



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO ACRE
Comissão Permanente de Licitação

EDITAL Nº 1/2023

PREGÃO PRESENCIAL

(Processo SEI nº 0000459-95.2023.8.01.0000)

LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME/EPP/COOPERATIVA

O **TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE**, por intermédio do(a) Pregoeiro(a) designado(a) pela **Portaria nº 149**, de 24/01/2023, publicada no Diário da Justiça nº 7.229, de 25/01/2023, 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, Lei Complementar nº 123/2006, Decretos Federais nº 3.555/2000 e o Decreto Estadual nº 4.767/2019, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei n.º 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 pelo(a) PREGOEIRO(A), em sessão pública a ser realizada na data e local a seguir indicado:

1.1.1. Item 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 09:00 horas (horário local) do dia 16 de fevereiro de 2023**, na Sede Administrativa do Tribunal de Justiça, localizada na Rua Tribunal de Justiça, s/nº, bairro Via Verde, CEP 69.915-631 - **Rio Branco/AC**.

1.2. Ocorrendo decretação de feriado ou outro fato superveniente que impeça a realização desta licitação na data acima mencionada, o evento será automaticamente transferido para o primeiro dia útil subsequente, salvo comunicação em contrário.

1.3. A CPL não se responsabiliza por documentação e proposta que, enviadas por via postal e/ou entregues em outros setores, não chegarem até a data e horário estabelecidos.

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

1.5. 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.

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

ANEXO I	Termo de Referência
ANEXO II	Minuta de Contrato
ANEXO III	Formulário de Proposta de Preços
ANEXO IV	Declaração dando ciência de que cumpre(m) plenamente os requisitos de habilitação
ANEXO V	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
ANEXO VI	Declaração de Inexistência de Grau de Parentesco e de Vínculo Empregatício, Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação, Declaração de Elaboração Independente de Proposta, Declaração de que não emprega menores de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e nem menores de dezesseis anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz a partir dos quatorze anos

1.7. 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.

1.8. O contrato (Anexo II) deverá ser assinado eletronicamente pela licitante vencedora, no prazo de até 05 (cinco) dias corridos contados da sua disponibilização no Sistema Eletrônico de Informação - SEI.

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

1.8.2. 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 ONEROSA DE DIREITO REAL DE USO DO RESTAURANTE DO SERVIDOR** pertencente ao Tribunal de Justiça do Estado do Acre, localizado na Sede Administrativa à Rua Tribunal de Justiça, s/n, Rio Branco-AC, conforme especificação e demais condições e exigências elencadas no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

2.2. Detalhamento do objeto:

2.2.1. A concessão do serviço será conferida a empresa que ofertar o maior desconto sobre o valor de referência para o quilograma da refeição, conforme abaixo:

ESPECIFICAÇÃO	PREÇO REFERENCIAL R\$/kg	DESCONT
---------------	-----------------------------	---------

- 2.2.2. O valor estabelecido para a concessão onerosa é de **RS 500,00** (Quinhentos reais) por mês.
- 2.2.3. Os gastos com energia elétrica para funcionamento são de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.
- 2.2.4. Os gastos com o fornecimento de água e tratamento de esgoto serão de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.
- 2.2.5. Os gastos com manutenção de condicionadores de ar serão de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.
- 2.2.6. Os gastos com a manutenção predial serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

3. DOS ESCLARECIMENTOS E DA IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

- 3.1. Até 03 dias úteis antes da data fixada para a abertura da sessão pública deste PREGÃO, qualquer cidadão ou licitante poderá solicitar esclarecimento ou providências do ato convocatório do presente certame licitatório por irregularidade na aplicação da Lei.
- 3.2. Até dois dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá impugnar o ato convocatório do presente Pregão Presencial.
- 3.3. Os pedidos de esclarecimentos e impugnações deverão ser enviados ao(a) Pregoeiro(a) exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail: cpl@tjac.jus.br.
- 3.4. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital o licitante que não o fizer no prazo estabelecido no subitem 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.
- 3.5. Caberá ao(à) Pregoeiro(a), auxiliado(a) pelo setor responsável pela elaboração deste instrumento, decidir sobre a petição no prazo de um dia útil.
- 3.6. Acolhido o pedido, será designada nova data para a realização do certame, exceto quando as alterações, inquestionavelmente, não afetarem a formulação das propostas.
- 3.7. 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 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 física;
- 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 IV);
- 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 V);
- 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. Fica a critério da empresa licitante reapresentar no Envelope 02 - Documentos para Habilitação os documentos já apresentados no ato do credenciamento.

6. DA MICROEMPRESA, EMPRESA DE PEQUENO PORTE E COOPERATIVA

6.1. No caso de participação de microempresas, empresas de pequeno porte ou cooperativas, será observado o disposto na Lei Complementar nº 123/06, notadamente os artigos. 42 a 49.

6.1.1. O enquadramento como microempresa ME ou empresa de pequeno porte EPP dar-se-á nas condições do Estatuto Nacional da Microempresa e Empresa de Pequeno Porte, instituído pela Lei Complementar nº 123/06.

6.1.2. No caso de participação de sociedade cooperativa que se enquadre nas disposições do art. 34 da Lei nº 11.488/07 e do art. 3º, § 4º, VI da Lei Complementar nº 123/06, esta receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº 123/06 às ME/EPP.

6.1.3. O empresário individual enquadrado nos limites definidos pelo art. 3º da Lei Complementar nº 123/06 receberá o mesmo tratamento concedido pela Lei Complementar nº 123/06, às ME/EPP.

6.2. A fruição dos benefícios licitatórios determinados pela Lei Complementar nº 123/06 independe de inscrição da ME/EPP ou equiparado no regime tributário simplificado.

6.3. Os licitantes que se enquadrarem nas situações previstas no art. 3º da Lei Complementar nº 123/06, e não possuem quaisquer dos impedimentos do § 4º do artigo citado deverão apresentar declaração de que cumprem os requisitos legais para a qualificação como ME/EPP ou equiparado, estando aptos a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos arts. 42 a 49 da referida Lei Complementar nº 123/06.

6.3.1. A declaração de que trata o subitem anterior 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 da licitante ao(à) 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 01 Proposta de Preços PREGÃO PRESENCIAL Nº. ___/2023 TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE Data: Hora: Razão Social da Empresa Licitante: CNPJ:	ENVELOPE Nº 02 Documentos para Habilitação PREGÃO PRESENCIAL Nº. ___/2023 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 Tabela 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 69.915-631, 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 30 (trinta) minutos 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 III** deste Edital, contendo os elementos e informações seguintes:

a) Número do Pregão, razão social da empresa, número do CNPJ, endereço completo, número de telefone convencional e celular, se houver, e-mail, bem como nome de banco, número da conta e a respectiva agência onde o licitante deseja receber seus créditos, caso seja vencedor. O CNPJ registrado na Proposta deverá ser o mesmo da Nota Fiscal emitida por ocasião do pagamento do objeto contratado, caso o licitante seja vencedor;

b) Descrição do objeto da licitação de acordo com as especificações mínimas constantes do Termo de Referência, Anexo I deste Edital;

c) Planilha de Preços, especificando o preço dos serviços, expressos em moeda corrente nacional, onde, havendo divergência entre o preço unitário e o por extenso, prevalecerá esse último.

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) 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. O(A) Pregoeiro(a) poderá solicitar prorrogação do prazo de validade da Proposta, sendo facultado ao licitante recusar ou aceitar o pedido, entretanto, no caso de concordância, a Proposta não poderá ser modificada.

8.4. 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.

8.5. 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.

8.6. 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. No caso de empresário individual: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

9.1.1.2. Em se tratando de Microempreendedor Individual – MEI: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual CCMEI, na forma da Resolução CGSIM nº 16, de 2009, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio www.portaldoempreendedor.gov.br;

9.1.1.3. No caso de sociedade empresária ou empresa individual de responsabilidade limitada EIRELI, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado na Junta Comercial da respectiva sede, acompanhado de documento comprobatório de seus administradores;

9.1.1.4. No caso de sociedade simples: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil das Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de prova da indicação dos seus administradores;

9.1.1.5. No caso de microempresa ou empresa de pequeno porte: certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio DNRC;

9.1.1.6. No caso de sociedade cooperativa: ata de fundação e estatuto social em vigor, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, bem como o registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 1971.

9.1.1.7. Inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz, no caso de ser o participante sucursal, filial ou agência;

9.1.1.8. No caso de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País: decreto de autorização;

9.1.1.9. Os documentos acima deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva;

9.1.2. Regularidade Fiscal e Trabalhista

9.1.2.1 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica – CNPJ;

9.1.2.2. 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);

9.1.2.3. 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;

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

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

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

9.1.3.2. 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;

9.1.3.3. apresentar o Termo de Vistoria, expedido pela DRVAC 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. 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 04 do Termo de Referência**.

9.1.4. Qualificação Econômico-Financeira

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

9.1.5.2. 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 (**Anexo V**);

9.1.5.3. 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 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; Declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo da Habilitação, na forma do § 2º, do artigo 32, da Lei 8.666/93; Declaração de Elaboração Independente de Proposta; 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 (dezesesseis) 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 VI**);

9.2. É facultado à licitante deixar de apresentar a documentação relativa à Habilitação Jurídica, Regularidade Fiscal e Trabalhista, Qualificação Técnica e Qualificação Econômico-Financeira, se optar pelo SICAF desde que o cadastro esteja válido e atualizado. Neste caso a consulta poderá ser feita pelo(a) Pregoeiro(a).

9.3. A documentação exigida deverá ter validade no mínimo até a data prevista para abertura dos envelopes das propostas de preços. Se o prazo de validade das Certidões não estiver expresso, será considerado o prazo de 90 (noventa) dias consecutivos, excluindo-se nesta contagem o dia da emissão/expedição (o primeiro dia na contagem do prazo de validade é o seguinte à sua emissão);

9.4. As certidões obtidas via internet estarão sujeitas à verificação de sua validade e autenticidade pelo(a) Pregoeiro(a). A verificação pelo Tribunal nos sites oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões constitui meio legal de prova.

9.5. O 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.

9.6. 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. No julgamento da Proposta, a classificação dar-se-á pelo critério de **Maior Percentual de Desconto**, sendo considerada classificada em primeiro lugar a Proposta que atender a todas as condições do Edital e ofertar o maior percentual sobre o valor de referência para o quilograma de refeição, representado pelo melhor lance, quando houver.

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 percentuais manifestamente inexequíveis;

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.

10.3.2. Se houver indícios de inexequibilidade da proposta de preço, ou em caso da necessidade de esclarecimentos complementares, poderá ser efetuada diligência, na forma do 3º, do art. 43, da Lei nº 8.666/93, para efeito de comprovação de sua exequibilidade, podendo-se adotar, dentre outros, no que couber, os seguintes procedimentos:

10.3.2.1. Questionamentos junto ao proponente para a apresentação de justificativas e comprovações em relação aos custos com indícios de inexequibilidade;

10.3.2.2. Pesquisas em órgãos públicos ou empresas privadas;

10.3.2.3. Verificação de outros contratos que o proponente mantenha com a Administração ou a iniciativa privada;

10.3.2.4. Pesquisa de preço com fornecedores dos insumos utilizados, tais como: atacadistas, lojas de suprimentos e fabricantes;

10.3.2.5. Verificação de notas fiscais dos produtos adquiridos pelo proponente;

10.3.2.6. Estudos setoriais;

10.3.2.7. Análise de soluções técnicas escolhidas e/ou condições excepcionalmente favoráveis que o proponente disponha para o cumprimento das obrigações a serem contratadas;

10.3.2.8. Demais verificações que porventura se fizerem necessárias.

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;

d) Apresentem percentuais abaixo do mínimo estabelecido para esta licitação, constante da Manifestação/GECON, anexa aos autos do Processo Licitatório (id 0980514).

10.4.1. Antes da desclassificação da Proposta, o(a) Pregoeiro(a) poderá negociar com o licitante a oferta de percentual de desconto maior; 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.

11. Da seleção para a etapa de lances

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

11.5.2. Os lances deverão ser formulados pelo critério de MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO POR ITEM ÚNICO.

11.5.3. A ordem para os licitantes ofertarem lances será crescente, em rodada de lances verbais, sucessivos e de valores distintos, iniciando-se pelo proponente que ofertou o menor percentual até o último lance pertencente à proposta de maior percentual, estabelecida como rodada completa de lances.

11.5.4. 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.

11.5.5. 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.

11.5.6. 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.

11.5.7. O licitante somente poderá ofertar lance superior 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.

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

11.5.9. O licitante primeiro colocado obriga-se a apresentar no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) 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.

11.5.10. 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.

12. JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO

12.1. Havendo aceitação da proposta classificada em primeiro lugar o(a) pregoeiro(a) verificará, como condição prévia ao exame da documentação de habilitação, o eventual descumprimento das condições de participação, especialmente quanto à existência de sanção que impeça a participação no certame ou a futura contratação, mediante a consulta aos seguintes cadastros:

12.1.1. SICAF;

12.1.2. Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas - CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União (www.portaldatransparencia.gov.br/ceis);

12.1.3. Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consultar_requerido.php).

12.2. Consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de eventual matriz ou filial (cfr. Acórdão TCU nº 1.793/11) e de seu sócio majoritário (cfr. art. 12 da Lei nº 8.429/92, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário).

12.3. 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.

12.4. 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.

12.5. 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.

12.6. Decorrido o prazo de apresentação de nova documentação o(a) Pregoeiro(a) dará continuidade ao certame, na data estabelecida.

12.7. 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 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.

13. DO RECURSO ADMINISTRATIVO

13.1. 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.

13.2. Nesse momento o Pregoeiro não adentrará no mérito recursal, mas apenas verificará as condições de admissibilidade do recurso;

13.3. 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.

13.4. 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.

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

14. DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

14.1. Não havendo recurso, o(a) Pregoeiro(a) adjudicará o objeto ao licitante vencedor e encaminhará o procedimento à autoridade superior para homologação.

14.2. Havendo recurso, após a devida Decisão, constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente adjudicará o objeto ao licitante vencedor e homologará o procedimento licitatório.

14.3. 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.

14.4. 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.

14.5. 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.

14.6. Constatada a irregularidade na habilitação, ou quando o licitante vencedor recusar-se a assinar o contrato ou retirar o instrumento equivalente, a sessão poderá ser reaberta.

15. DA REABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA

15.1. A sessão pública poderá ser reaberta:

15.1.1. Quando o licitante detentor do lance mais vantajoso for inabilitado, não assinar o contrato ou não retirar o instrumento equivalente, ou, ainda, quando houver erro na aceitação do preço;

15.1.2. Nas hipóteses de provimento de recurso que leve à anulação de atos anteriores à realização da sessão pública precedente ou em que seja anulada a própria sessão pública.

15.2. Todos os licitantes remanescentes deverão ser convocados para acompanhar a sessão reaberta.

15.3. O licitante subsequente, sendo respeitada a ordem de classificação, será convocado tendo por base o próprio preço que ofereceu na sessão de lances.

15.4. Declarado o vencedor, o procedimento deverá ser registrado em ata e abrir-se-á novo prazo recursal, nos termos do item "DO RECURSO ADMINISTRATIVO", prosseguindo-se, normalmente, com as demais fases previstas neste Edital.

15.5. A convocação poderá ser efetuada por e-mail, de acordo com a fase do procedimento licitatório.

15.6. A convocação feita por e-mail dar-se-á de acordo com os dados contidos no SICAF, sendo da responsabilidade do licitante manter seus dados cadastrais atualizados.

16. DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

16.1. As obrigações das partes constam do Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

17. DA EXECUÇÃO

17.1. A forma da execução do contrato consta no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

18. DO PAGAMENTO

18.1. As condições de pagamento constam no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

19. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

19.1. As sanções constam no Anexo I - Termo de Referência deste Edital.

20. DO TERMO DE CONTRATO OU INSTRUMENTO EQUIVALENTE

20.1. O prazo de vigência do Contrato é de 12 (doze) meses, com início a partir de sua assinatura e eficácia após a publicação do extrato no Diário da Justiça Eletrônico - DJE, podendo ser prorrogado por interesse das partes até o limite de 60 (sessenta) meses, desde que haja autorização formal da autoridade competente e observados os seguintes requisitos:

20.1.1. Os serviços tenham sido prestados regularmente;

20.1.2. Seja juntado relatório que discorra sobre a execução do contrato, com informações de que os serviços tenham sido prestados regularmente;

20.1.3. Seja juntada justificativa e motivo, por escrito, de que a Administração mantém interesse na realização do serviço;

20.1.4. Seja comprovado que o valor do contrato permanece economicamente vantajoso para a Administração;

20.1.5. Haja manifestação expressa da contratada informando o interesse na prorrogação;

20.1.6. Seja comprovado que o contratado mantém as condições iniciais de habilitação.

21. DA REVOGAÇÃO OU ANULAÇÃO DA LICITAÇÃO

21.1. 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.

21.2. Em qualquer fase do desfazimento do processo licitatório ficam assegurados o contraditório e a ampla defesa.

21.3. 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.

22. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

22.1. 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.

22.2. É facultado ao(à) Pregoeiro(a) e à Autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou a complementar a 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.

22.3. 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.

22.4. 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.

22.5. 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.

22.6. 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.

22.7. 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.

ANEXO I
TERMO DE REFERÊNCIA

1. OBJETO:

1.1. O presente Termo de Referência 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 equipamentos e mobiliários 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 especificação e demais condições e exigências elencadas neste Termo de Referência.

2. DETALHAMENTO DO OBJETO:

A concessão do serviço será conferida a empresa que ofertar o maior desconto sobre o valor de referência para o quilograma da refeição, conforme abaixo:

ESPECIFICAÇÃO	PREÇO REFERENCIAL R\$/kg	DESCONTO %
Exploração dos serviços de fornecimento de alimentação por quilo (almoço), tipo “ <i>self-service</i> ”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral.	R\$	

2.1. O valor estabelecido para a concessão onerosa é de R\$ 500,00 (quinhentos reais) por mês.

2.2. Os gastos com energia elétrica para funcionamento são de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.

2.3. Os gastos com o fornecimento de água e tratamento de esgoto serão de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.

2.4. Os gastos com manutenção de condicionadores de ar serão de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.

2.5. Os gastos com a manutenção predial serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

2.6. 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.

2.7. O ambiente do restaurante tem funcionamento restrito aos dias e horários de expediente do Tribunal de Justiça, ordinariamente de segunda a sexta-feira, das 07h às 14h.

2.8. 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.

2.9. 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.

2.10.A licitante deverá vistoriar o local onde serão explorados os serviços até o último dia útil anterior à data fixada para a abertura da sessão pública, com o objetivo de inteirar-se das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário junto à Diretoria Regional - DRVAC, pelos telefones (68) 3302-0342, de segunda a sexta, das 07h às 14h, limitada a realização da vistoria a um interessado por vez.

2.10.1.

Tendo em vista a obrigatoriedade da realização da vistoria, as licitantes não poderão alegar o desconhecimento das condições e grau de dificuldade existente no prego.

2.10.2. A declaração de vistoria será elaborada de acordo como Anexo I – Declaração de Vistoria.

3. JUSTIFICATIVA:

3.1. A sede do TJ/AC no Centro Administrativo de Rio Branco (BR-364), bem como que o Fórum Criminal e os Juizados Especiais desta Comarca funcionam na Cidade da Justiça, locais que distam do centro da cidade de Rio Branco cerca de 7 km, não conta com nenhum serviço do gênero, tais como restaurantes e/ou lanchonetes. Os servidores que fazem horário corrido, em maioria, trazem de casa sua própria alimentação ou, quando assim não podem, realizam pedido de entrega de suas refeições, este último implicando em maior custo dada a distância. 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.

3.2. Para tanto, faz-se necessária à 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.

3.3 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, Administração utilizará o **PREGÃO PRESENCIAL**, do tipo **maior percentual de desconto sobre o valor de referência do quilograma da refeição**, em atendimento aos preceitos da Lei nº 10.520/2002, Decreto Federal nº 3.555/2000 e do Decreto Estadual 4.767/2019, e subsidiariamente, da **Lei n.º 8.666/1993** e de outras normas aplicáveis. A escolha da forma presencial em detrimento da eletrônica se dá em virtude da especificidade do tipo de concessão, da necessidade de realização visita técnica, bem como da necessidade de se contratar com estabelecimento que já opera no ramo de fornecimento de alimentação no município de Rio Branco-AC, cujas licenças e demais obrigações constitutivas já foram expedidas pelos órgãos competentes.

3.4. 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.

3.5. Trata-se o objeto de serviço comum, uma vez que seus padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital por meio de especificações usuais no mercado, conforme parágrafo único, do art. 1º, da Lei 10.520, de 2002, c/c art. 3º, II do Decreto nº 10.024/2019.

3.6. A forma de Cessão proposta consiste em contrato administrativo, por meio do qual o poder público atribui a utilização exclusiva de um bem de seu domínio a particular para que o explore segundo a sua destinação específica, sem a possibilidade de transmitir os direitos daí resultantes a terceiros onerosa ou gratuitamente, *inter vivos* ou *causa mortis*, ou por qualquer outro instrumento.

4. DESCRIÇÃO DA SOLUÇÃO:

4.1. A descrição da solução como um todo, encontra-se pormenorizada em Tópico específico dos Estudos Técnicos Preliminares, evento 1376771, de onde se extrai:

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

- a) 01 (um) nutricionista;
- a) 01 (um) chefe de cozinha;
- b) 01 (um) auxiliar de cozinha;
- c) 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.

4.2.1. 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.

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

4.3.1. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos.

4.4. 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.

4.5. 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;

4.6. 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.

4.7. Atender de imediato as solicitações do 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.

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

4.9. Do cardápio:

4.9.1. 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.

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

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 ovolacto-vegetariana;
3. 03 (três) opções de saladas entre legumes cozidos e verduras;
4. 02 (duas) opções de arroz (sendo um branco, um tipo integral e/ou um acrescido de condimentos/especiarias);
5. 01 (um) tipo de feijão;
6. 02 (duas) opções de guarnições (suflês, tortas, quiches, omeletes, panquecas, batata frita, purê, farofa, etc);
7. 01 (uma) opção de massa;
8. 02 (dois) tipos de sobremesas (tortas, bolos, saladas de frutas e etc.)
9. 02 (dois) 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;

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

1. Salgados (ex. coxinha, quibe, enroladinho (queijo/presunto), esfirra (carne/queijo), rissoles, empadas, croissant e outros, sendo no mínimo 2 (dois) de forno;
2. Sanduíches feitos na hora, sendo um tipo natural, composições variadas;
3. Pão com manteiga;
4. Pão recheado (ovo, carne, etc);
5. Tapiocas, simples e recheadas;
6. Sobremesas (tortas, bolos e doces);
7. Frutas diversas;
8. Salada de frutas;

9. Sucos de frutas naturais - copo de 300ml;
10. Vitaminas diversas, simples e compostas;
11. Refrigerantes variados (*light, diet* e etc.) - 330ml, 600ml e 1 litro;
12. Cafezinho, café com leite (pingado) e cappuccino;
13. Água mineral (com e sem gás), garrafa pet 500 ml;
14. Chocolate frio/quente.

4.9.4. 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.

4.9.5. 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.

4.10. Padrão de qualificação de gêneros alimentícios e de serviços:

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 a empregar serão as elencadas abaixo com a seguinte sugestão de preparo: a) contrafilé e alcatra (bife / espetinho / estrogonofe / iscas); b) picanha (bife / espetinho / iscas); c) coxão mole (bifes / preparações cozidas / estrogonofe); d) rabada (preparações cozidas); e) lagarto, fraldinha, cupim ou costela (preparações assadas e com molho); f) patinho (bife empanado ou moído como recheio de preparações); g) fígado (bife / iscas); Já as carnes suínas poderão ser lombo, costelinha, bisteca de porco (assadas, fritas e com molhos diversos). As carnes devem ser limpas, isentas ao máximo de gorduras e fornecidas, preferencialmente, frescas.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. Os cortes de aves a empregar serão: coxa, sobrecoxa e peito de frango (este último, sugere-se grelhado, parmegiana, ao caupiry, estrogonofe). 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. Ressaltando que a Cessionária deverá oferecer pelos 2 (duas) vezes na semana um tipo de pescado.
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, gaseificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

4.11. Dos móveis e equipamentos

4.11.1. Para a exploração comercial, a empresa deverá disponibilizar os equipamentos mínimos para o funcionamento do restaurante, 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

5. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

- 5.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 10 (dez) dias corridos para iniciar a execução dos trabalhos, contados da homologação do certame;
- 5.2. O ambiente do restaurante deverá funcionar diariamente, de segunda a sexta-feira, das 07h às 15h, exceto nos dias em que não houver expediente, ou no período de recesso forense, desde que previamente acertado com a Administração;
- 5.3. O horário de almoço será das 11h às 14h, diariamente, devendo a CONCESSIONÁRIA, durante o restante do dia, disponibilizar os lanches previstos no cardápio;
- 5.4. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que, previamente informado à CONCESSIONÁRIA
- 5.5. As refeições e lanches deverão ser servidos em pratos de louça, com talheres de aço inoxidável, devidamente higienizados;
- 5.6. 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;
- 5.7. Somente será permitida a utilização das instalações do restaurante para preparo de refeições e lanches a serem comercializados dentro do restaurante, salvo autorização expressa do CONCEDENTE;
- 5.8. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro (espécie), cartão de débito e/ou crédito, pix;
- 5.9. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado do Acre;
- 5.10. 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.**
- 5.11. Os preços das refeições e dos produtos vendidos na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.**
- 5.12. 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;**
- 5.13. 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;
- 5.14. 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;
- 5.15. 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.
- 5.16. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digitais, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar diariamente a aferição da balança.
- 5.16.1. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem.
- 5.17. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações elaboradas, cujos ingredientes presentes não estiverem visivelmente identificáveis.

6. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO:

- 6.1. 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 6.5 e 6.6.**
- 6.2. 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;
- 6.3. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente o comprovante do depósito da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO à unidade incumbida da fiscalização;
- 6.4. 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.
- 6.5. Os custos com consumo de energia elétrica e água ficarão sob a responsabilidade da CONCEDENTE, podendo esta realizar vistorias periódicas nos referidos equipamentos de medição, competindo a CONCESSIONÁRIA o uso racional de tais recursos com foco na economia financeira e sustentável, seguindo a política de sustentabilidade ambiental da Administração.
- 6.6. Sempre que possível, a CONCESSIONÁRIA deverá optar por adquirir aparelhos elétricos que possuam critério de economicidade máxima.

7. DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

7.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, do Decreto 9507/2018 e a disposição 2.6 do Anexo V da IN 05/2017 – SEGES/MP e do **Manual de Gestão e Fiscalização de contratos**, id 1353419, a gestão e a fiscalização da execução compreendem o conjunto de ações que objetivam:

I - aferir o cumprimento dos resultados estabelecidos pela contratada;

II - verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas; e

III - prestar apoio à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente para a formalização dos procedimentos relativos à repactuação, reajuste, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, aplicação de sanções, extinção dos contratos, entre outras, com vistas a assegurar o cumprimento das cláusulas do contrato e a solução de problemas relacionados ao objeto.

7.2. Para tanto figuram como:

FISCAL TÉCNICO: Maria Goreth de Amorim, matrícula nº 7000961, CPF nº 232.274.273-20 e e-mail: maria.goreth@tjac.jus.br.

FISCAL ADMINISTRATIVO: Matheus Ibsen Modesto de Sales - Supervisor Administrativo da GECON.

GESTOR: Ana Paula Viana de Lima Carrilho, matrícula nº 8000830, CPF nº 787.827.082-15 e e-mail: ana.viana@tjac.jus.br.

7.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.4. Ao fiscal compete o acompanhamento da execução contratual, e anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano para solução das falhas identificadas, bem como determinando o que for necessário à sua regularização e encaminhando os apontamentos ao gestor para as providências cabíveis.

7.5. Ao Gestor do contrato cabe a análise de reajuste; repactuação; reequilíbrio econômico-financeiro; incidentes relativos a pagamentos; de questões ligadas à documentação, ao controle dos prazos de vencimento e da prorrogação, apontando o que for necessário.

7.6. O Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da Contratada.

7.7. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas ao gestor para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no §2º do art. 67, da Lei nº 8.666/93.

7.8. O fiscal do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar ao gestor para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

7.9. Durante a execução do objeto, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

7.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

7.11. O fiscal técnico do contrato, deverá providenciar a abertura de processos vinculados, inserindo termo de abertura e cópia do contrato para os seguintes registros: 1 - Registro de ocorrências; 2 - Pagamentos. O processo principal seguirá único e exclusivamente para questões relacionadas a gestão do contrato e suas renovações, e ajustes e alterações.

7.12. O fiscal Administrativo deverá participar da reunião inicial com o contratado, juntamente com o fiscal técnico e gestor, que será registrada em Ata apensada ao processo principal.

8. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO:

8.1. 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;

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

8.3. 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;

8.4. 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);

8.5. 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);

8.6. 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.

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

8.8. 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.

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

1. A administração aplicará advertência à CONCESSIONÁRIA;
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;
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.

8.10. 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.

9. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA:

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

9.1.1. 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;

9.1.2. Apresentar o Termo de Vistoria, expedido pela DRVAC 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. 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 04 deste Termo de Referência.

10. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

10.1. 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;

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

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

10.4. 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;

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

10.6. 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.

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

10.8. 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;

10.9. 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;

10.10. 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;

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

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

10.13. 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.

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

10.14. 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, a CONCEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos;

10.14.1. Licença junto a Autoridade Sanitária e Ambiental competente.

10.15. 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;

10.16. 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;

10.16.1. 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.

10.17. 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.

10.18. 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;

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

10.20. 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;

10.21. 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 interpeção judicial ou extrajudicial;

10.22. 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;

10.23. 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;

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

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

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

10.26. 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;

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

11. DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE:

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

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

11.3. 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;

11.5. 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;

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

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

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

12. DO PAGAMENTO:

12.1. O pagamento será efetuado pela CONCESSIONÁRIA no prazo de até 05 (cinco) dias após o mês de referência.

12.2. A comprovação do pagamento da taxa mensal será efetuada mediante apresentação, ao fiscal do contrato, de cópia do recibo de transferência/dépósito bancário, conforme este Termo de Referência;

12.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem de depósito/transferência para a conta da CONCEDENTE.

12.4. Se, por qualquer motivo alheio à vontade da CONCESSIONÁRIA, for paralisada a prestação do serviço, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento da taxa mensal.

12.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a CONCESSIONÁRIA não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

I = (TX)	$I = \frac{(6/100)}{365}$	I = 0,00016438 TX = Percentual da taxa anual = 6%
----------	---------------------------	--

13. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

13.1. Comete infração administrativa nos termos da Lei nº 10.520, de 2002, a CONTRATADA que:

13.1.1. inexecutar total ou parcialmente qualquer das obrigações assumidas em decorrência da contratação;

13.1.2. ensejar o retardamento da execução do objeto;

13.1.3. falhar ou fraudar na execução do contrato;

13.1.4. comportar-se de modo inidôneo; ou

13.1.5. cometer fraude fiscal.

13.2. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a CONTRATADA as seguintes sanções:

13.2.1. **Advertência por escrito**, quando do não cumprimento de quaisquer das obrigações contratuais consideradas faltas leves, assim entendidas aquelas que não acarretam prejuízos significativos para o serviço contratado;

13.2.2. **Multas** na forma abaixo:

a) multa de 2,0% (dois por cento) por dia sobre o valor do contrato em caso de atraso na execução dos serviços, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) multa de 15% (trinta por cento) sobre o valor do contrato, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

c) multa de 10% (dez por cento) do valor anual do contrato, por ilícitos administrativos no decorrer do certame, tais como:

I - Interposição de recursos manifestamente protelatórios;

II - Deixar de entregar documentação exigida para o certame;

III - Desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração;

IV - Não cumprimento dos requisitos de habilitação na modalidade pregão, embora o licitante tenha declarado previamente no certame que os cumpria;

V - Não apresentação da nova proposta no prazo estabelecido, na modalidade pregão, consoante valor ofertado nas fases de lances ou de negociação;

VI - Tumultuar a sessão pública da licitação.

VII - Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato;

VIII - Falhar na execução do contrato;

IX - Fraudar a execução do contrato;

X - Apresentar comportamento inidôneo;

XI - Cometer fraude fiscal;

XII - Fazer declaração falsa.

XIII - Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo;

XIV - Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato;

13.2.3. **Suspensão de licitar** e impedimento de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

13.2.4. **Impedimento de licitar** e de contratar com Estado do Acre e o descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato;

- II - não entregar a documentação exigida no edital;
- III - apresentar documentação falsa;
- IV - causar o atraso na execução do objeto;
- V - não manter a proposta;
- VI - falhar na execução do contrato;
- VII - fraudar a execução do contrato;
- VIII - comportar-se de modo inidôneo;
- IX - declarar informações falsas; e
- X - cometer fraude fiscal.

13.2.4.1. As sanções descritas no item anterior também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

13.2.4.2. As sanções serão registradas e publicadas no SICAF.

13.2.5. **Declaração de inidoneidade** para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a **CONTRATADA** ressarcir o **CONTRATANTE** pelos prejuízos causados e depois de decorrido o prazo não superior a 02 (dois) anos previsto no inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993.

13.3. O **CONTRATANTE** não aplicará a multa de mora quando optar por realizar as reduções no pagamento previsto neste instrumento, sendo vedada a dupla penalização da **CONTRATADA** pelo fato (atraso) na execução dos serviços.

13.4. Pelo descumprimento das obrigações assumidas a Administração aplicará multas conforme a gradação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	2 % (dois por cento) sobre o valor mensal do contrato.
2	3 % (três por cento) sobre o valor mensal do contrato.
3	15% (quinze por cento) sobre o valor mensal do contrato.
4	30% (trinta por cento) sobre o valor mensal do contrato.

TABELA 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Permitir situação que crie a possibilidade de causar dano físico, lesão corporal ou consequências letais, por ocorrência;	4
2	Recusar-se a assinar o contrato dentro do prazo previsto no edital do certame.	4
3	Não refazer os serviços quando recusados pelo CONTRATANTE .	4
4	Manter funcionário sem qualificação para executar os serviços contratados, por empregado e por dia.	2
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	1
6	Não manter a situação de regularidade fiscal, trabalhista e previdenciária no ato da assinatura do contrato.	2

13.5. As sanções administrativas previstas neste instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas legais cabíveis e assegurará o contraditório e a ampla defesa à **CONTRATADA**, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/1993, e, subsidiariamente, na Lei nº 9.784/1999.

13.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

13.7. O prazo para apresentação de recursos das penalidades aplicadas é de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

13.8. O recurso será dirigido ao Diretor de Logística, que poderá rever sua decisão em 05 (cinco) dias, ou, no mesmo prazo, encaminhá-lo à autoridade superior para análise, em igual prazo.

13.9. Da aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade, prevista no subitem 17.2.5, caberá pedido de reconsideração, apresentado ao Presidente do TJAC, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação.

13.10. Se houver aplicação de multa, esta será descontada de qualquer fatura ou crédito existente no TJAC em nome da fornecedora e, caso seja a mesma de valor superior ao crédito existente, a diferença a ser cobrada administrativa ou judicialmente.

13.11. As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a **CONTRATADA** de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto ao **CONTRATANTE**, decorrentes das infrações cometidas.

13.12. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na entrega dos materiais, advieram de caso fortuito ou motivo de força maior;

13.13. Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção.

14. VALOR ESTIMADO DA CONTRATAÇÃO:

14.1. O valor estimado que subsidiará a realização do certame tem por base a média simples dos preços pesquisados e constantes no Mapa de preço, (evento 1381013).

14.2. Metodologia aplicada à pesquisa de preços:

14.2.1. A confecção de Mapa de Preços obedeceu ao regramento do Manual de Contratações MAP-DILOG-001 que dispõem sobre os procedimentos administrativos básicos para a realização de pesquisa de preços para aquisição de bens e contratação de serviços em geral, que tem como fundamento a IN 73/2020, cujas fontes de pesquisa poderão ser:

I - Painel de Preços, disponível no endereço eletrônico gov.br/paineldeprescos, desde que as cotações refiram-se a aquisições ou contratações firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

II - aquisições e contratações similares de outros entes públicos, firmadas no período de até 1 (um) ano anterior à data de divulgação do instrumento convocatório;

III - dados de pesquisa publicada em mídia especializada, de sítios eletrônicos especializados ou de domínio amplo, desde que atualizados no momento da pesquisa e compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório, contendo a data e hora de acesso; ou

IV - pesquisa direta com fornecedores, mediante solicitação formal de cotação, desde que os orçamentos considerados estejam compreendidos no intervalo de até 6 (seis) meses de antecedência da data de divulgação do instrumento convocatório.

14.2.2. Após o recebimento das cotações, a Gerência de Contratação - GECON realiza uma avaliação crítica dos valores obtidos na pesquisa de mercado, a fim de que sejam descartados aqueles que apresentem grande variação em relação aos demais e, possam comprometer a estimativa do preço de referência. Os preços cotados são submetidos ao processo de inferência estatística, conforme metodologia abaixo:

O processo é dividido em 3 etapas:

1. Identificação dos valores extremos (Box Plot);
2. Verificação da qualidade dos dados que estão entre os extremos (Coeficiente de Variação);
3. Estimar o grau de confiança para o valor de referência.

14.3. A qualidade da pesquisa é definida para cada item pesquisado, a partir do coeficiente de variação de até 25% para a validação do preço de referência;

14.4. A planilha de elaboração do Mapa de Preços, marca de verde as células com coeficiente de variação de até 25%, amarelo os de 26% a 30% e vermelho para os a partir de 31%.

15. DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

15.1. Não haverá, para o Tribunal de Justiça do Estado do Acre, despesa decorrente da execução do objeto deste Termo de Referência.

16. DA RESCISÃO CONTRATUAL:

16.1. O presente Contrato poderá ser rescindido:

16.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

16.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

16.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

16.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

16.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

16.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

16.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

16.4.3. Indenizações e multas.

17. DAS VEDAÇÕES:

17.1. É vedado à CONTRATADA:

17.1.1. interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

17.1.2. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

17.1.3. Transferir a terceiros ou subcontratar o objeto.

18. DAS ALTERAÇÕES:

18.1. Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

18.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem nas obras, serviços ou compras, até 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato, e, no caso particular de reforma de edifício ou de equipamento, até o limite de 50% (cinquenta por cento) para os seus acréscimos.

19. DO REAJUSTE:

19.1. O valor mensal fixado pela cessão de uso, bem como os produtos fornecidos pela concessionária, serão anualmente reajustados pela variação do Índice de Preço ao Consumidor Ampliado – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística – IBGE, salvo se advier disposição legal em contrário, admitidos pequenos arredondamentos.

19.2. O preço das refeições poderá ser reajustado anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo- IPCA** e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, 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.

20. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DOS CASOS OMISSOS:

20.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 8.078/1990, Decretos Federais nº 3.555/2000, 10.024/2019, 7.892/2013, 9.488/2018 e o Decreto Estadual nº 4.767/2019, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei n.º 8.666/1993, supletivamente a teoria geral dos contratos, e subordinando-se às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

ANEXO I

ATESTADO DE VISITAÇÃO TÉCNICA

Atestamos para fins de participação do Pregão Presencial nº _____/_____ do processo, que o Sr. _____, representante da empresa _____, CNPJ nº: _____, telefone: () _____, compareceu no dia

____/____/____, às ____:____ horas, inspecionando as instalações do Restaurante do Servidor, objeto da concessão de uso para exploração dos serviços de fornecimento de alimentação conforme exigências do Termo de Referência.

Assinatura e CPF do representante da empresa

Assinatura do fiscal da contratação

ANEXO II DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR
ALIMENTOS			
01	Pão francês com manteiga	Unidade	R\$ 5,33
02	Pão francês com manteiga e ovo frito ou com carne	Unidade	R\$ 6,30
03	Torrada - pão de forma duas fatias	Unidade	R\$ 5,00
04	Torrada - pão integral duas fatias	Unidade	R\$ 5,51
05	Sanduíche queijo quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	R\$ 6,16
06	Sanduíche queijo quente - pão integral duas fatias	Unidade	R\$ 7,16
07	Sanduíche presunto quente - pão de forma duas fatias	Unidade	R\$ 7,23
08	Sanduíche misto (presunto e queijo) quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	R\$ 7,38
09	Sanduíche hambúrguer simples - (pão de hambúrguer)	Unidade	R\$ 9,00
10	Sanduíche cheeseburger (com queijo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	R\$ 10,66
11	Sanduíche eggburger (com queijo e ovo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	R\$ 5,99
12	Fatia de Bolo	Unidade	R\$ 9,71
13	Fatia de Torta	Unidade	R\$ 9,73
14	Salgado de forno	Unidade	R\$ 7,93
15	Salgado frito	Unidade	R\$ 8,83
16	Charuto (couve, arroz e carne moída)	Unidade	R\$ 8,65
17	Panqueca de frango ou carne moída	Unidade	R\$ 8,50
18	Salada de frutas	Unidade	R\$ 9,00
19	Mingau de banana	Unidade	R\$ 8,50
20	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	Unidade	R\$ 9,50
21	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	Unidade	R\$ 14,16
ALMOÇO			
22	Refeição tipo self-service	Kg	R\$ 71,33
BEBIDAS			
23	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 9,38
24	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
25	Suco de limão natural (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 9,16
26	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,76
27	Suco da polpa de Açaí (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
28	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
29	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50

30	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
31	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
32	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
33	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
34	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
35	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
36	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
37	Suco da polpa de Graviola (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
38	Suco da polpa de Graviola (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
39	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
40	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
41	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 10,66
42	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,40
43	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 10,66
44	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,40
45	Suco Verde (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 10,66
46	Suco Verde (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,40
47	Suco em lata	Unidade	R\$ 7,66
48	Refrigerante em lata	Unidade	R\$ 6,16
49	Refrigerante em garrafa de 600 ml	Unidade	R\$ 8,66
50	Refrigerante em garrafa de 2 litros	Unidade	R\$ 14,16
51	Refrigerante em garrafa de 1 litro	Unidade	R\$ 10,83
52	Cafê (pequeno 200ml)	Unidade	R\$ 5,16
53	Cappuccino (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 12,97
54	Cafê com leite (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 6,66
55	Chocolate quente ou frio (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 11,26
56	Vitamina de frutas (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 9,70
SOBREMESAS			
57	Creme de cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,83
58	Picolé	Unidade	R\$ 4,83
59	Sorvete (cada bola)	Unidade	R\$ 5,69
60	Fatia de pudim	Unidade	R\$ 6,50

Rio Branco-AC, 31 de janeiro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Luena Prado Maia, Gerente**, em 31/01/2023, às 12:39, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **1382968** e o código CRC **8B43989C**.

Criado por priscila.prado, versão 5 por priscila.prado em 31/01/2023 12:39:05.

**ANEXO II
MINUTA DE CONTRATO**

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO Nº ____/2022

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO 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, com sede na Rua Tribunal de Justiça, s/n, Centro Administrativo - Via Verde, cidade de Rio Branco/Acre – CEP. 69.915-631, representada neste ato por sua Presidente, Desembargadora **Waldirene Cordeiro**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa, inscrita no CNPJ sob o nº, sediada na, em doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada pelo(a) Sr.(a), portador(a) da Carteira de Identidade nº, expedida pela (o), e CPF nº, tendo em vista o que consta no Processo nº e em observância às disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, do Decreto nº 9.507, de 21 de setembro de 2018 e da Instrução Normativa SEGES/MP nº 5, de 26 de maio de 2017 e suas alterações, resolvem celebrar o presente Termo de Contrato de Concessão de Uso, decorrente do Pregão Presencial 02/2022, mediante as cláusulas e condições a seguir enunciadas.

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO:

1.1. O presente instrumento tem como 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 equipamentos e mobiliários 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 especificação e demais condições e exigências elencadas neste Termo de Referência., conforme especificação e demais condições e exigências elencadas no Termo de Referência., os quais são partes integrantes deste contrato, independentemente de transcrição.

1.2. Este Contrato vincula-se ao Edital do Pregão, identificado no preâmbulo e à proposta vencedora, independentemente de transcrição.

1.3. Detalhamento do objeto da contratação:

ESPECIFICAÇÃO	PREÇO R\$/kg	DESCONTO %
Exploração dos serviços de fornecimento de alimentação por quilo (almoço), tipo “ <i>self-service</i> ”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral.	R\$	

1.4. O valor mínimo estabelecido para a concessão onerosa é de R\$ 500,00 (quinhentos reais) por mês.

1.5. Os gastos com energia elétrica para funcionamento são de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.

1.6. Os gastos com o fornecimento de água e tratamento de esgoto serão de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.

1.7. Os gastos com manutenção de condicionadores de ar serão de inteira responsabilidade da CONCEDENTE.

1.8. Os gastos com a manutenção predial serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA.

1.9. 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.

1.10. O ambiente do restaurante tem funcionamento restrito aos dias e horários de expediente do Tribunal de Justiça, ordinariamente de segunda a sexta-feira, das 07h às 15h.

1.11. 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.

1.12. 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.

CLÁUSULA SEGUNDA - DO CARDÁPIO:

2.1. 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.

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

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 ovolacto-vegetariana;
3. 03 (três) opções de saladas entre legumes cozidos e verduras;
4. 02 (duas) opções de arroz (sendo um branco, um tipo integral e/ou um acrescido de condimentos/especiarias);
5. 01 (um) tipo de feijão;
6. 02 (duas) opções de guarnições (suflês, tortas, quiches, omeletes, panquecas, batata frita, purê, farofa, etc);

7. 01 (uma) opção de massa;
8. 02 (dois) tipos de sobremesas (tortas, bolos, saladas de frutas e etc.)
9. 02 (dois) 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;

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

1. Salgados (ex. coxinha, quibe, enroladinho (queijo/presunto), esfirra (carne/queijo), rissoles, empadas, croissant e outros, sendo no mínimo 2 (dois) de forno;
2. Sanduíches feitos na hora, sendo um tipo natural, composições variadas;
3. Pão com manteiga;
4. Pão recheado (ovo, carne, etc);
5. Tapiocas, simples e recheadas;
6. Sobremesas (tortas, bolos e doces);
7. Frutas diversas;
8. Salada de frutas;
9. Sucos de frutas naturais - copo de 300ml;
10. Vitaminas diversas, simples e compostas;
11. Refrigerantes variados (*light, diet* e etc.) - 330ml, 600ml e 1 litro;
12. Cafezinho, café com leite (pingado) e cappuccino;
13. Água mineral (com e sem gás), garrafa pet 500 ml;
14. Chocolate frio/quente.

2.4. 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.

2.5. 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.

CLÁUSULA TERCEIRA - PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS:

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 a empregar serão as elencadas abaixo com a seguinte sugestão de preparo: a) contrafilé e alcatra (bife / espetinho / estrogonofe / iscas); b) picanha (bife / espetinho / iscas); c) coxão mole (bifes / preparações cozidas / estrogonofe); d) rabada (preparações cozidas); e) lagarto, fraldinha, cupim ou costela (preparações assadas e com molho); f) patinho (bife empanado ou moído como recheio de preparações); g) fígado (bife / iscas); Já as carnes suínas poderão ser lombo, costelinha, bisteca de porco (assadas, fritas e com molhos diversos). As carnes devem ser limpas, isentas ao máximo de gorduras e fornecidas, preferencialmente, frescas.
AVES	Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. Os cortes de aves a empregar serão: coxa, sobrecoxa e peito de frango (este último, sugere-se grelhado, parmegiana, ao caupiry, estrogonofe). 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. Ressaltando que a Cessionária deverá oferecer pelos 2 (duas) vezes na semana um tipo de pescado.
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, gaseificada e natural, será disponibilizada em copos hermeticamente lacrados e em garrafas plásticas de 500 ou 350ml.

CLAUSULA QUARTA - DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS:

4.1. Para a exploração comercial, a empresa deverá disponibilizar os equipamentos mínimos para o funcionamento do restaurante, 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

CLAUSULA QUINTA – DA EXECUÇÃO DO CONTRATO:

5.1. A CONCESSIONÁRIA terá o prazo de 10 (dez) dias corridos para iniciar a execução dos trabalhos, contados da homologação do certame;

5.2. O ambiente do restaurante deverá funcionar diariamente, de segunda a sexta-feira, das 07h às 15h, exceto nos dias em que não houver expediente, ou no período de recesso forense desde que previamente combinado com a administração;

5.3 O horário de almoço será das 11h às 14h, diariamente, devendo a CONCESSIONÁRIA, durante o restante do dia, disponibilizar os lanches previstos no cardápio;

5.4 O horário de funcionamento do restaurante poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CONCEDENTE, desde que, previamente informado à CONCESSIONÁRIA

5.5. As refeições e lanches deverão ser servidos em pratos de louça, com talheres de aço inoxidável, devidamente higienizados;

5.6 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;

5.7. 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;

5.8. O pagamento das refeições e lanches será de inteira responsabilidade dos usuários, que poderão efetuar-lo por meio de dinheiro (espécie), cartão de débito e/ou crédito, pix;

5.9. É vedada a comercialização de bebidas alcoólicas nas dependências do Tribunal de Justiça do Estado do Acre;

5.10. 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.

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

5.12. 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;**

5.13. 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;

5.14. 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;

5.15. 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.

5.16. A CONCESSIONÁRIA deverá utilizar, **no mínimo**, os seguintes profissionais:

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

5.17. 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.

5.17.1. 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.

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

5.17.3. Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos.

5.17.4. 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.

5.17.5. 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;

5.17.6. 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.

5.17.7. Atender de imediato as solicitações do 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.

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

5.18. As refeições serão submetidas à pesagem em balança eletrônica digitais, devidamente aferida pelo INMETRO, descontando-se o peso do recipiente ou do prato, que serão previamente pesados e ajustados na balança. A CONCESSIONÁRIA deverá realizar diariamente a aferição da balança.

5.18.1. Será de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA a instalação, bem como a operação de equipamentos de pesagem.

5.19. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações elaboradas, cujos ingredientes presentes não estiverem visivelmente identificáveis.

CLÁUSULA SEXTA - DA VIGÊNCIA:

6.1. O prazo de 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 SÉTIMA – DO VALOR:

7.1. O valor anual da contratação é de R\$ 6.000,00 (seis mil reais).

CLÁUSULA OITAVA – DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO:

8.1. 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 8.5 e 8.6.**

8.2. 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;

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

8.4. 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.

8.5. Os custos com consumo de energia elétrica e água ficarão sob a responsabilidade da CONCEDENTE, podendo esta realizar vistorias periódicas nos referidos equipamentos de medição, competindo a CONCESSIONÁRIA o uso racional de tais recursos com foco na economia financeira e sustentável, seguindo a política de sustentabilidade ambiental da Administração.

8.6. Sempre que possível, a CONCESSIONÁRIA deverá optar por adquirir aparelhos elétricos que possuam critério de economicidade máxima.

CLÁUSULA NONA – DOS RECURSOS ORÇAMENTÁRIOS:

9.1. Não haverá, para o Tribunal de Justiça do Estado do Acre, despesa decorrente da execução do objeto deste Termo de Referência.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO PAGAMENTO:

10.1. O pagamento será efetuado pela CONCESSIONÁRIA no prazo de até 05 (cinco) dias após o mês de referência.

10.2. A comprovação do pagamento da taxa mensal será efetuada mediante apresentação, ao fiscal do contrato, de cópia do recibo de transferência/dépósito bancário, conforme este Termo de Referência;

10.3. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como emitida a ordem de depósito/transferência para a conta da CONCEDENTE.

10.4. Se, por qualquer motivo alheio à vontade do CONCESSIONÁRIA, for paralisada a prestação do serviço, o período correspondente não gerará obrigação de pagamento da taxa mensal.

10.5. Nos casos de eventuais atrasos de pagamento, desde que a PERMISSÃO não tenha concorrido, de alguma forma, para tanto, fica convencionado que a taxa de compensação financeira devida, entre a data do vencimento e o efetivo adimplemento da parcela é calculada mediante a aplicação da seguinte fórmula:

$EM = I \times N \times VP$, sendo:

EM = Encargos moratórios;

N = Número de dias entre a data prevista para o pagamento e a do efetivo pagamento;

VP = Valor da parcela a ser paga.

I = Índice de compensação financeira = 0,00016438, assim apurado:

$I = (TX)$	$I = \frac{(6/100)}{365}$	$I = 0,00016438$
		TX = Percentual da taxa anual = 6%

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA– 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.

11.2. O preço das refeições poderá ser reajustado anualmente, desde que devidamente justificados, levando-se em consideração o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo- IPCA** e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, 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 SEGUNDA - DA GARANTIA DA EXECUÇÃO:

12.1. Não haverá exigência de garantia contratual da execução.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DA GESTÃO E FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO:

13.1. Nos termos do art. 67 Lei nº 8.666, de 1993, do Decreto 9507/2018 e a disposição 2.6 do Anexo V da IN 05/2017 – SEGES/MP e do **Manual de Gestão e Fiscalização de contratos**, id 1353419, a gestão e a fiscalização da execução compreendem o conjunto de ações que objetivam:

I - aferir o cumprimento dos resultados estabelecidos pela contratada;

II - verificar a regularidade das obrigações previdenciárias, fiscais e trabalhistas; e

III - prestar apoio à instrução processual e ao encaminhamento da documentação pertinente para a formalização dos procedimentos relativos à repactuação, reajuste, alteração, reequilíbrio, prorrogação, pagamento, aplicação de sanções, extinção dos contratos, entre outras, com vistas a assegurar o cumprimento das cláusulas do contrato e a solução de problemas relacionados ao objeto.

13.2. Para tanto figuram como:

FISCAL TÉCNICO: Maria Goreth de Amorim, matrícula nº 7000961, CPF nº 232.274.273-20 e e-mail: maria.goreth@tjac.jus.br.

FISCAL ADMINISTRATIVO: Matheus Ibsen Modesto de Sales - Supervisor Administrativo da GECON.

GESTOR: Ana Paula Viana de Lima Carrilho, matrícula nº 8000830, CPF nº 787.827.082-15 e e-mail: ana.viana@tjac.jus.br.

13.3. A fiscalização de que trata este item não exclui nem reduz a responsabilidade da Contratada, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas ou vícios redibitórios, e, na ocorrência desta, não implica em corresponsabilidade da Administração ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.4. Ao fiscal compete o acompanhamento da execução contratual, e anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do contrato, indicando dia, mês e ano para solução das falhas identificadas, bem como determinando o que for necessário à sua regularização e encaminhando os apontamentos ao gestor para as providências cabíveis.

13.5. Ao Gestor do contrato cabe a análise de reajuste; repactuação; reequilíbrio econômico-financeiro; incidentes relativos a pagamentos; de questões ligadas à documentação, ao controle dos prazos de vencimento e da prorrogação, apontando o que for necessário.

13.6. O Contratante reserva-se o direito de rejeitar, no todo ou em parte, o objeto da contratação, caso o mesmo afaste-se das especificações do Edital, seus anexos e da proposta da Contratada.

13.7. As decisões e providências que ultrapassem a competência do Fiscal do Contrato serão encaminhadas ao gestor para adoção das medidas convenientes, consoante disposto no §2º do art. 67, da Lei nº. 8.666/93.

13.8. O fiscal do contrato, ao verificar que houve subdimensionamento da produtividade pactuada, sem perda da qualidade na execução do serviço, deverá comunicar ao gestor para que esta promova a adequação contratual à produtividade efetivamente realizada, respeitando-se os limites de alteração dos valores contratuais previstos no § 1º do artigo 65 da Lei nº 8.666, de 1993.

13.9. Durante a execução do objeto, o fiscal deverá monitorar constantemente o nível de qualidade dos serviços para evitar a sua degeneração, devendo intervir para requerer à CONTRATADA a correção das faltas, falhas e irregularidades constatadas.

13.10. Na hipótese de comportamento contínuo de desconformidade da prestação do serviço em relação à qualidade exigida, devem ser aplicadas as sanções à CONTRATADA de acordo com as regras previstas no ato convocatório.

13.11. **O fiscal técnico do contrato, deverá providenciar a abertura de processos vinculados, inserindo termo de abertura e cópia do contrato para os seguintes registros: 1 - Registro de ocorrências; 2 - Pagamentos. O processo principal seguirá único e exclusivamente para questões relacionadas a gestão do contrato e suas renovações, e ajustes e alterações.**

13.12. O fiscal Administrativo deverá participar da reunião inicial com o contratado, juntamente com o fiscal técnico e gestor, que será registrada em Ata apensada ao processo principal.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA:

14.1. 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;

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

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

14.4. 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;

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

14.6. 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.

14.7. 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;

14.8. 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;

14.9. 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;

14.10. 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;

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

- 14.12. A CONCESSIONÁRIA deverá fornecer, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;
- 14.13. 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.
- 14.13.1. Entenda-se por empregado da CONCESSIONÁRIA todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste Termo de Referência;
- 14.14. 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;
- 14.14.1. Licença junto a Autoridade Sanitária e Ambiental competente.
- 14.15. 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;
- 14.16.1. 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.
- 14.17. 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.
- 14.18. 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;
- 14.20. 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;
- 14.21. 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;
- 14.22. 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;
- 14.23. 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;
- 14.24. A CONCESSIONÁRIA deverá identificar todos os equipamentos e utensílios de sua propriedade, de forma a não serem confundidos com similares de propriedade do CONCEDENTE;
- 14.25. Qualquer alteração na estrutura física da área do restaurante somente poderá se realizar com autorização prévia do CONCEDENTE;
- 14.25.1. Nesse caso, as benfeitorias, se de interesse do Tribunal de Justiça, serão incorporadas, sem nenhum ônus, ao patrimônio do CONCEDENTE.
- 14.26. 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;
- 14.27. Arcar com o pagamento de multas aplicadas por órgão de fiscalização, relacionadas à sua existência e funcionamento.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA– DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE:

- 15.1. Disponibilizar para a CONCESSIONÁRIA, em até 05 (cinco) dias úteis a contar da assinatura do contrato, as instalações do restaurante;
- 15.2. Designar servidor para exercer a função de gestor e/ou fiscal do contrato;
- 15.3. 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;
- 15.4. 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;
- 15.5. Acompanhar e fiscalizar a perfeita execução deste contrato, através de servidor designado para este fim;
- 15.6. Solicitar alterações no cardápio proposto visando a melhor prestação dos serviços;
- 15.7. Aplicar as penalidades administrativas estabelecidas neste instrumento, nos casos de descumprimentos contratuais por parte da futura CONCESSIONÁRIA.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS:

16.1. O fornecedor ou licitante que não cumprir integralmente as obrigações assumidas, garantidos o contraditório e a ampla defesa, está sujeito às seguintes sanções:

I -advertência;

II -multa;

III -suspensão temporária de participação em licitação;

IV -declaração de inidoneidade; e

V -impedimento de licitar e contratar com a Administração Federal.

16.2. As sanções administrativas previstas neste instrumento são independentes entre si, podendo ser aplicadas isoladas ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas legais cabíveis e assegurará o contraditório e a ampla defesa à CONTRATADA, observando-se o procedimento previsto na Lei n.º 8.666/1993, e, subsidiariamente, na Lei n.º 9.784/1999.

16.3. Pela inexecução total ou parcial do contrato a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar a CONTRATADA as seguintes sanções:

16.3.1. Advertência por escrito e formal ao fornecedor, em decorrência de atos menos graves e que ocasionem prejuízos para a Administração (CONTRATANTE), desde que não caiba a aplicação de sanção mais grave e, se for o caso, conferindo prazo para a adoção de medidas corretivas cabíveis;

16.3.2. Multas na forma abaixo:

a) multa de 2,0% (dois por cento) ao dia sobre o valor nota de empenho ou parcela residual, em caso de atraso na na entrega do objeto, limitada a incidência a 15 (quinze) dias. Após o décimo quinto dia e a critério da Administração, no caso de execução com atraso, poderá ocorrer a não aceitação do objeto, de forma a configurar, nessa hipótese, inexecução total da obrigação assumida, sem prejuízo da rescisão unilateral da avença;

b) multa de 30% (trinta por cento) sobre o valor da nota de empenho, em caso de inexecução total da obrigação assumida;

c) multa de 10% (dez por cento) aplicado sobre o percentual de 20% (vinte por cento) do valor da proposta do licitante, por ilícitos administrativos no decorrer do certame, tais como:

I - Interposição de recursos manifestamente protelatórios;

II - Deixar de entregar documentação exigida para o certame;

III - Desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Administração;

IV - Não cumprimento dos requisitos de habilitação na modalidade pregão, embora o licitante tenha declarado previamente no certame que os cumpria;

V - Não apresentação da nova proposta no prazo estabelecido, na modalidade pregão, consoante valor ofertado nas fases de lances ou de negociação;

VI - Tumultuar a sessão pública da licitação.

VII - Convocada dentro do prazo de validade da sua proposta, não assinar o contrato;

VIII - Falhar na execução do contrato;

IX - Fraudar a execução do contrato;

X - Apresentar comportamento inidôneo;

XI - Cometer fraude fiscal;

XII - Fazer declaração falsa.

XIII - Cadastrar propostas comerciais eletrônicas com valores exorbitantes em relação ao valor máximo;

XIV - Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato;

16.3.3. Suspensão de licitar e de contratar com o órgão, entidade ou unidade administrativa pela qual a Administração Pública opera e atua concretamente, pelo prazo de até dois anos.

16.3.4. Impedimento de licitar e de contratar com Estado do Acre (Tribunal de Justiça do Estado do Acre) e o descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até cinco anos, sem prejuízo das multas previstas em edital e no contrato e das demais cominações legais, garantido o direito à ampla defesa, o licitante que, convocado dentro do prazo de validade de sua proposta:

I - não assinar o contrato ;

II - não entregar a documentação exigida no edital;

III - apresentar documentação falsa;

IV - causar o atraso na execução do objeto;

V - não mantiver a proposta;

VI - falhar na execução do contrato;

VII - fraudar a execução do contrato;

VIII - comportar-se de modo inidôneo;

IX - declarar informações falsas; e

X - cometer fraude fiscal.

16.3.4.1. As sanções descritas no item anterior também se aplicam aos integrantes do cadastro de reserva que, convocados, não honrarem o compromisso assumido sem justificativa ou com justificativa recusada pela administração pública.

16.3.4.2. As sanções serão publicadas e registradas no Sicafe.

16.3.5. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CONTRATADA ressarcir o CONTRATANTE pelos prejuízos causados e depois de decorrido o prazo não superior a 02 (dois) anos previsto no inciso IV do artigo 87 da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993.

16.4. O CONTRATANTE não aplicará a multa de mora quando optar por realizar as reduções no pagamento previsto neste instrumento, sendo vedada a dupla penalização da CONTRATADA pelo fato (atraso) na execução do contrato.

16.5. Pelo descumprimento das obrigações assumidas a Administração aplicará multas conforme a gradação estabelecida nas tabelas seguintes:

TABELA 1

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	2 % (dois por cento) sobre o valor da nota de empenho.
2	3 % (três por cento) sobre o valor da nota de empenho.
3	15% (quinze por cento) sobre o valor da nota de empenho.
4	30% (trinta por cento) sobre o valor da nota de empenho.

TABELA 2

ITEM	DESCRIÇÃO	GRAU
1	Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato.	4
2	Recusar-se a assinar o contrato dentro do prazo previsto no edital do certame.	4

3	Deixar de substituir os materiais quando recusados pelo ÓRGÃO GERENCIADOR.	3
5	Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, a entrega dos materiais adquiridos.	1
6	Não apresentação de situação fiscal e trabalhista regular no ato da assinatura do contrato ou da nota de empenho	2
7	Não retirar a nota de empenho.	3

16.6. A autoridade competente, na aplicação das sanções, levará em consideração a gravidade da conduta do infrator, o caráter educativo da pena, bem como o dano causado à Administração, observado o princípio da proporcionalidade.

16.7. O prazo para apresentação de recursos das penalidades aplicadas é de 05 (cinco) dias úteis, contados da data de recebimento da notificação.

16.8. O recurso será dirigido ao Diretor de Logística, que poderá rever sua decisão em 05 (cinco) dias, ou, no mesmo prazo, encaminhá-lo, devidamente informado, à autoridade superior para análise, em igual prazo.

16.9. Da aplicação da penalidade de declaração de inidoneidade, prevista no subitem 16.3.5, caberá pedido de reconsideração, apresentado ao Presidente do TJAC, no prazo de 10 (dez) dias úteis a contar da data da intimação.

16.10. Se houver aplicação de multa, esta será descontada de qualquer fatura ou crédito existente no TJAC em nome da fornecedora e, caso seja a mesma de valor superior ao crédito existente, a diferença a ser cobrada administrativa ou judicialmente.

16.11. As multas não têm caráter indenizatório e seu pagamento não eximirá a CONTRATADA de ser acionada judicialmente pela responsabilidade civil derivada de perdas e danos junto ao CONTRATANTE, decorrentes das infrações cometidas.

16.12. Não será aplicada multa se, comprovadamente, o atraso na entrega dos materiais, advieram de caso fortuito ou motivo de força maior;

16.13. Da sanção aplicada caberá recurso, no prazo de 5 (cinco) dias úteis da notificação, à autoridade superior àquela que aplicou a sanção.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA RESCISÃO:

17.1. O presente Contrato poderá ser rescindido:

17.1.1. por ato unilateral e escrito da Administração, nas situações previstas nos incisos I a XII e XVII do art. 78 da Lei nº 8.666, de 1993, e com as consequências indicadas no art. 80 da mesma Lei, sem prejuízo da aplicação das sanções previstas no Termo de Referência, anexo ao Edital;

17.1.2. amigavelmente, nos termos do art. 79, inciso II, da Lei nº 8.666, de 1993.

17.2. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados, assegurando-se à CONTRATADA o direito à prévia e ampla defesa.

17.3. A CONTRATADA reconhece os direitos da CONTRATANTE em caso de rescisão administrativa prevista no art. 77 da Lei nº 8.666, de 1993.

17.4. O termo de rescisão, sempre que possível, será precedido:

17.4.1. Balanço dos eventos contratuais já cumpridos ou parcialmente cumpridos;

17.4.2. Relação dos pagamentos já efetuados e ainda devidos;

17.4.3. Indenizações e multas.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS VEDAÇÕES:

18.1. É vedado à CONTRATADA:

18.1.1. interromper a execução dos serviços sob alegação de inadimplemento por parte da CONTRATANTE, salvo nos casos previstos em lei.

18.1.2. Caucionar ou utilizar este Termo de Contrato para qualquer operação financeira.

18.1.3. Transferir a terceiros, ou subcontratar o objeto.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DAS ALTERAÇÕES:

19.1 Eventuais alterações contratuais reger-se-ão pela disciplina do art. 65 da Lei nº 8.666, de 1993, cujo art. será interpretado de forma genérica.

19.2. A CONTRATADA é obrigada a aceitar, nas mesmas condições contratuais, os acréscimos ou supressões que se fizerem necessários, até o limite de 25% (vinte e cinco por cento) do valor inicial atualizado do contrato.

CLÁUSULA VIGÉSIMA - DOS CASOS OMISSOS:

20.1. Os casos omissos serão decididos pela CONTRATANTE, segundo as disposições contidas na Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, Lei Complementar nº 123/2006, Lei Complementar nº 8.078/1990, Decretos Federais nº 3.555/2000, 10.024/2019, 7.892/2013, 9.488/2018 e o Decreto Estadual nº 4.767/2019, aplicando-se, subsidiariamente, as disposições da Lei nº 8.666/1993, supletivamente a teoria geral dos contratos, e subordinando-se às condições e exigências estabelecidas neste Edital e seus anexos.

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA- DA PUBLICAÇÃO:

21.1. 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 VIGÉSIMA SEGUNDA - DO FORO:

22.1. 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.

Para firmeza e validade do pactuado, depois de lido e achado em ordem, o presente Contrato vai assinado eletronicamente pelas partes.

Publique-se.

Data e assinatura eletrônicas.

ANEXO I
ATESTADO DE VISITAÇÃO TÉCNICA

Atestamos para fins de participação do Pregão Presencial nº /2023 do processo, que o Sr. _____, representante da empresa _____, CNPJ nº: _____, telefone: () _____, compareceu no dia ____/____/____, às ____:____ horas, inspecionando as instalações do Restaurante do Servidor, objeto da concessão de uso para exploração dos serviços de fornecimento de alimentação conforme exigências do Termo de Referência.

Assinatura e CPF do representante da empresa

Assinatura do fiscal da contratação

ANEXO II
DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR
ALIMENTOS			
01	Pão francês com manteiga	Unidade	R\$ 5,33
02	Pão francês com manteiga e ovo frito ou com carne	Unidade	R\$ 6,30
03	Torrada - pão de forma duas fatias	Unidade	R\$ 5,00
04	Torrada - pão integral duas fatias	Unidade	R\$ 5,51
05	Sanduíche queijo quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	R\$ 6,16
06	Sanduíche queijo quente - pão integral duas fatias	Unidade	R\$ 7,16
07	Sanduíche presunto quente - pão de forma duas fatias	Unidade	R\$ 7,23
08	Sanduíche misto (presunto e queijo) quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	R\$ 7,38
09	Sanduíche hambúrguer simples - (pão de hambúrguer)	Unidade	R\$ 9,00
10	Sanduíche cheeseburger (com queijo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	R\$ 10,66
11	Sanduíche eggburger (com queijo e ovo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	R\$ 5,99
12	Fatia de Bolo	Unidade	R\$ 9,71
13	Fatia de Torta	Unidade	R\$ 9,73
14	Salgado de forno	Unidade	R\$ 7,93
15	Salgado frito	Unidade	R\$ 8,83
16	Charuto (couve, arroz e carne moída)	Unidade	R\$ 8,65
17	Panqueca de frango ou carne moída	Unidade	R\$ 8,50
18	Salada de frutas	Unidade	R\$ 9,00
19	Mingau de banana	Unidade	R\$ 8,50
20	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	Unidade	R\$ 9,50
21	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	Unidade	R\$ 14,16
ALMOÇO			
22	Refeição tipo self-service	Kg	R\$ 71,33

BEBIDAS			
23	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 9,38
24	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
25	Suco de limão natural (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 9,16
26	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,76
27	Suco da polpa de Açaí (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
28	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
29	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
30	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
31	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
32	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
33	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
34	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
35	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
36	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
37	Suco da polpa de Graviola (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
38	Suco da polpa de Graviola (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
39	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 8,50
40	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 5,83
41	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 10,66
42	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,40
43	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 10,66
44	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,40
45	Suco Verde (grande 400 ml)	Unidade	R\$ 10,66
46	Suco Verde (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,40
47	Suco em lata	Unidade	R\$ 7,66
48	Refrigerante em lata	Unidade	R\$ 6,16
49	Refrigerante em garrafa de 600 ml	Unidade	R\$ 8,66
50	Refrigerante em garrafa de 2 litros	Unidade	R\$ 14,16
51	Refrigerante em garrafa de 1 litro	Unidade	R\$ 10,83
52	Café (pequeno 200ml)	Unidade	R\$ 5,16
53	Cappuccino (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 12,97
54	Café com leite (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 6,66
55	Chocolate quente ou frio (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 11,26
56	Vitamina de frutas (opcional com leite desnatado)	Unidade	R\$ 9,70
SOBREMESAS			
57	Creme de cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	R\$ 6,83
58	Picolé	Unidade	R\$ 4,83
59	Sorvete (cada bola)	Unidade	R\$ 5,69
60	Fatia de pudim	Unidade	R\$ 6,50

FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇO

Pregão Presencial n° /2023
Ref. Processo Administrativo n.º 0000459-95.2023.8.01.0000
Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Telefone:
Celular:
E-mail:
Dados bancários (banco/agência/conta corrente):

Conforme Edital do Pregão Presencial n.º /2023, apresentamos proposta de preços para, visando atender a demanda do Poder Judiciário do Estado do Acre, conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência.

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

PREGÃO PRESENCIAL N.º 0/2023

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 V

DECLARAÇÃO DE ME/EPP/COOPERATIVA

(NOME DA FORNECEDORA) _____, CNPJ No _____, sediada
(endereço completo) _____, declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

**ANEXO VI
DECLARAÇÕES**

....., 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:

1. 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;
2. que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
3. que a proposta foi elaborada de maneira independente e seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que a intenção de apresentar a proposta não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 02/2022, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 02/2022 quanto a participar ou não da referida licitação; que o conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 02/2022 antes da adjudicação do objeto da referida licitação; que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Justiça do Estado do Acre antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la;
4. que, 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, não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) 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

Rio Branco, 31 de janeiro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Priscila Luena Prado Maia, Gerente**, em 31/01/2023, às 13:00, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.

**ANEXO III
FORMULÁRIO DE PROPOSTA DE PREÇO**

Pregão Presencial nº /2023
Ref. Processo Administrativo n.º 0000459-95.2023.8.01.0000
Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Telefone:
Celular:
E-mail:
Dados bancários (banco/agência/conta corrente):

Conforme Edital do Pregão Presencial n.º /2023, apresentamos proposta de preços para, visando atender a demanda do Poder Judiciário do Estado do Acre, conforme especificações e condições constantes do Termo de Referência.

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

PREGÃO PRESENCIAL N.º __/2023

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 V

DECLARAÇÃO de ME/EPP/Cooperativa

(NOME DA FORNECEDORA) _____, CNPJ No _____, sediada
(endereço completo) _____, declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, que essa Empresa/Cooperativa está apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Local e data

Nome, função e assinatura do representante legal

ANEXO VI
DECLARAÇÕES

....., inscrita no CNPJ n.º....., por intermédio de seu representante legal o(a) Sr(a)....., portador(a) da Carteira de Identidade no..... e do CPF no, DECLARA:

1. 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;
2. que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores;
3. que a proposta foi elaborada de maneira independente e seu conteúdo não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que a intenção de apresentar a proposta não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 02/2022, por qualquer meio ou por qualquer pessoa; que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 02/2022 quanto a participar ou não da referida licitação; que o conteúdo da proposta não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato do Pregão Presencial nº 02/2022 antes da adjudicação do objeto da referida licitação; que o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante do Tribunal de Justiça do Estado do Acre antes da abertura oficial das propostas; e que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la;
4. que, 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, não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de 16 (dezesesseis) 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

Rio Branco-AC, 31 de janeiro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Desembargadora WALDIRENE Oliveira da Cruz Lima CORDEIRO, Presidente do Tribunal**, em 01/02/2023, às 14:05, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.tjac.jus.br/verifica> informando o código verificador **1382998** e o código CRC **A8D198DA**.