



PODER JUDICIÁRIO DO ESTADO DO ACRE
Gerência de Contratação

CONTRATO 19/2023

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO QUE ENTRE SI CELEBRAM O TRIBUNAL DE JUSTIÇA DO ESTADO DO ACRE E A EMPRESA QUENTINHAS EXPRESS LTDA

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, Desemargadora **Regina Ferrari**, doravante denominado **CONTRATANTE**, e a empresa **QUENTINHAS EXPRESS LTDA**, inscrita no CNPJ sob o nº 18.937.274/0001-77, sediada à rua Marechal Deodoro, nº 472 - Ipase, bairro Centro em Rio Branco/Acre, e-mail: rrquentinhasexpress@yahoo.com.br doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por Rafaella Arnaud Brozzo, portadora da Carteira de Identidade nº 390.041 SSP/AC, e CPF nº 095.639.527-90, tendo em vista o que consta no Processo nº 0000459-95.2023.8.01.0000 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 %	PREÇO COM 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\$71.33	9%	R\$ 64,91

1.4. O valor 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.

<p>CARNE SUÍNA E BOVINA</p>	<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>
<p>AVES</p>	<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>
<p>PEIXES</p>	<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>
<p>LINGUIÇAS</p>	<p>Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.</p>
<p>PRESUNTOS</p>	<p>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.</p>

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.
------	--

CLÁUSULA 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

CLÁUSULA 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 efetuá-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 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 no valor de R\$ 500,00 (quinhentos reais)**.

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.

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 Contrato.

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/depósito 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 PERMISSONÁRIA 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 = 0,00032876, assim apurado:

I = (TX)	I = $(\frac{6}{100})$ 365	I = 0,00032876 TX = Percentual da taxa anual = 12%
----------	------------------------------	---

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

FISCAL ADMINISTRATIVO: Priscila Luena Prado Maia - GECON.

GESTOR: Ana Paula Viana de Lima Carrilho, matrícula nº 8000830

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 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.

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 pensada 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 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;

14.19. 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 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 Sicaf.

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 rege-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 n.º 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
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

Rio Branco-AC, 05 de abril de 2023.



Documento assinado eletronicamente por **Rafaella Arnaud Brozzo, Usuário Externo**, em 12/04/2023, às 10:34, conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



Documento assinado eletronicamente por **Desembargadora REGINA Célia FERRARI Longuini, Presidente do Tribunal**, em 13/04/2023, às 09:49, 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 **1436472** e o código CRC **377C7B64**.