediatamente anteriores à data prevista para o recebimento da documentação;

9.1.8. A critério do pregoeiro, caso alguma certidão apresentada esteja com o prazo de validade vencido e haja possibilidade de extrair nova certidão pela Internet na própria sessão, a mesma poderá ser imediatamente suprida.

9.1.9. O(A) Pregoeiro(a) reserva-se o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

10. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1. O(A) Pregoeiro(a) no julgamento da Proposta poderá solicitar análise técnica da mesma ao responsável pela elaboração do Termo de Referência, como também realizar diligências ou requisitar informações, nos termos do §3º do art. 43, da Lei nº 8.666/93, aplicado subsidiariamente neste PREGÃO.

10.2. As propostas serão avaliadas pelo critério de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**, sobre a tabela de preços máximos praticados (Anexo I do Termo de Referência), na forma prevista no inciso IV, § 1º, art. 45 da Lei 8.666/93.

10.2.1. A aceitabilidade dos preços será aferida a partir dos preços médios de mercado, apurados mediante pesquisa realizada pelo TJAC, presente nos autos que originou este Pregão.

10.3. **Não serão aceitas propostas com valor de desconto menor que 1% (um por cento);**

10.3.1. Considerar-se-á inexequível a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado do objeto deste Pregão.

10.4. Será desclassificada a Proposta que:

a) Não atenda às exigências deste Edital, especificamente aquelas contidas no Termo de Referência, Anexo I, do ato convocatório;

b) A omissão das informações e especificações sobre o objeto ofertado que inviabilize a sua análise em conformidade com as exigências do Edital;

c) Apresente preços manifestamente inexequíveis, assim considerados aqueles que não venham a ter demonstrada a sua viabilidade através de documentação solicitada pelo(a) Pregoeiro(a) nos termos do §3º do art. 43, da Lei nº 8.666/93, aplicado subsidiariamente neste Pregão;

10.4.1. Antes da desclassificação da Proposta por preço abaixo do mínimo estabelecido, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante a elevação do seu preço; caso obtenha êxito na negociação, o valor da proposta será readequado, devendo o representante do licitante rubricar novamente a Proposta, registrando-se o fato na Ata da Sessão.

10.4.2. Quando todas as Propostas forem desclassificadas o(a) Pregoeiro(a) poderá suspender o pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não inferior a oito dias úteis para o recebimento de novas propostas dos licitantes desclassificados, escoimadas das causas ensejadoras das desclassificações anteriores.

10.4.3. As Propostas que atenderem aos requisitos do Edital e seus Anexos serão verificadas quanto a erros, os quais serão corrigidos pelo(a) Pregoeiro(a) da forma seguinte:

10.4.3.1. Discrepância entre valor grafado em algarismos e por extenso: prevalecerá o valor por extenso.

10.4.3.2. Erro de transcrição das quantidades previstas no edital: o resultado será corrigido, mantendo-se o preço unitário e corrigindo-se a quantidade e o preço total.

10.4.3.3. Erro de multiplicação do preço unitário pela quantidade correspondente será retificado, mantendo-se o preço unitário e a quantidade e corrigindo-se o produto.

10.4.3.4. Erro de adição: será retificado, considerando-se as parcelas corretas e retificando-se a soma.

10.4.3.5. Na hipótese de erro no preço cotado não será admitida retificação.

10.4.4. O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do licitante, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, durante a realização da sessão pública de Pregão Presencial.

10.5. Da seleção para a etapa de lance

10.5.1. Participarão da etapa de lances todos os licitantes credenciados com poderes para ofertar lances e cuja proposta esteja em conformidade com o edital.

10.5.2. Os lances deverão ser formulados pelo critério de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO** sobre o Anexo I do Termo de Referência;

10.5.5. É garantido ao licitante o direito de ofertar lance em cada rodada completa, até que desista da disputa, ou quando da abertura da rodada de lances só restar sua proposta.

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

10.5.7. Iniciada a primeira rodada de lances, esta só se encerrará quando todos os licitantes presentes tiverem se manifestado, iniciando-se em seguida novas rodadas, com exclusão dos desistentes, até quando da abertura da última rodada de lances só restar uma proposta – sem concorrente para cobri-la, que será definida como proposta classificada em primeiro lugar.

10.5.8. O licitante somente poderá ofertar lance inferior ao último lance ofertado e registrado pelo(a) pregoeiro(a). As ofertas de lances se darão no momento em que o(a) Pregoeiro(a) conferir a palavra ao licitante, não cabendo retratação dos lances já ofertados.

10.5.9. No caso de empate entre duas ou mais propostas, e, não havendo lances, o desempate far-se-á por sorteio, entre os licitantes empatados;

10.5.10. O licitante primeiro colocado obriga-se a apresentar no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contados do encerramento da sessão, a nova proposta com os valores respectivos readequados ao lance respectivo, sob pena de desclassificação, além de se sujeitar às sanções previstas neste Edital.

10.5.11. Concluída a etapa de lances, será em seguida aberto o envelope contendo a documentação de Habilitação, procedendo o(a) pregoeiro(a), em ato contínuo, à análise dos documentos e condições definidas neste edital.

11. JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

11.1. Serão proclamados Habilitados os licitantes que apresentarem a documentação na forma exigida neste Edital e Inabilitados aqueles que deixarem de apresentar quaisquer dos documentos exigidos ou os apresentarem com alguma restrição, com exceção do saneamento de falhas na documentação de regularidade fiscal, onde será aberto prazo de cinco dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, nos termos do art. 43, § 1º da Lei 123/2006 e alterações.

11.2. Se o detentor da melhor Proposta desatender às exigências para Habilitação previstas neste Edital será proclamado Inabilitado e o (a) Pregoeiro(a) examinará as ofertas subsequentes e procederá à habilitação do licitante seguinte, na ordem de classificação, repetindo esse procedimento, sucessivamente, se necessário, até a apuração de uma Proposta que atenda ao Edital, para declarar o licitante vencedor.

11.3. Quando todos os licitantes forem inabilitados, o(a) pregoeiro(a) poderá suspender o pregão e estabelecer uma nova data, com prazo não inferior a oito dias úteis, para a apresentação de novos documentos escoimados das causas ensejadoras de suas inabilitações, os quais serão analisados de acordo com a ordem de classificação das propostas.

11.4. Decorrido o prazo de apresentação de nova documentação o(a) Pregoeiro(a) notificará todos os licitantes da data e hora da Sessão Pública que dará continuidade ao Pregão.

11.5. Sob pena de Inabilitação, todos os documentos apresentados para Habilitação deverão estar em nome do licitante e, preferencialmente, com número do CNPJ e endereço respectivo, observadas as condições seguintes:

a) Se o licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz; ou

b) Se o licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz;

c) O atestado de capacidade técnica poderá estar emitido em nome e com CNPJ da matriz e/ou da filial do licitante.

11.6. O TJAC manterá em seu poder, através da Comissão Permanente de Licitação, os Envelopes de Habilitação dos demais licitantes, pelo prazo de 60 dias, após a Homologação deste PREGÃO ou até o início da prestação do seu objeto pelo licitante Contratado.

12. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

- 12.1. Declarado o vencedor, qualquer licitante pode manifestar imediata e motivadamente, a intenção de recorrer da decisão do(a) Pregoeiro(a), cuja síntese será lavrada na Ata da Sessão.
- 12.2. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;
- 12.3. A falta de manifestação imediata e motivada da intenção de interpor recurso, no momento da Sessão Pública, implicará decadência desse direito, ficando o(a) Pregoeiro(a) autorizado a adjudicar objeto licitado à licitante proclamada vencedora.
- 12.4. Uma vez admitido o recurso, o recorrente terá, a partir de então, o prazo de três dias para apresentar as razões, pelo e-mail cpl@tjac.jus.br, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados para, querendo, apresentarem contrarrazões também pelo e-mail, em outros três dias, que começarão a contar do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos elementos indispensáveis à defesa de seus interesses.
- 12.5. O acolhimento do recurso invalida tão somente os atos insuscetíveis de aproveitamento.

13. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

- 13.1. Não havendo recurso, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.
- 13.2. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente homologará o procedimento licitatório e adjudicará o objeto ao licitante vencedor.
- 13.3. Após a adjudicação referida nos itens anteriores, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.
- 13.4. A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato/retirar o instrumento equivalente ou o não atendimento à convocação, caracterizará o descumprimento total das obrigações assumidas, ensejando a aplicação das penalidades previstas neste Edital.
- 13.5. Previamente à formalização da contratação, a Gerência de Contratações realizará consulta ao SICAF para identificar possível proibição de contratar com o Poder Público e verificar a manutenção das condições de habilitação.
- 13.6. Constatada a irregularidade no SICAF, ou quando o licitante vencedor recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, o(a) Pregoeiro(a) poderá convocar o licitante subsequente na ordem de classificação, para assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente.

14. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

- 14.1. As obrigações das partes constam nos itens 15 e 16 do Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

15. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

- 15.1. As condições constam no item 10 do Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

16. DAS PENALIDADES

- 16.1. As penalidades são as constantes do item 17 do Anexo I – Termo de Referência deste Edital, bem como da cláusula décima quarta da minuta do Contrato.

17. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

- 17.1. O concessionário será convocado para assinar o Termo de Contrato ou aceitar/retirar o instrumento equivalente, no prazo de até 5 (cinco) dias úteis contados de sua convocação.
- 17.2. Previamente à contratação, a Administração realizará consulta "on line" ao SICAF cujo resultado será anexado aos autos do processo.
- 17.3. Na hipótese de irregularidade do registro no SICAF, o contratado deverá regularizar a sua situação perante o cadastro no prazo de até 05 (cinco) dias úteis, sob pena de aplicação das penalidades previstas no edital e anexos.
- 17.4. O concessionário terá o prazo de até 5 (cinco) dias úteis, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Contrato ou aceitar o instrumento equivalente, conforme o caso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.
- 17.5. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado e devolvido no prazo de 10 (dez) dias, a contar da data de seu recebimento.
- 17.6. O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada do fornecedor e aceita pela Administração.
- 17.7. Se o concessionário, no ato da assinatura do Termo de Contrato ou aceite/retirada do instrumento equivalente, não comprovar que mantém as mesmas condições de habilitação, ou quando, injustificadamente, recusar-se à assinatura ou aceite, poderá ser convocado outro licitante, desde que respeitada a ordem de classificação, para, após a verificação da aceitabilidade da proposta, negociação e comprovados os requisitos de habilitação, celebrar a contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital e das demais cominações legais.

18. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

- 18.1. Fundado no art. 49 da Lei nº 8.666/93, a administração se reserva o direito de revogar esta licitação, por razões de interesse público decorrente de fato superveniente, devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar a decisão. Deverá, por outro lado, anulá-la se constatada insanável ilegalidade, baseado em Parecer escrito e devidamente fundamentado.
- 18.2. Em qualquer fase do desfazimento do processo licitatório ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 18.3. Não caberá qualquer indenização aos proponentes em caso de Revogação ou Anulação da presente licitação, ressalvadas as hipóteses legais, cabendo o ônus da prova exclusivamente ao licitante/contratado.

19. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

- 19.1. A qualquer tempo, antes da data fixada para apresentação das Propostas, o TJAC se necessário poderá modificar o Edital, hipótese em que deverá proceder à divulgação, reabrindo-se o prazo inicialmente estabelecido, exceto quando, inquestionavelmente, a alteração não afetar a formulação da Proposta.
- 19.2. É facultado ao(a) Pregoeiro(a) e à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a
- http://sei.tjac.jus.br/sei/controlador.php?acao=procedimento_trabalhar&acao_origem=procedimento_controlar&acao_retorno=procedimento_controlar&id_... 6/22

instrução do processo licitatório e a aferição do bem ofertado, bem como solicitar a órgãos competentes a elaboração de pareceres técnicos destinados a esclarecer dúvidas ou a fundamentar decisões.

19.3. O(A) Pregoeiro(a) poderá em qualquer fase da licitação, suspender os trabalhos, devendo promover o registro da suspensão e a convocação para a continuidade dos trabalhos, na Ata circunstanciada da Sessão.

19.4. Os casos omissos serão dirimidos pelo(a) Pregoeiro(a) com observância da legislação em vigor, e demais legislações aplicáveis à matéria, inclusive a tributação das relações laborais de prestação de serviços.

19.5. São partes indissociáveis deste Edital os Anexos relacionados no subitem 1.6 deste ato convocatório, aplicando-se suas disposições, ainda que inexistente qualquer remissão neste instrumento convocatório.

19.6. Nos casos de cisão, fusão ou incorporação da empresa contratada, afigurar-se-á possível, a continuidade da contratação pela empresa que suceder as obrigações estabelecidas no contrato firmado, se atendidos, cumulativamente:

- a) o cumprimento dos requisitos de habilitação originalmente previstos na licitação e;
- b) a manutenção das condições do contrato original.

19.7. Para quaisquer questões judiciais oriundas do presente Edital, fica eleito o Foro da Comarca de Rio Branco, Estado do Acre com exclusão de qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

Desembargadora Cezariante Angelim
Presidente do TJAC

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO

1.1. O presente Termo de Referência tem por objeto a concessão de uso, a **título precário e oneroso**, do espaço físico destinado ao restaurante existente na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, incluindo os equipamentos e mobiliário a ele incorporados, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “self-service”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral;

1.2. O restaurante tem área total de 606,14 m², dividida em subsolo e térreo, sendo o subsolo contemplado por área de descanso para os servidores e banheiros, e o térreo com hall de entrada, salão, caixa, escritório, depósito de lixo, cozinha, lanchonete, despensa, DML, varanda, vestiários e bateria de banheiros masculinos e femininos.

1.3. O ambiente do restaurante tem funcionamento restrito aos dias e horários de expediente do Tribunal de Justiça, ordinariamente de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h;

1.4. A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso por parte do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, esta Sede Administrativa conta com aproximadamente 400 (quatrocentos) servidores, sendo frequentada também por magistrados, advogados, estagiários, prestadores de serviços e público em geral.

1.5. Em situações excepcionais, como a realização de eventos, cursos ou palestras, há a possibilidade de aumento no número de refeições a serem comercializadas, situações que serão comunicadas previamente à Contratada.

2. JUSTIFICATIVA

2.1. Com a instalação da nova sede do TJ/AC no Centro Administrativo de Rio Branco (BR-364), local que dista do centro da cidade de Rio Branco cerca de 7 km, o local atual não conta com nenhum serviço do gênero, tais como restaurantes e/ou lanchonetes. Os servidores que fazem horário corrido se sentem obrigados a trazerem de casa suas marmitas. Nesse sentido, sensível a essa situação é que se elaborou a presente Proposta de Projeto, que buscará atender às atuais exigências de segurança alimentar e oferecimento de uma melhor logística, dessa forma demonstra-se a preocupação com melhores condições de trabalho aos servidores.

2.2. Para tanto, faz-se necessária a estipulação de cláusulas contratuais que permitam à Concessionária exercer suas atividades satisfatoriamente, mediante fiscalização constante da Concedente, recebendo o preço justo pela concessão de uso e sem descuidar da qualidade dos produtos ofertados ao público.

2.3 A licitação será realizada na forma amplamente utilizada e aceita para a concessão de espaço público pelo Tribunal de Contas da União-TCU (Acórdão 2844-40/2010-Plenário), assim deve ser levado ao conhecimento dos interessados que este Tribunal de Justiça realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **PRESENCIAL**, do tipo **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**, sobre a tabela de preços máximos praticados, constante do Anexo I deste Termo.

2.4 A escolha da modalidade licitatória é faculdade do Administrador Público que, caso a caso, verificando as condições peculiares de cada contratação, bem como os valores envolvidos, elegerá, motivadamente, sua escolha, atendendo é claro, os princípios da economicidade, eficiência e legalidade.

2.5 E que no presente caso, se mostra pertinente à modalidade Pregão Presencial. Primeiro que pelo fato do objeto a ser licitado necessita de lances pelo critério de escolha do tipo Maior Percentual de Desconto, e o sistema COMPRASNET que utilizamos no Pregão Eletrônico não dispõe deste recurso, assim, no presente caso, o uso do Pregão Presencial resultará em maiores benefícios ao Tribunal de Justiça do Estado do Acre.

3. DOS PROFISSIONAIS

3.1. Para a concessão de uso objeto deste Termo de Referência, a Concessionária deverá utilizar, **no mínimo**, os seguintes profissionais:

1. 1. 01 (um) nutricionista;
2. 2. 01 (um) chefe de cozinha;
3. 3. 01 (um) auxiliar de cozinha;
4. 4. 01 (um) balconista.

3.2. O nutricionista, profissional de nível superior, será o responsável técnico da empresa, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, não sendo obrigada sua presença diária no local de prestação do serviço;

3.3. O nutricionista poderá, a qualquer tempo, sugerir modificações no cardápio, sendo de sua responsabilidade:

1. Assinar o cardápio;
2. Confeccionar e expor a tabela de valores nutritivos das refeições e lanches;
3. Implantar rotinas para evitar a contaminação dos alimentos;

4. Definir normas para compra e recepção de matérias-primas;
5. Definir como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção das instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.

3.4. Os empregados da Concessionária deverão, quando em serviço, apresentar-se devidamente asseados, uniformizados, usando redes de proteção nos cabelos e portando crachá de identificação.

1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

3.5. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão do Tribunal de Justiça quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

3.6. Fornecer à Diretoria Regional do Vale do Alto Acre - DRVAC, antes da assinatura do Contrato de Concessão, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato de Concessão, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

3.7. Indicar o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Concessão. O preposto ou seu substituto deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante e lanchonete;

3.8. Atender de imediato as solicitações da Concedente quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado conduta inadequada por parte destes, ou que coloquem ou possam colocar em risco o patrimônio, vidas ou a imagem institucional ou de terceiros, nos termos deste Termo de Referência;

3.9. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.

4. VIGÊNCIA

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

5. DO CARDÁPIO

5.1. A CONCESSIONÁRIA elaborará os cardápios diários por meio do seu Nutricionista, apresentando-os, semanalmente, à pessoa previamente designada pelo CONCEDENTE, para aprovação prévia e inclusão na intranet do CONCEDENTE.

5.2. As refeições diárias deverão contemplar, no mínimo, os seguintes itens que podem ser acrescidos de outros, de acordo com o item 3.3:

1. 03 (três) pratos proteicos, sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de carne branca (frango e/ou peixe) e opção de carne suína, devendo oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada;
2. 01 (uma) opção de proteínas da categoria ovólacto-vegetariana;
3. 06 (seis) opções de saladas entre legumes cozidos e verduras;
4. 03 (três) opções de arroz (sendo um branco, um tipo integral e um acrescido de condimentos/especiarias);
5. 02 (dois) tipos de feijão;
6. 03 (três) opções de acompanhamentos;
7. 01 (uma) opção de massa;
8. 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos, saladas de frutas e etc.);
9. 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;
10. Refrigerantes diversos (*light*, *diet* e etc.);
11. Água mineral com e sem gás;
12. Chá e cafezinho;

5.3. Os lanches diários deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:

1. 04 (quatro) tipos de salgado, sendo no mínimo 2 (dois) de forno;
2. 03 (três) tipos de sanduíches feitos na hora e outros a critério da concessionária;
3. 02 (duas) opções de sanduíches naturais;
4. 02 (duas) opções de Tapiocas;
5. 04 (quatro) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces);
6. Frutas diversas;
7. Salada de frutas;
8. 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;
9. 03 (três) tipos diversos de vitaminas;
10. Refrigerantes variados (*light*, *diet* e etc.);
11. Cafezinho, café com leite (pingado) e cappuccino;
12. Chocolate frio/quente

5.4. As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas na forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes nos cardápios, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

5.5. Os produtos como balas, bombons, doces e demais alimentos industrializados poderão ser comercializados desde que haja autorização prévia da Administração e deverão apresentar preços compatíveis com o praticado no mercado.

6. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

6.1. Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a fabricação. Os de forma pãe ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deve prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou mozzarella, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos produtor.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.

REFRIGERANTES	Será do tipo: gasoso, em garrafa ou em lata, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, etc.
CAFÉ	O café deverá ser de qualidade Premium, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA E BOVINA	Tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas (abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não ser de apresuntado.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gaseificada e natural, será dispo- hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

7. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 7.1. A Concessionária terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos para iniciar a execução dos trabalhos, a contar da assinatura do contrato;
- 7.2. O ambiente do restaurante deverá funcionar diariamente, de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, exceto nos dias em que não houver expediente;
- 7.3. O horário de almoço será das 11h às 14h, diariamente, devendo a Concessionária, durante o restante do dia, disponibilizar os lanches previstos no cardápio;
- 7.4. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que, previamente informado à Concessionária;
- 7.5. As refeições e lanches deverão ser servidos em pratos de louça, com talheres de aço inoxidável, devidamente higienizados;
- 7.6. A Concedente poderá, a seu critério, optar pelo preparo das refeições e lanches na cozinha do restaurante ou em local próprio, desde que condizente com os padrões de higiene e limpeza exigidos pela legislação em vigor, assim como equipado com o aparelhamento mínimo exigido, situação que será comprovada através de visitas periódicas realizadas pelo Gestor do contrato às dependências do refeitório ou outro local qualquer onde as refeições sejam preparadas;
- 7.7. Somente será permitida a utilização das instalações do restaurante para preparo de refeições e lanches a ser comercializado dentro do restaurante, salvo autorização expressa do Concedente;
- 7.8. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro, cartão de débito e/ou crédito;
- 7.9. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado do Acre;
- 7.10. O preço máximo aceitável nessa licitação para o quilo da refeição é o valor de referência (Anexo I deste Termo) após a aplicação do desconto ofertado.**
- 7.11. O preço do quilo da refeição "self-service" poderá ser corrigido, através de revisão anual, a contar da assinatura do contrato, levando-se em conta a variação do preço de mercado, devidamente justificado, em conformidade com a legislação vigente:

1. Em caráter excepcional, a revisão determinada neste item poderá ocorrer antecipadamente, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico- financeiro inicial do contrato;

7.12. Os preços das refeições e dos produtos vendidos na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

- 7.13. Os preços do quilo, dos lanches, sucos, refrigerantes e bebidas em geral deverão ser mantidos em local visível na entrada do restaurante e cobrados nos valores máximos constantes da Planilha do ANEXO I, após a aplicação do desconto ofertado;
- 7.14. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da Concessionária, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao refeitório, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção;
- 7.15. O lixo e os dejetos deverão ser acondicionados em sacos plásticos fechados, em local separado da cozinha ou da despensa, devendo ser posteriormente transportado para as áreas onde exista coleta pública;
- 7.16. A Concessionária deverá providenciar, ainda, o abastecimento de gás GLP necessário à realização de suas atividades, a ser instalado na central de gás que funciona em anexo ao restaurante, sendo expressamente vedada a instalação de botijões de gás, de qualquer capacidade ou material, dentro do edifício do restaurante.

8. DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

- 8.1. Para a exploração comercial, a empresa deverá disponibilizar os equipamentos mínimos para o funcionamento da lanchonete, que podem ser verificados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	FREEZER VERTICAL EM AÇO INOX	Und.	1
2.	FREEZER VERTICAL 2 PORTAS EM AÇO INOX	Und.	1
3.	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CABINE ACOPLADA, 3 PORTAS	Und.	1
4.	FOGÃO 6 BOCAS, A GÁS DE ENCOSTO	Und.	1
5.	FRITADEIRA ELÉTRICA	Und.	1
6.	CHAR BROILLER À GÁS	Und.	1

7.	CHAPA LISA À GÁS	Und.	1
8.	FORNO COMBINADO À GÁS	Und.	1
9.	LAVADORA DE LOUÇAS	Und.	1

9. DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1. As propostas serão avaliadas pelo critério de MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO, sobre a tabela de preços máximos praticados (Anexo I deste Termo de Referência), na forma prevista no inciso IV, § 1º, art. 45 da Lei 8.666/93;

10. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

10.1. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres do Tribunal de Justiça, a título de **TAXA MENSAL PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais), este não constituindo critério de julgamento das propostas mais os valores descritos nos subitens 10.5 e 10.6.**

10.2. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO deverá ser recolhida pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente, na forma de depósito (crédito) em conta do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, a ser informada;

10.3 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização;

10.4 O não pagamento do aluguel e encargos no prazo convencionado acarretará a cobrança de multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária.

10.5 Os custos com consumo de energia elétrica ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como, a instalação do contador (medidor). Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de energia elétrica independente, o CONCEDENTE fará o levantamento dos equipamentos instalados e consumo médio mensal total, para que a parcela do consumo da CONCESSIONÁRIA seja ressarcida ao CONCEDENTE;

10.6 Os custos com consumo de água ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como a instalação do hidrômetro (medidor);

10.7 Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de água independente, a CONCESSIONÁRIA, pagará ao CONCEDENTE, a título de ressarcimento pelo consumo de água o valor de três vezes a taxa básica de consumo disponibilizado pelo DEPASA.

11. DO REAJUSTE

11.1. O preço inicialmente contratado da locação do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo com a variação, aplicando-se, para tanto, o Índice de Preços ao Consumidor da Fundação IPC, calculado pelo Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

12. DA FISCALIZAÇÃO

12.1. A fiscalização do presente contrato ficará a cargo de servidor especialmente designado pela Diretoria Regional do Vale do Alto Acre - DRVAC, a quem caberá:

12.2. Vistoriar as instalações do restaurante, incluindo cozinha e copa, sempre que julgar conveniente, verificando as condições de higiene e segurança;

12.3. Acompanhar o recolhimento da Taxa Mensal de Ocupação;

12.4. Realizar, periodicamente, a pesquisa de satisfação, apresentando relatório final à Contratada.

13. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

13.1. A Concedente poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela Concessionária, onde cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo;

13.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os Magistrados e Servidores que utilizem os serviços do Restaurante;

13.3. A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

1. Qualidade das refeições;
2. Qualidade dos lanches;
3. Qualidade das frutas;
4. Qualidade dos sucos;
5. Variedade do cardápio;
6. Presteza no atendimento;
7. Limpeza do ambiente;
8. Preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
9. Nível geral de satisfação;

13.4. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);

13.5. A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento);

13.6. Sempre que o resultado de uma pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

1. Indicar à empresa Concessionária os itens insatisfatórios;
2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

13.7. O período entre duas avaliações não poderá ser inferior a 02 (dois) meses.

13.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

1. Em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal à Concessionária a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
2. De 03 (três) a 06 (seis) itens, a administração aplicará advertência à Concessionária;
3. De 07 (sete) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual do contrato.

13.9. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

13.10. A administração aplicará advertência à Concessionária;

1. Se o resultado negativo contemplar até 05 (cinco) itens, a Administração poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato;
2. Caso a insatisfação atinja mais que 05 (cinco) itens, a Administração poderá, cumulativamente com a multa do subitem anterior, promover a rescisão unilateral do contrato.

13.11. Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses, a Administração aplicará multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual do contrato, podendo rescindi-lo unilateralmente.

14. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

14.1. A qualificação técnica será comprovada mediante a apresentação dos seguintes documentos:

1. Apresentar atestado de Capacidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando ter o licitante executado ou estar executando a prestação de serviços de preparo e fornecimento de refeições, compatíveis e pertinentes com o objeto da presente licitação;
2. Apresentar o Termo de Vistoria, expedido pela Gerência de Instalações deste Tribunal de Justiça, comprovando que a licitante vistoriou e tomou conhecimento de todas as informações e condições locais e do grau de dificuldade existente para execução dos serviços relacionados ao objeto a ser contratado, devendo o referido termo de vistoria ser apresentado juntamente com os demais documentos para a habilitação ou declaração afirmando estar ciente de todas as condições acima descritas.
3. A vistoria do local onde serão executados os serviços deverá ser realizada no prazo máximo de até 02 (dois) dias antes da data designada para licitação, devendo ser agendada com antecedência pelo telefone (68) 3302-0403 ou 3302-0404. As despesas relativas às vistorias serão de inteira responsabilidade da licitante interessada;
4. Declaração formal da empresa de que terá, no ato da assinatura do contrato, disponibilidade em seu quadro de pessoal, para atender as demandas, no mínimo os profissionais relacionados no item 03 deste Termo de Referência.

15. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

15.1. A CONCESSIONÁRIA deverá, mensalmente, recolher aos cofres do Tribunal de Justiça a TAXA MENSAL PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO, composta pelo valor da locação do espaço e o valor referente ao consumo de energia e água/esgoto caso haja incidência da hipótese dos subitens 10.5 e 10.6;

15.2. Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos.

15.3. O transporte dos alimentos, caso preciso, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e suas características;

15.4. A Concessionária deverá arcar com os custos de análise microbiológicas, em amostras coletadas pelo Fiscal do Contrato no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

15.5. Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo evitando sua contaminação pelo ar.

15.6. As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

15.7. Os empregados da Concessionária, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, de cabelos e unhas aparadas e barba raspada, uniformizados e portando crachá de identificação;

15.8. Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pela Concedente;

15.9. Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;

15.10. A Concessionária deverá ressarcir os eventuais prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços;

15.11. A Concessionária deverá adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços;

15.12. A Concessionária deverá fornecer, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

15.13. A Concessionária deverá fornecer até o décimo dia corrido após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados ou a admissão de novo empregado;

1. Entenda-se por empregado da Concessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência;

15.14. A Concessionária é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços objeto do Contrato, ficando, ainda, ao Concedente isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

15.15. A concessionária se obrigará a contratar, no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato de concessão, seguro contra incêndios, inundações ou qualquer outro sinistro relativo à unidade objeto dessa concessão, devendo o Tribunal de Justiça do Estado do Acre figurar como beneficiário da apólice;

15.16 A CONCESSIONÁRIA se obriga a apresentar Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição-CRN da sede da licitante, com experiência: no desenvolvimento de atividades de assistência alimentar, na elaboração dos cardápios diários abrangendo requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo de refeição, controle do acondicionamento de alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais;

15.16.1 A comprovação do vínculo empregatício com o profissional de que trata o subitem anterior se dará por meio de documento que comprove a relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

15.17 A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição a que estiver vinculada, bem como alvará sanitário municipal ou estadual do local onde serão preparados os alimentos.

15.18 Responsabilizar-se pelo bom estado das instalações cedidas, incluindo pintura, pisos, revestimentos, vidros, manutenção e reparo das instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e por equipamentos e móveis cedidos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos bens cedidos pela Administração;

15.19 No caso específico da central de ar disponibilizada para o restaurante, os serviços de manutenção serão custeados pelo CONCEDENTE;

15.20 A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade do CONCEDENTE somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Fiscal do Contrato e acompanhada do responsável pelo controle patrimonial dos bens do Tribunal de Justiça do Acre;

15.21 Findo o contrato, a CONCESSIONÁRIA deverá devolver as instalações e equipamentos em boas condições de funcionamento, substituindo ou indenizando a Administração, pelo valor de mercado, os equipamentos que não forem entregues ou os que se tornarem inutilizáveis. Em caso de rescisão antecipada, a devolução deverá ocorrer no prazo de 03(três) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

15.22 A CONCESSIONÁRIA, no término ou rescisão do contrato, deverá deixar os materiais/utensílios, equipamentos, instalações e áreas físicas (refeitório,

cozinha, depósitos, banheiros e vestiários), obrigatoriamente limpos, organizados e em perfeito estado, conforme o termo de vistoria de entrega e responsabilidade;

15.23 A entrada de todo e qualquer bem e/ou equipamento de propriedade da CONCESSIONÁRIA nas instalações do restaurante deverá ser comunicada por escrito ao Fiscal do Contrato;

15.24 A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONCEDENTE;

15.25 Qualquer alteração na estrutura física da área do restaurante somente poderá se realizar com autorização prévia do CONCEDENTE;

1. Nesse caso, as benfeitorias, se de interesse do Tribunal de Justiça, serão incorporadas, sem nenhum ônus, ao patrimônio do CONCEDENTE.

15.26 Comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato sobre a fiscalização procedida por órgãos competentes para apurar o cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar ao CONCEDENTE do resultado das inspeções;

15.27 Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgão de fiscalização, relacionadas à sua existência e funcionamento.

16. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

16.1. Disponibilizar para a Concessionária, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações do restaurante;

16.2. Designar servidor para exercer as funções de gestor e/ou fiscal do contrato;

16.3. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à Concessionária;

16.4. Observar para que, durante a vigência do presente contrato sejam mantidas, pela Concessionária, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, assim como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

16.5. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução deste contrato, através de servidor designado para este fim;

16.6. Solicitar alterações no cardápio proposto visando a melhor prestação dos serviços;

16.7. Aplicar as penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da futura Concessionária.

17. DAS PENALIDADES

17.1. Em caso de inexecução parcial ou total das condições pactuadas, erro ou mora na execução do serviço, garantida a prévia defesa, ficará a Concessionária sujeita às sanções previstas na Lei 8.666/93 e Lei nº 10.520/2002, no edital e demais legislações pertinentes, sem prejuízo das responsabilidades civil e criminal que seu ato ensejar.

ANEXO I - DO TERMO DE REFERÊNCIA DOS PREÇOS MÁXIMOS PERMITIDOS

Item	Descrição	Unidade	Valor máximo admitido para a tarifa pública ao público precípuo
ALIMENTOS			
01	Pão francês com manteiga	Unidade	3,10
02	Pão francês com manteiga e ovo frito	Unidade	3,90
03	Torrada - pão de forma duas fatias	Unidade	2,30
04	Torrada - pão integral duas fatias	Unidade	2,60
05	Sanduíche queijo quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	5,00
06	Sanduíche queijo quente - pão integral duas fatias	Unidade	6,30
07	Sanduíche presunto quente - pão de forma duas fatias	Unidade	5,30
08	Sanduíche misto (presunto e queijo) quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	5,60
09	Sanduíche hambúrguer simples - (pão de hambúrguer)	Unidade	7,00
10	Sanduíche cheeseburger (com queijo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	7,60
11	Sanduíche eggburger (com queijo e ovo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	9,90
12	Fatia de Bolo	Unidade	4,40
13	Fatia de Torta	Unidade	5,60
14	Salgado de forno	Unidade	5,50
15	Salgado frito	Unidade	4,00
16	Charuto (couve, arroz e carne moída)	Unidade	5,70
17	Panqueca de frango ou carne moída	Unidade	5,70
18	Salada de frutas	Unidade	5,20
19	Mingau de banana	Unidade	3,80
20	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	Unidade	7,25
21	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	Unidade	10,00
ALMOÇO			
22	Refeição tipo self-service	Kg	R\$ 35,00
BEBIDAS			
23	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	Unidade	6,20
24	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	Unidade	5,10
25	Suco de limão natural (grande 400 ml)	Unidade	6,25
26	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	Unidade	4,20
27	Suco da polpa de Açaí (grande 400 ml)	Unidade	7,00
28	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	Unidade	4,60
29	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	Unidade	6,00
30	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	Unidade	5,40
31	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	Unidade	6,00
32	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	Unidade	4,70
33	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	Unidade	5,80
34	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	Unidade	4,70
35	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	Unidade	6,00
36	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	Unidade	5,40

37	Suco da polpa de Graviola (grande 400 ml)	Unidade	7,00
38	Suco da polpa de Graviola (pequeno 250 ml)	Unidade	5,00
39	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	Unidade	6,00
40	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	5,50
41	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	Unidade	7,80
42	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	Unidade	5,80
43	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	Unidade	7,00
44	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	Unidade	5,60
45	Suco Verde (grande 400 ml)	Unidade	8,50
46	Suco Verde (pequeno 250 ml)	Unidade	6,00
47	Suco em lata	Unidade	5,50
48	Refrigerante em lata	Unidade	5,10
49	Refrigerante em garrafa de 600 ml	Unidade	6,00
50	Refrigerante em garrafa de 2 litros	Unidade	8,60
51	Refrigerante em garrafa de 1 litro	Unidade	6,90
52	Café (pequeno 200ml)	Unidade	3,40
53	Cappuccino (opcional com leite desnatado)	Unidade	5,60
54	Café com leite (opcional com leite desnatado)	Unidade	4,25
55	Chocolate quente ou frio (opcional com leite desnatado)	Unidade	5,00
56	Vitamina de frutas (opcional com leite desnatado)	Unidade	6,30
SOBREMESAS			
57	Creme de cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	4,90
58	Picolé	Unidade	2,90
59	Sorvete (cada bola)	Unidade	3,80
60	Fatia de pudim	Unidade	4,60

ANEXO II - TERMO DE REFERÊNCIA

ATESTADO DE VISTORIA

Declaro, para fins de participação no Pregão Eletrônico nº ____/2016, que a empresa _____, por intermédio do(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF nº _____ e do RG nº _____, vistoriou o local da prestação dos serviços e recebeu todas as informações relativas à execução dos serviços.

A empresa assume que não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do Termo de Concessão de Uso que vier a celebrar, caso seja a vencedora.

Rio Branco – AC, ____/____/2016.

1) Responsável pelo Tribunal de Justiça do Estado do Acre

Nome: _____

Assinatura: _____

2) Responsável pela empresa

Nome: _____

Assinatura: _____

ANEXO II - MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO Nº ____/2016 QUE ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE, E A EMPRESA _____.

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE**, inscrito no CNPJ/MF nº 04.034.872/0001-21, doravante denominado **CONTRATANTE**, com sede em Rio Branco-AC, no Centro Administrativo, BR 364, Km-02, Rua Tribunal de Justiça, s/n, cidade de Rio Branco/Acre – CEP. 69.920-193, representada neste ato por sua Presidente, Desembargadora **Cezarinete Angelim**, e a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, doravante denominada **CONTRATADA**, situada na _____, representada neste ato pelo(a) Senhor(a) _____, portador da carteira de identidade nº _____, inscrito no CPF nº _____, residente e domiciliado(a) à _____, resolvem celebrar o presente **CONTRATO**, com o amparo da Lei nº 10.520, de 17/07/2002, com aplicação subsidiária da Lei nº 8.666, de 21/06/1993, e suas alterações, demais legislações pertinentes, em decorrência do Pregão Presencial nº ____/2016, mediante as cláusulas e condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

1.1. O presente instrumento tem como objeto concessão de uso, a **título oneroso**, do espaço físico destinado ao restaurante existente na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, incluindo equipamentos e mobiliário a ele incorporados, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “self-service”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral, de acordo com a proposta da contratada de fls. ____-____, os quais são partes integrantes deste contrato, independentemente de transcrição.

CLÁUSULA SEGUNDA – DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

2.1. A Concessionária recolherá aos cofres do Tribunal de Justiça, a título de **TAXA MENSAL PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO o valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais)**.

2.2. Os custos com consumo de energia elétrica ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como, a instalação do contador (medidor). Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de energia elétrica independente, o CONCEDENTE fará o levantamento dos equipamentos instalados e consumo médio mensal total, para que a parcela do consumo da CONCESSIONÁRIA seja ressarcida ao CONCEDENTE;

2.3. Os custos com consumo de água ficarão sob a responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, bem como a instalação do hidrômetro (medidor).

2.4. Caso não seja possível a instalação do medidor de consumo de água independente, a CONCESSIONÁRIA, pagará ao CONCEDENTE, a título de ressarcimento pelo consumo de água o valor de três vezes a taxa básica de consumo disponibilizado pelo DEPASA;

2.5. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO deverá ser recolhida pela CONCESSIONÁRIA até o 5º dia útil do mês subsequente, na forma de depósito (crédito) em conta do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, a ser informada.

2.6. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização.

2.7. Todos os atos inerentes ao presente processo obedecerão às regras concernentes ao Sistema Eletrônico de Informação - SEI do CONCEDENTE.

CLÁUSULA TERCEIRA – DA VIGÊNCIA E DA EFICÁCIA

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

CLÁUSULA QUARTA – DOS PROFISSIONAIS

4.1. Para a CONCESSÃO de uso objeto deste Termo de Referência, a CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, **no mínimo**, os seguintes profissionais:

4.1.1. 01 (um) nutricionista;

4.1.2. 01 (um) chefe de cozinha;

4.1.3. 01 (um) auxiliar de cozinha;

4.1.4. 01 (um) balconista.

4.2. O nutricionista, profissional de nível superior, será o responsável técnico da empresa, devendo apresentar registro no Conselho Regional de Nutrição, bem como estar disponível para esclarecer à fiscalização quaisquer dúvidas que porventura surgirem, não sendo obrigada sua presença diária no local de prestação do serviço;

4.3. O nutricionista poderá, a qualquer tempo, sugerir modificações no cardápio, sendo de sua responsabilidade:

4.3.1. Assinar o cardápio;

4.3.2. Confeccionar e expor a tabela de valores nutritivos das refeições e lanches;

4.3.3. Implantar rotinas para evitar a contaminação dos alimentos;

4.3.4. Definir normas para compra e recepção de matérias-primas;

4.3.5. Definir como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção das instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos.

4.4. Os empregados da CONCESSIONÁRIA deverão, quando em serviço, apresentar-se devidamente asseados, uniformizados, usando redes de proteção nos cabelos e portando crachá de identificação.

4.4.1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

4.5. Manter pessoal capaz de atender aos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão. A empresa deverá acatar a sugestão do Tribunal de Justiça quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços;

4.6. Fornecer à Diretoria Regional do Vale do Acre, antes da assinatura do Contrato de CONCESSÃO, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, solicitando, previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Contrato de CONCESSÃO, qualquer alteração nessa relação, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído;

4.7. Indicar o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de CONCESSÃO. O preposto ou seu substituto deverá estar presente durante todo o horário de funcionamento do restaurante e lanchonete;

4.8. Atender de imediato as solicitações da CONCEDENTE quanto à substituição dos empregados alocados, nos casos em que ficar constatado conduta inadequada por parte destes, ou que coloquem ou possam colocar em risco o patrimônio, vidas ou a imagem institucional ou de terceiros, nos termos deste Contrato;

4.9. Substituir o empregado que apresentar sinais de qualquer doença incompatível com a sua função.

CLÁUSULA QUINTA – DO CARDÁPIO

5.1. A CONCESSIONÁRIA elaborará os cardápios diários por meio do seu Nutricionista, apresentando-os, semanalmente, à pessoa previamente designada pelo CONCEDENTE, para aprovação prévia e inclusão na intranet do CONCEDENTE.

5.2. As refeições diárias deverão contemplar, no mínimo, os seguintes itens que podem ser acrescidos de outros:

5.2.1. 03 (três) pratos proteicos, sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de carne branca (frango e/ou peixe) e opção de carne suína, devendo oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada;

5.2.2. 01 (uma) opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana;

5.2.3. 06 (seis) opções de saladas entre legumes cozidos e verduras;

5.2.4. 03 (três) opções de arroz (sendo um branco, um tipo integral e um acrescido de condimentos/especiarias);

5.2.5. 02 (dois) tipos de feijão

5.2.6. 03 (três) opções de acompanhamentos;

5.2.7. 01 (uma) opção de massa;

5.2.8. 03 (três) tipos de sobremesas (tortas, bolos, saladas de frutas e etc.)

5.2.9. 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;

5.2.10. Refrigerantes diversos (*light, diet* e etc.);

5.2.11. Água mineral com e sem gás;

5.2.12. Chá e cafezinho;

5.3. Os lanches diários deverão conter, no mínimo, os seguintes itens:

5.3.1. 04 (quatro) tipos de salgado, sendo no mínimo 2 (dois) de forno;

5.3.2. 03 (três) tipos de sanduíches feitos na hora e outros a critério da concessionária;

5.3.3. 02 (duas) opções de sanduíches naturais;

5.3.4. 02 (duas) opções de Tapiocas;

5.3.5. 04 (quatro) tipos de sobremesas (tortas, bolos e doces);

5.3.6. Frutas diversas;

5.3.7. Salada de frutas;

5.3.8. 03 (três) tipos distintos de sucos de frutas naturais;

5.3.9. 03 (três) tipos diversos de vitaminas;

5.3.10. Refrigerantes variados (*light, diet* e etc.);

5.3.11. Cafezinho, café com leite (pingado) e cappuccino;

5.3.12. Chocolate frio/quente

5.4. As opções do cardápio do restaurante e da lanchonete deverão ser servidas na forma de rodízio diário, de maneira que todas as opções existentes nos cardápios, sejam oferecidas ao longo de um período de, no máximo, 30 (trinta) dias.

5.5 A concessionária poderá, mediante prévia anuência da Administração, fornecer novos produtos diferentes daqueles constantes deste Termo, a fim de diversificar os lanches e refeições;

5.6. Os produtos como balas, bombons, doces e demais alimentos industrializados poderão ser comercializados desde que haja autorização prévia da Administração e deverão apresentar preços compatíveis com o praticado no mercado.

CLÁUSULA SEXTA– DO PADRÃO DE QUALIDADE DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

6.1. Gêneros:

ÓLEOS	Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.
AZEITES	Os azeites deverão ser de boa qualidade e puros, de oliva.
PÃES	Serão servidos sempre frescos. Os do tipo francês ou d'água não poderão ser servidos com mais de oito horas após a fabricação. Os de forma para sanduíche poderão ser do tipo industrializado, sem casca, branco e integral, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade que deverá ser de primeira e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.
QUEIJOS	Os queijos serão dos tipos lanche, tilsit ou mozzarella, sempre de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos indicados pelo produtor.
SUCOS	Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas da estação, disponíveis no mercado. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.
REFRIGERANTES	Será do tipo: gasoso, em garrafa ou em lata, em sabores variados, tais como guaraná, limão, coca, laranja, etc.
CAFÉ	O café deverá ser de qualidade Premium, fornecido em embalagens a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito pelo fornecedor. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar.
CARNE SUÍNA E BOVINA	As carnes bovinas em entregar são picanha, fraldinha, maminha, alcatra e filé, do tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.
PEIXES	Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados poderão ser utilizados apenas em pratos compostos, como por exemplo maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não apresentar condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.
LINGUIÇAS	Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.
PRESUNTOS	Deverão ser sempre de boa qualidade, fornecidos frios e em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor. Não será admitido a utilização de apresuntado.
ÁGUA	A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A do tipo engarrafada, gasificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

- 7.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 5 (cinco) dias corridos para iniciar a execução dos trabalhos, a contar da assinatura do contrato;
- 7.2. O ambiente do restaurante deverá funcionar diariamente, de segunda a sexta-feira, das 08h às 18h, exceto nos dias em que não houver expediente;
- 7.3. O horário de almoço será das 11h às 14h, diariamente, devendo a CONCESSIONÁRIA, durante o restante do dia, disponibilizar os lanches previstos no cardápio;
- 7.4. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que, previamente informado à CONCESSIONÁRIA;
- 7.5. As refeições e lanches deverão ser servidos em pratos de louça, com talheres de aço inoxidável, devidamente higienizados;
- 7.6. A CONCESSIONÁRIA poderá, a seu critério, optar pelo preparo das refeições e lanches na cozinha do restaurante ou em local próprio, desde que condizente com os padrões de higiene e limpeza exigidos pela legislação em vigor, assim como equipado com o aparelhamento mínimo exigido, situação que será comprovada através de visitas periódicas realizadas pelo Gestor do contrato às dependências do refeitório ou outro local qualquer onde as refeições sejam preparadas;
- 7.7. Somente será permitida a utilização das instalações do restaurante para preparo de refeições e lanches a ser comercializado dentro do restaurante, salvo autorização expressa do CONCEDENTE;
- 7.8. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuá-lo por meio de dinheiro, cartão de débito e/ou crédito;
- 7.9. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado do Acre;
- 7.10. O preço máximo aceitável nessa licitação para o quilo da refeição é o valor de referência (Anexo I deste Termo) após a aplicação do desconto ofertado.**
- 7.11. O preço do quilo da refeição “self-service” poderá ser corrigido, através de revisão anual, a contar da assinatura do contrato, levando-se em conta a variação do preço de mercado, devidamente justificado, em conformidade com a legislação vigente;
- 7.11.1. Em caráter excepcional, a revisão determinada neste item poderá ocorrer antecipadamente, objetivando a manutenção do equilíbrio econômico- financeiro inicial do contrato;
- 7.12. Os preços das refeições e dos produtos vendidos na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.**
- 7.13. Os preços do quilo, dos lanches, sucos, refrigerantes e bebidas em geral deverão ser mantidos em local visível na entrada do restaurante e cobrados nos valores máximos constantes da Planilha do ANEXO I, **após a aplicação do desconto ofertado;**
- 7.14. Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao refeitório, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção;
- 7.15. O lixo e os dejetos deverão ser acondicionados em sacos plásticos fechados, em local separado da cozinha ou da despensa, devendo ser posteriormente transportado para as áreas onde exista coleta pública;
- 7.16. A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, ainda, o abastecimento de gás GLP necessário à realização de suas atividades, a ser instalado na central de gás que funciona em anexo ao restaurante, sendo expressamente vedada a instalação de botijões de gás, de qualquer capacidade ou material, dentro do edifício do restaurante.

CLÁUSULA OITAVA – DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

- 8.1. Para a exploração comercial, a empresa deverá disponibilizar os equipamentos mínimos para o funcionamento da lanchonete, que podem ser verificados na tabela abaixo:

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID.	QUANT.
1.	FREEZER VERTICAL EM AÇO INOX	Und.	1
2.	FREEZER VERTICAL 2 PORTAS EM AÇO INOX	Und.	1
3.	REFRIGERADOR HORIZONTAL COM CABINE ACOPLADA, 3 PORTAS	Und.	1
4.	FOGÃO 6 BOCAS, A GÁS DE ENCOSTO	Und.	1
5.	FRITADEIRA ELÉTRICA	Und.	1
6.	CHAR BROILLER À GÁS	Und.	1
7.	CHAPA LISA À GÁS	Und.	1
8.	FORNO COMBINADO À GÁS	Und.	1
9.	LAVADORA DE LOUÇAS	Und.	1

CLÁUSULA NONA – DO REAJUSTE

- 9.1. O preço inicialmente contratado da locação do espaço será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de concessão de uso, de acordo

com a variação, aplicando-se, para tanto, o Índice de Preços ao Consumidor da Fundação IPC, calculado pelo Instituto de Pesquisas Econômicas – FIPE, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA – DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

10.1. O CONCEDENTE poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela CONCESSIONÁRIA, onde cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo;

10.2. A pesquisa de satisfação deverá entrevistar apenas os Magistrados e Servidores que utilizem os serviços do Restaurante;

10.3. A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

10.3.1. Qualidade das refeições;

10.3.2. Qualidade dos lanches;

10.3.3. Qualidade das frutas;

10.3.4. Qualidade dos sucos;

10.3.5. Variedade do cardápio;

10.3.6. Presteza no atendimento;

10.3.7. Limpeza do ambiente;

10.3.8. Preço, em relação à qualidade dos produtos e serviços oferecidos;

10.3.9. Nível geral de satisfação;

10.4. Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);

10.5. A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento);

10.6. Sempre que o resultado de uma pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

10.6.1. Indicar à empresa CONCESSIONÁRIA os itens insatisfatórios;

10.6.2. Solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

10.7. O período entre duas avaliações não poderá ser inferior a 02 (dois) meses.

10.8. Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

10.8.1. Em até 02 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal à Concessionária a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;

10.8.2. De 03 (três) a 06 (seis) itens, a administração aplicará advertência à Concessionária;

10.8.3. De 07 (sete) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual do contrato.

10.9. Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

10.9.1. A administração aplicará advertência à CONCESSIONÁRIA;

10.9.2. Se o resultado negativo contemplar até 05 (cinco) itens, a Administração poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato;

10.9.3. Caso a insatisfação atinja mais que 05 (cinco) itens, a Administração poderá, cumulativamente com a multa do subitem anterior, promover a rescisão unilateral do contrato.

10.10. Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses, a Administração aplicará multa de 15% (quinze por cento) sobre o valor anual do contrato, podendo rescindi-lo unilateralmente

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

11.1 A Concessionária deverá, mensalmente, recolher aos cofres do Tribunal de Justiça a TAXA MENSAL PELA OCUPAÇÃO DO ESPAÇO, composta pelo valor da locação do espaço e o valor referente ao consumo de energia e água/esgoto caso haja incidência da hipótese dos subitens 2.3 e 2.5;

11.2 Os alimentos deverão ser transportados, acondicionados e expostos apropriadamente, de modo a evitar exposições a agentes contaminadores e infecciosos.

11.3 O transporte dos alimentos, caso preciso, deverá ser efetuado em caixas hermeticamente fechadas que mantenham a temperatura e suas características;

11.4 A Concessionária deverá arcar com os custos de análise microbiológicas, em amostras coletadas pelo Fiscal do Contrato no restaurante/lanchonete, sempre que for detectado qualquer tipo de irregularidade no produto fornecido;

11.5 Os alimentos deverão permanecer cobertos todo o tempo evitando sua contaminação pelo ar.

11.6 As refeições somente poderão permanecer sem as tampas metálicas das mesas de servir do self-service nos momentos em que o número de pessoas no restaurante inviabilize tal procedimento.

11.7 Os empregados da Concessionária, quando em serviço, deverão manter-se sempre aseados, de cabelos e unhas aparadas e barba raspadas, uniformizados e portando crachá de identificação;

11.8 Não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas, nem subcontratar qualquer das prestações a que está obrigada, exceto em casos expressamente autorizados pelo Concedente;

11.9 Informar ao Fiscal do Contrato, por escrito e de forma detalhada, toda e qualquer ocorrência de acidentes verificados no curso da execução contratual, bem como qualquer alteração da rotina dos serviços;

11.10 A Concessionária deverá ressarcir os eventuais prejuízos causados ao Tribunal de Justiça e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços;

11.11 A Concessionária deverá adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços;

11.12 A Concessionária deverá fornecer, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

11.13 A Concessionária deverá fornecer até o décimo dia corrido após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados ou a admissão de novo empregado.

1. Entenda-se por empregado da Concessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência;

11.14 A Concessionária é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços objeto do Contrato, ficando, ainda, o Concedente isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

1. Licença junto a Autoridade Sanitária e Ambiental competente.

11.15 A concessionária se obrigará a contratar, no prazo de 15 dias após a assinatura do contrato de concessão, seguro contra incêndios, inundações ou qualquer outro sinistro relativo à unidade objeto dessa concessão, devendo o Tribunal de Justiça do Estado do Acre figurar como beneficiário da apólice;

11.16 A concessionária se obriga a apresentar Acervo Técnico referente ao profissional Nutricionista, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição-CRN da sede da licitante, com experiência: no desenvolvimento de atividades de assistência alimentar, na elaboração dos cardápios diários abrangendo requisição, produção e distribuição, acompanhamento do preparo de refeição, controle do acondicionamento de alimentos, dentre outras de responsabilidade exclusiva com acompanhamento ininterrupto dos serviços diários nutricionais;

11.16.1 A comprovação do vínculo empregatício com o profissional de que trata o subitem anterior se dará por meio de documento que comprove a relação empregatícia (Carteira de Trabalho e Previdência Social) ou societária ou ainda, mediante contrato de prestação de serviços.

11.17 A concessionária deverá apresentar certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição a que estiver vinculada, bem como alvará sanitário municipal ou estadual do local onde serão preparados os alimentos.

11.18 Responsabilizar-se pelo bom estado das instalações cedidas, incluindo pintura, pisos, revestimentos, vidros, manutenção e reparo das instalações elétricas (inclusive troca de lâmpadas), hidráulicas, caixas de gordura, esgotos, grelhas e tubulações de escoamento de água; e por equipamentos e móveis cedidos, realizando diariamente a sua higienização, limpeza e conservação; observando periodicamente a revisão geral dos bens cedidos pela Administração;

11.19 No caso específico da central de ar disponibilizada para o restaurante, os serviços de manutenção serão custeados pelo Concedente;

11.20 A substituição, movimentação ou retirada de qualquer bem de propriedade do Concedente somente poderá ser efetuada mediante autorização expressa do Fiscal do Contrato e acompanhada do responsável pelo controle patrimonial dos bens do Tribunal de Justiça do Acre;

11.21 Findo o contrato, a Concessionária deverá devolver as instalações e equipamentos em boas condições de funcionamento, substituindo ou indenizando a Administração, pelo valor de mercado, os equipamentos que não forem entregues ou os que se tornarem inutilizáveis. Em caso de rescisão antecipada, a devolução deverá ocorrer no prazo de 03(três) dias, sem prejuízo de outras penalidades previstas e independentemente de interpelação judicial ou extrajudicial;

11.22 A Concessionária, no término ou rescisão do contrato, deverá deixar os materiais/utensílios, equipamentos, instalações e áreas físicas (refeitório, cozinha, depósitos, banheiros e vestiários), obrigatoriamente limpos, organizados e em perfeito estado, conforme o termo de vistoria de entrega e responsabilidade;

11.23 A entrada de todo e qualquer bem e/ou equipamento de propriedade da Concessionária nas instalações do restaurante deverá ser comunicada por escrito ao Fiscal do Contrato;

11.24 A Concessionária deverá identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do Concedente;

11.25 Qualquer alteração na estrutura física da área do restaurante somente poderá se realizar com autorização prévia do Concedente;

1. Nesse caso, as benfeitorias, se de interesse do Tribunal de Justiça, serão incorporadas, sem nenhum ônus, ao patrimônio do Concedente.

11.26 Comunicar imediatamente ao Fiscal do Contrato sobre a fiscalização procedida por órgãos competentes para apurar o cumprimento de normas; facilitar suas atuações e, ao final, cientificar ao Concedente do resultado das inspeções;

11.27 Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgão de fiscalização, relacionadas à sua existência e funcionamento.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

12.1. Disponibilizar para a CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações do restaurante;

12.2. Designar servidor para exercer a função de gestor e/ou fiscal do contrato;

12.3. Vistoriar periodicamente as instalações do restaurante, com vistas a acompanhar a execução dos serviços contratados, bem como o cuidado no uso dos móveis e equipamentos disponibilizados à CONCESSIONÁRIA;

12.4. Observar para que, durante a vigência do presente contrato sejam mantidas, pela CONCESSIONÁRIA, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, assim como a sua compatibilidade com as obrigações assumidas;

12.5. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução deste contrato, através de servidor designado para este fim;

12.6. Solicitar alterações no cardápio proposto visando a melhor prestação dos serviços;

12.7. Aplicar as penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da futura Cessionária.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1. A titular da Diretoria Regional do Vale do Alto Acre será a responsável pela gestão e fiscalização do Contrato, procedendo ao registro das ocorrências e adotando as providências necessárias ao seu fiel cumprimento, tendo por parâmetro os resultados previstos nos instrumentos convocatório e contratual.

13.2. Cabe ao CONCEDENTE atender prontamente e dentro do prazo estipulado quaisquer exigências do Fiscal ou do substituto, inerentes ao objeto do Contrato, sem que disso decorra qualquer ônus extra para a CONCESSIONÁRIA, não implicando essa atividade de acompanhamento e fiscalização qualquer exclusão ou redução da responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, que é total e irrestrita com relação aos serviços contratados, inclusive perante terceiros, respondendo a mesma por qualquer falta, falha, problema, irregularidade ou desconformidade observada na execução do Contrato.

13.3. A atividade de fiscalização não resultará, tampouco, e em nenhuma hipótese, em corresponsabilidade do CONCEDENTE ou de seus agentes, prepostos e/ou assistentes.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA ALTERAÇÃO DO CONTRATO

14.1. Este contrato pode ser alterado nos casos previstos no art. 65 da Lei nº 8.666/93, desde que haja interesse do contratante, com a apresentação das devidas justificativas

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – DAS PENALIDADES

15.1. No descumprimento das obrigações pactuadas a CONCESSIONÁRIA, estará sujeita as seguintes penalidades:

15.1.1. Advertência;

15.1.2. Multa de 2% (dois por cento) sobre o total a ser pago, além de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês e correção monetária;

15.1.3. Suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 5 (cinco) anos.

15.1.4. Declaração de Inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Publica, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a Administração.

15.2. A sanção estabelecida no subitem 15.1, poderá ser aplicada concomitantemente com as penalidades previstas nos subitens “15.1”, “15.3” e “15.4”, facultada a defesa prévia ao interessado, no respectivo processo, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

15.3. As multas deverão ser recolhidas dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da correspondente notificação ou descontadas do pagamento ou da

garantia do contrato ou ainda, quando for o caso cobrado judicialmente.

15.4. A aplicação de multa não impede que a Administração rescinda unilateralmente o contrato e aplique as outras sanções previstas em lei.

15.5. Da aplicação das penalidades previstas, caberá recurso no prazo de 05 (cinco) dias úteis a partir da data da intimação.

15.6. O recurso será dirigido à Autoridade superior, por intermédio do Fiscal do contrato, podendo este rever a sua decisão em 05 (cinco) dias úteis, ou, no mesmo prazo, encaminhá-lo, devidamente informado. Neste caso, a decisão será proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sobre pena de responsabilidade.

15.7. Da aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade, caberá pedido de reconsideração, apresentado a autoridade que aplicou a penalidade, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação do ato.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA RESCISÃO

16.1. A inexecução total ou parcial deste contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/93.

16.2. A rescisão deste contrato pode ser:

16.2.1. determinada por ato unilateral e escrito do CONTRATANTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII do artigo 78 da Lei mencionada, notificando-se a CONTRATADA com a antecedência mínima de 30 (trinta) dias, exceto quanto ao inciso XVII;

16.2.2. amigável, por acordo entre as partes, reduzida a termo no processo de licitação, desde que haja conveniência para o CONTRATANTE;

16.2.3. judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.

16.3. A rescisão administrativa ou amigável deve ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

16.4. Os casos de rescisão contratual devem ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DOS CASOS OMISSOS

17.1. Os casos omissos serão decididos pelo contratante, segundo as disposições contidas na Lei nº 8.666, de 1993, e demais normas 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.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DA PUBLICAÇÃO

18.1. O contratante providenciará a publicação resumida do presente Instrumento e, se for o caso, de seus aditamentos até o quinto dia útil do mês seguinte ao de sua assinatura, na forma do parágrafo único do art. 61, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

19.1. Fica eleito o foro da Comarca de Rio Branco para solucionar questões resultantes da aplicação deste Instrumento, com renúncia expressa a qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, estando as partes assim acordadas, lavrou-se o presente Termo em três vias de igual teor e forma, a fim de que produza os efeitos jurídicos legais.

Desembargadora Maria Cezarinete de Souza Augusto Angelim

Presidente do TJAC

Representante da Contratada

ANEXO I - DOS PREÇOS MÁXIMOS PERMITIDOS

ITEM	DESCRIÇÃO	UNID	VALOR MÁXIMO ADMITIDO PARA A TARIFA PÚBLICA AO PÚBLICO PRECÍPUO
ALIMENTOS			
1	Pão francês com manteiga	Unid	
2	Pão francês com manteiga e ovo frito	Unid	
3	Torrada - pão de forma duas fatias	Unid	
4	Torrada - pão integral duas fatias	Unid	
5	Sanduiche queijo quente - pão de fôrma duas fatias	Unid	
6	Sanduiche queijo quente - pão integral duas fatias	Unid	
7	Sanduiche presunto quente - pão de forma duas fatias	Unid	
8	Sanduiche misto (presunto e queijo) quente - pão de fôrma duas fatias	Unid	
9	Sanduiche hambúrguer simples - (pão de hambúrguer)	Unid	
10	Sanduiche cheeseburger (com queijo) - (pão de hambúrguer)	Unid	
11	Sanduiche eggburger (com queijo e ovo) - (pão de hambúrguer)	Unid	
12	Sanduiche natural	Unid	
13	Fatia de Bolo	Unid	
14	Fatia de Torta	Unid	
15	Salgado de forno	Unid	
16	Salgado frito	Unid	

17	Charuto (couve, arroz e carne moída)	Unid	
18	Panqueca de frango ou carne moída	Unid	
19	Tapioca	Unid	
20	Salada de frutas	Unid	
21	Mingau de banana	Unid	
22	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	Unid	
23	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	Unid	
ALMOÇO			
24	Refeição tipo self-service	Kg	
BEBIDAS			
25	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	Unid	
26	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	Unid	
27	Suco de limão natural (grande 400 ml)	Unid	
28	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	Unid	
29	Suco da polpa de Açaí (grande 400 ml)	Unid	
30	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	Unid	
31	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	Unid	
32	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	Unid	
33	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	Unid	
34	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	Unid	
35	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	Unid	
36	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	Unid	
37	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	Unid	
38	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	Unid	
39	Suco da polpa de Graviola (grande 400 ml)	Unid	
40	Suco da polpa de Graviola (pequeno 250 ml)	Unid	
41	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	Unid	
42	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unid	
43	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	Unid	
44	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	Unid	
45	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	Unid	
46	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	Unid	
47	Suco Verde (grande 400 ml)	Unid	
48	Suco Verde (pequeno 250 ml)	Unid	
49	Suco em lata	Unid	
50	Refrigerante em lata	Unid	

ANEXO III**FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇO**

Pregão Presencial nº xx/2016
 Ref. Processo Administrativo nº xxxxxxxxxxxxxxxx
 Razão Social:
 CNPJ:
 Endereço:
 Telefone:
 FAX:
 Celular:
 E-mail:

Conforme Edital do Pregão Presencial nº xx/2016, apresentamos proposta de preços para concessão de uso do espaço físico do Restaurante existente na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, visando atender sua demanda, conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência.

Descrição	Percentual de Desconto sobre a Tabela I - Termo de Referência
Concessão de uso, a título precário e oneroso, do espaço físico destinado ao restaurante existente na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça do Estado do Acre, incluindo os equipamentos e mobiliário a ele incorporados, para a comercialização de refeições diárias por quilo (almoço), tipo “self-service”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral	
Valor por extenso:	

Declaramos que na proposta estão inclusos, além do lucro, todas as despesas e custos, tais como: transportes, encargos, tributos de qualquer natureza, despesas diretas ou indiretas relacionadas com o objeto da presente licitação.

Prazo de validade da proposta: 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data da sua apresentação.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE GRAU DE PARENTESCO E INEXISTÊNCIA DE VÍNCULO EMPREGATÍCIO

....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no, DECLARA que não possui em seus quadros, 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 Tribunal de Justiça do Estado do Acre, para fins do disposto na Resolução nº 9, de 6 de dezembro de 2005, do Conselho Nacional de Justiça.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

ANEXO V

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

(NOME DA FORNECEDORA), CNPJ No, sediada (endereço completo), declara, sob as penas da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPRE(M) PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

PREGÃO PRESENCIAL N.º .../2016

A empresa....., inscrita no CNPJ sob o n., licitante no Pregão em referência, promovido pelo Tribunal de Justiça do Estado do Acre, declara, por meio de seu representante, Sr(a)., R.G. n., que cumpre plenamente os requisitos de habilitação constantes no edital do referido certame.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

ANEXO VII**DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA**

(IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DO REPRESENTANTE DA LICITANTE), como representante devidamente constituído de (IDENTIFICAÇÃO COMPLETA DA LICITANTE) doravante denominado LICITANTE, para fins do disposto no Edital do Pregão Presencial nº .../2016, declara, sob pena da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) A proposta anexa foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante), e que o conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com o recibo de qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) A intenção de apresentar a proposta anexa não foi informada a, discutido com ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº .../2016, por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) Não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº .../2016 quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) O conteúdo da proposta anexa não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado a ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº .../2016 antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) O conteúdo da proposta anexa não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado a, discutido com ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Justiça do Estado do Acre – TJAC antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) Está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

ANEXO VIII**RELATIVAS AO TRABALHO DO MENOR**

....., inscrita no CNPJ nº, por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei no 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei no 9.854, de 27 de outubro de 1999, e em atendimento ao item do Edital do Pregão Presencial n.º .../2016, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: - Se a licitante possuir menores de 16 anos aprendizes deverá declarar essa condição.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal