

	Solicitação Nova Contratação	Código:
		FOR-DILOG-001-01 (v.00)

Objeto da Compra/Contração		
<input type="checkbox"/> Material de Consumo	<input type="checkbox"/> Material Permanente	<input checked="" type="checkbox"/> Serviço

Solicitante	
Unidade solicitante: DRVAC / SUFIS	
Responsável pela solicitação: Ana Paula Viana de Lima Carrilho	
Telefone(s): 3302-0339 / 999988-3640	E-mail: drvac@tjac.jus.br

1. Objeto	
Objeto(*)	<p>1.1 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 “<i>self-service</i>”, e lanches aos magistrados, servidores e ao público em geral.</p> <p>1.2 O restaurante tem área total de 606,14 m², dividida em subsolo e térreo, sendo o subsolo contemplado por área de descanso para os servidores e banheiros, e o térreo com hall de entrada, salão, caixa, escritório, depósito de lixo, cozinha, lanchonete, despensa, DML, varanda, vestiários e bateria de banheiros masculinos e femininos.</p> <p>1.3 O ambiente do restaurante tem funcionamento restrito aos dias e horários de expediente do Tribunal de Justiça, ordinariamente de segunda a sexta-feira, das 07h às 15h.</p>
Justificativa(*)	<p>2.1 Considerando que a sede do TJ/AC está localizada 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, a citada localidade não conta com opções de serviço do gênero, tais como restaurantes e/ou lanchonetes próximas e com valores acessíveis. Com isso, 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, que buscará atender as atuais exigências de segurança alimentar e</p>

1. Objeto

oferecimento de uma melhor logística, demonstrando-se preocupação da administração com melhores condições de trabalho e qualidade de vida aos servidores, caracterizando-se como uma boa prática na administração pública.

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

2.3 A licitação será realizada na forma amplamente utilizada e aceita para a concessão de espaço público pelo Tribunal de Contas da União-TCU (Acórdão 2844-40/2010-Plenário), assim deve ser levado ao conhecimento dos interessados que este Tribunal de Justiça realizará licitação na modalidade **PREGÃO**, na forma **PRESENCIAL**, do tipo **maior percentual de desconto sobre o valor de referência do quilograma da refeição**.

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

2.5 No presente caso, se mostra pertinente à modalidade Pregão Presencial, a uma pelo fato do objeto a ser licitado necessita de lances pelo critério de escolha do tipo Maior Percentual de Desconto, no presente caso, o uso do Pregão Presencial resultará em maiores benefícios ao Tribunal de Justiça do Estado do Acre; a duas, para evitar subcontratação que é vedada e pode acarretar em prejuízos a prestação dos referidos serviços; e, mais, visando que sejam contempladas empresas locais que tenham interesse em participar da licitação e reunam condições de célere atendimento e início das atividades, tão logo seja ultimado o procedimento licitatório.

3. DOS PROFISSIONAIS

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

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

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

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

1. Assinar o cardápio;
2. Confeccionar e expor a tabela de valores nutritivos das refeições e lanches;
3. Implantar rotinas para evitar a contaminação dos alimentos;
4. Definir normas para compra e recepção de matérias-primas;

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

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

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

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

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

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

3.8 Atender de imediato as solicitações 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.

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

4. DA VIGÊNCIA

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

5. DO CARDÁPIO

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

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

1. 03 (três) pratos proteicos, sendo, obrigatoriamente uma opção de carne vermelha, uma opção de carne branca (frango e/ou peixe) e opção de carne suína, devendo oferecer pelo menos dois tipos na forma grelhada ou assada;
2. 01 (uma) opção de proteínas da categoria 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;

5.3 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 mateiga;
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.

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

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

6. PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS:

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

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 apresentado.
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.

7. DA EXECUÇÃO DO CONTRATO

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

7.2 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;

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

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

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

7.6 A CONCESSIONÁRIA poderá, a seu critério, optar pelo preparo das refeições e lanches na cozinha do restaurante ou em local próprio, desde que condizente com os padrões de higiene e limpeza exigidos pela legislação em vigor, assim como equipado com o aparelhamento mínimo exigido, situação que será comprovada através de visitas periódicas realizadas pelo Gestor do contrato às dependências do refeitório ou outro local qualquer onde as refeições sejam preparadas;

7.7 Somente será permitida a utilização das instalações do restaurante para preparo de refeições e lanches a serem comercializados dentro do restaurante, salvo autorização expressa do CONCEDENTE;

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

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

7.10. O preço máximo aceitável nessa licitação para o quilo da refeição é o valor de referência (Anexo I deste Termo) após a aplicação do desconto ofertado.

7.11 O preço do quilo da refeição “*self-service*” poderá ser corrigido, através de revisão anual, a contar da assinatura do contrato, levando-se em conta a variação do preço de mercado, devidamente justificado, em conformidade com a legislação vigente;

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

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

7.13. Os preços do quilo, dos lanches, sucos, refrigerantes e bebidas em geral deverão ser mantidos em local visível na entrada do restaurante e cobrados nos valores máximos constantes da Planilha do ANEXO I, **após a aplicação do desconto ofertado;**

7.14 Os serviços de limpeza e higienização do espaço físico destinado ao restaurante serão de inteira responsabilidade da CONCESSIONÁRIA, nos quais se incluem a limpeza e conservação do espaço destinado ao refeitório, móveis, instalações, máquinas e utensílios, lavagem geral e desinfecção;

7.15 O lixo e os dejetos deverão ser acondicionados em sacos plásticos fechados, em local separado da cozinha ou da despensa, devendo ser posteriormente transportado para as áreas onde exista coleta pública;

7.16 A CONCESSIONÁRIA deverá providenciar, ainda, o abastecimento de gás GLP necessário à realização de suas atividades, a ser instalado na central de gás que funciona em anexo ao restaurante, sendo expressamente vedada a instalação de botijões de gás, de qualquer capacidade ou material, dentro do edifício do restaurante.

8. DOS MÓVEIS E EQUIPAMENTOS

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

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

9. DO CRITÉRIO DE AVALIAÇÃO DAS PROPOSTAS

9.1 As propostas serão avaliadas pelo critério de **maior percentual de desconto sobre o valor de referência do quilograma da refeição**, sobre a tabela de preços máximos praticados (a ser incluída pela GECON no termo de referência), na forma prevista no inciso IV, § 1º, art. 45 da Lei 8.666/93;

10. DA TAXA MENSAL PELO USO DO ESPAÇO

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

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

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

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

10.5 Os custos com consumo de energia elétrica 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.

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

11. DO REAJUSTE

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

12. DA FISCALIZAÇÃO

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

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

12.3 Acompanhar o recolhimento da Taxa Mensal de Ocupação;

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

13. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

13.1 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;

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

13.3 A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

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

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

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

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

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

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

13.8 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

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

b. 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.

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

14. 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 asseados, 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.

15. DAS OBRIGAÇÕES DO 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.

16. DAS PENALIDADES

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

17. DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

17.1. Caberá à DRVAC a gestão na pessoa da Diretora Ana Paula Viana de Lima Carrilho e a fiscalização à SUFIS na pessoa da Supervisora Maria Goreth de Amorim.

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

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

17.4. Fica vedada a subcontratação, sob pena de rescisão contratual.

18. DO VALOR ESTIMADO

18.1 O custo estimado da despesa é de **R\$ 500,00 (quinhentos reais)**, creditados mensalmente na conta do CONCEDENTE.

18.2 O valor de referência do preço da alimentação, por quilograma, é de R\$ conforme mapa de preços.

18.3 O valor dos lanches terá como referência a tabela de preços pesquisados no mercado e sera a referência para a tabela de preços geral.

18.4 A tabela de preços constituirá o Anexo I do Termo de referência.

ANEXO I
DOS PREÇOS DE REFERÊNCIA

ITEM	DESCRIÇÃO	UNIDADE	VALOR
ALIMENTOS			
01	Pão francês com manteiga	Unidade	
02	Pão francês com manteiga e ovo frito ou com carne	Unidade	
03	Torrada - pão de forma duas fatias	Unidade	
04	Torrada - pão integral duas fatias	Unidade	
05	Sanduíche queijo quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	
06	Sanduíche queijo quente - pão integral duas fatias	Unidade	
07	Sanduíche presunto quente - pão de forma duas fatias	Unidade	
08	Sanduíche misto (presunto e queijo) quente - pão de fôrma duas fatias	Unidade	
09	Sanduíche hambúrguer simples - (pão de hambúrguer)	Unidade	
10	Sanduíche cheeseburger (com queijo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	
11	Sanduíche eggburger (com queijo e ovo) - (pão de hambúrguer)	Unidade	
12	Fatia de Bolo	Unidade	
13	Fatia de Torta	Unidade	

14	Salgado de forno	Unidade	
15	Salgado frito	Unidade	
16	Charuto (couve, arroz e carne moída)	Unidade	
17	Panqueca de frango ou carne moída	Unidade	
18	Salada de frutas	Unidade	
19	Mingau de banana	Unidade	
20	Açaí cremoso com banana e cereais (pequeno 200ml)	Unidade	
21	Açaí cremoso com banana e cereais (grande 400ml)	Unidade	
ALMOÇO			
22	Refeição tipo self-service	Kg	
BEBIDAS			
23	Suco de laranja natural (grande 400 ml)	Unidade	
24	Suco de laranja natural (pequeno 250 ml)	Unidade	
25	Suco de limão natural (grande 400 ml)	Unidade	
26	Suco de limão natural (pequeno 250 ml)	Unidade	
27	Suco da polpa de Açaí (grande 400 ml)	Unidade	
28	Suco da polpa de Açaí (pequeno 250 ml)	Unidade	
29	Suco da polpa de Abacaxi (grande 400 ml)	Unidade	
30	Suco da polpa de Abacaxi (pequeno 250 ml)	Unidade	
31	Suco da polpa de Acerola (grande 400 ml)	Unidade	

32	Suco da polpa de Acerola (pequeno 250 ml)	Unidade	
33	Suco da polpa de Cajá (grande 400 ml)	Unidade	
34	Suco da polpa de Cajá (pequeno 250 ml)	Unidade	
35	Suco da polpa de Goiaba (grande 400 ml)	Unidade	
36	Suco da polpa de Goiaba (pequeno 250 ml)	Unidade	
37	Suco da polpa de Graviola (grande 400 ml)	Unidade	
38	Suco da polpa de Graviola (pequeno 250 ml)	Unidade	
39	Suco da polpa de Cupuaçu (grande 400 ml)	Unidade	
40	Suco da polpa de Cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	
41	Suco da polpa de Morango (grande 400 ml)	Unidade	
42	Suco da polpa de Morango (pequeno 250 ml)	Unidade	
43	Suco da polpa de Uva (grande 400 ml)	Unidade	
44	Suco da polpa de Uva (pequeno 250 ml)	Unidade	
45	Suco Verde (grande 400 ml)	Unidade	
46	Suco Verde (pequeno 250 ml)	Unidade	
47	Suco em lata	Unidade	
48	Refrigerante em lata	Unidade	
49	Refrigerante em garrafa de 600 ml	Unidade	
50	Refrigerante em garrafa de 2 litros	Unidade	
51	Refrigerante em garrafa de 1 litro	Unidade	

52	Café (pequeno 200ml)	Unidade	
53	Cappuccino (opcional com leite desnatado)	Unidade	
54	Café com leite (opcional com leite desnatado)	Unidade	
55	Chocolate quente ou frio (opcional com leite desnatado)	Unidade	
56	Vitamina de frutas (opcional com leite desnatado)	Unidade	
SOBREMESAS			
57	Creme de cupuaçu (pequeno 250 ml)	Unidade	
58	Picolé	Unidade	
59	Sorvete (cada bola)	Unidade	
60	Fatia de pudim	Unidade	

5 SANÇÕES

As sanções aplicáveis a presente contratação, são aquelas previstas no Capítulo IV, Seção I e II da Lei nº 8.666/93 e atualizações.

Rio Branco-AC, 18 de janeiro de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Ana Paula Viana de Lima Carrilho, Diretora**, em 24/01/2023, às 09:53, 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 **1375682** e o código CRC **17460439**.

