



SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

EDITAL DE LICITAÇÃO

Senhor Licitante,

Solicito a Vossa Senhoria preencher o recibo de entrega de editais abaixo, remetendo-o a Seção de Compras e Licitações, por meio do fone (063) 3218-3858 ou e-mail selit.to@trf1.jus.br.

A não remessa de recibo exime o Pregoeiro da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.

Palmas - TO, 25 de outubro de 2019.

SIDNEY MARTINS JALES

Pregoeiro

PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2019**PAE 0002554-87.2019.4.01.8014**

Razão Social: _____

CNPJ: _____

Endereço: _____

Cidade: _____ Estado: _____ Telefone: _____ Fax: _____

E-mail para cont@to: _____

Nome do Representante para contato: _____

Assinale com "x", no parêntese abaixo, o site pelo qual recebeu cópia do instrumento convocatório acima identificado:

 www.to.trf1.jus.br www.comprasnet.gov.br

Data de retirada: ____ / ____ / _____

Assinatura / Carimbo CNPJ**PODER JUDICIÁRIO**
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS**PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2019**
(PAe 0002554-87.2019.4.01.8014)

A JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS, por seu Pregoeiro e Equipe de Apoio designados pela Portaria Nº 7822676, de 14 de março de 2019, da Diretoria do Foro desta Seccional, torna público que realizará licitação, sob a modalidade **PREGÃO ELETRÔNICO**, do tipo menor preço global, sob o regime de execução por preço unitário, regida pelas disposições contidas na Lei nº 10.520/2002, no Decreto nº 5.450/2005, do Decreto nº 8.538/2015, na Lei Complementar nº 123/2006, aplicando-se subsidiariamente a Lei nº 8.666/1993 e suas alterações, demais normas que regem a matéria, pelas condições e exigências constantes do presente Edital.

1 - DO OBJETO

1.1 - O objeto do presente Pregão consiste na **CONCESSÃO ONEROSA DE USO** de espaço físico localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO situado na Quadra 201 Norte, Conjunto 01, lote 2-A, Palmas - TO, com área de 108 m², (cento e oito metros quadrados) para **EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE/RESTAURANTE**, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo, conforme especificações constantes do Termo de Referência - Anexo I, deste Edital.

1.2 - DA ABERTURA

1.2.1 - No dia, hora e local abaixo indicados se fará a abertura do certame:

DATA: 11/11/2019**HORA:** 14h30m (horário de Brasília/DF)**LOCAL:** www.comprasgovernamentais.gov.br

1.3 - Não havendo expediente na data marcada, ficará a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, mantidos o mesmo horário e local, salvo disposição em contrário;

1.4 - O Edital estará disponível no *site* da Justiça Federal – TO, na Internet (www.to.trf1.jus.br), na opção consulta “licitações” e no www.comprasgovernamentais.gov.br.

1.5. São partes integrantes deste Edital:

ANEXO I – Projeto Básico

ANEXO II – Modelo de Proposta de Preços

ANEXO VI – Minuta de Contrato

3 . DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO

3.1 - Poderão participar deste Pregão Eletrônico os interessados que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos, e que estiverem devidamente credenciados no site: www.comprasgovernamentais.gov.br.

3.2 - O credenciamento dar-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

3.3 - O credenciamento junto ao [comprasgovernamentais](http://www.comprasgovernamentais.gov.br) implica a responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

3.4 - O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo à Seção Judiciária do Tocantins responsabilidade por eventuais danos decorrentes do uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

3.5 – Como requisito para a participação neste Pregão Eletrônico, a licitante deverá, em campo próprio do sistema eletrônico, no ato da elaboração e envio da proposta de preços, efetuar as seguintes declarações:

3.5.1. Inexistência de fato superveniente que o impeça de participar do certame;

3.5.2. Cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal;

3.5.3. Concordância com as condições estabelecidas neste Edital e que atende aos requisitos de habilitação;

3.5.4. Atendimento aos requisitos do art. 3º da Lei Complementar nº 123/2006, no caso de microempresas e empresas de pequeno porte;

3.5.5. Elaboração independente de proposta, consoante Instrução Normativa nº 02, de 17 de setembro de 2009.

3.5.6. Relativo a empregados não executando trabalho degradante, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inc. III do art. 5º da CF.

3.5.7. Informando se os serviços são produzidos ou prestados por empresas que comprovem cumprimento de reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que atendam às regras de acessibilidade previstas na legislação, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991.

3.6 - Não será permitida a participação de empresas:

1. reunidas em consórcio ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
2. concordatárias ou com falência decretada, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
3. que estejam com o direito de licitar e contratar com a Administração suspensos ou que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou para contratar com a Administração Pública, Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, pelo órgão que o praticou, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição;
4. Empresas estrangeiras que não funcionem no país.

4. DA REPRESENTAÇÃO E DO CREDENCIAMENTO

4.1. Para participar do Pregão Eletrônico, a licitante deverá se credenciar no sistema “PREGÃO ELETRÔNICO” através do site www.comprasgovernamentais.gov.br.

4.1.1. O credenciamento far-se-á pela atribuição de chave de identificação e de senha, pessoal e intransferível, para acesso ao sistema eletrônico.

4.1.2. O credenciamento da licitante, bem como a sua manutenção, dependerá de registro cadastral atualizado no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, que também será requisito obrigatório para fins de habilitação.

4.1.3. O credenciamento junto ao provedor do sistema implica a responsabilidade legal da licitante ou de seu representante legal e a presunção de sua capacidade técnica para realização das transações inerentes ao Pregão Eletrônico.

4.2. O uso da senha de acesso ao sistema eletrônico é de inteira e exclusiva responsabilidade da licitante, incluindo qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao provedor do sistema ou à Justiça Federal – Seção Judiciária do Tocantins, promotora da licitação, responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

5. DO ENVIO DAS PROPOSTAS

5.1. A participação no pregão eletrônico dar-se-á por meio da digitação da senha privativa da licitante e subsequente encaminhamento da proposta de preços, no valor total para o grupo único cotado, até o horário estabelecido no preâmbulo deste Edital, exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

5.1.1. A Proposta de Preços contendo as especificações detalhadas do objeto ofertado deverá ser formulada e enviada em formulário específico, exclusivamente por meio do Sistema Eletrônico.

5.2. A licitante se responsabilizará por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas, assim como os lances inseridos durante a sessão pública.

5.3. Incumbirá à licitante acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão eletrônico, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de qualquer mensagem emitida pelo sistema ou de sua desconexão.

5.4. A licitante deverá obedecer rigorosamente aos termos deste Edital e seus anexos.

5.5. Na proposta vencedora a ser enviada posteriormente deverá constar:

5.5.1 - ser redigida em língua portuguesa, datilografada ou digitada, datada e assinada na última folha e rubricada nas demais pelo representante legal da empresa;

5.5.2 - conter especificações claras e detalhadas dos alimentos que serão fornecidos, de conformidade com o estabelecido no **Projeto Básico e respectivos anexos - ANEXO I e no modelo de proposta – Anexo II**, deste Edital;

5.5.3 - consignar prazo de validade da proposta de no mínimo 60 (sessenta) dias, contados a partir da entrega da mesma, encerrando-se sempre em dia útil;

5.5.4 - indicar razão social, CNPJ, endereço, telefone e dados bancários (banco, agência e respectivos códigos);

5.5.5 - consignar **preço por item e Total da Tabela/Cardápio Básico de Lanches/Refeições - Anexo II - Modelo de Proposta**, em moeda corrente nacional, com apenas duas casas decimais, expressos em algarismos e por extenso;

5.5.6 - incluir no preço ofertado todos os custos decorrentes da contratação, tais como: custos diretos e indiretos (materiais, fretes, BDI, seguros, etc.), tributos, taxas e outras despesas incidentes ou necessárias à perfeita execução dos serviços, na forma prevista neste Edital;

5.5.7 - A **proposta vencedora, ajustada ao valor do lance ou da negociação realizada com o Pregoeiro, deverá ser anexadas na plataforma eletrônica do [comprasnet](http://www.comprasnet.gov.br) – “enviar anexo”, no prazo estipulado após convocação na sessão do pregão.**

5.7 - Em nenhuma hipótese poderão ser alteradas as condições de pagamento, prazos ou outra qualquer que importe modificação dos termos da proposta apresentada, salvo no que tange aos preços ofertados, os quais poderão ser reduzidos quando da fase de lances do certame.

5.8 - Não caberá desistência da proposta, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro, sob pena de aplicação de penalidade na forma do disposto neste edital.

5.9 - Em caso de divergência entre os preços unitários e os totais, prevalecerão os primeiros, e entre os expressos em algarismos e os por extenso, serão considerados os últimos.

5.10 - Não serão aceitas cotações com quantidades inferiores às solicitadas no Anexo I.

5.11 - Caso os prazos de que tratam os subitens 5.5.3 e 5.5.6 não estejam expressamente indicados na proposta, os mesmos serão considerados como aceitos.

5.12 - Será desclassificada a proposta elaborada em desacordo com os termos deste Edital e seus Anexos ou que se opuser a quaisquer dispositivos legais vigentes.

5.13 - A apresentação da proposta implicará plena aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste Edital e seus Anexos.

5.14 – **Os licitantes poderão apresentar suas propostas de conformidade com o modelo constante do ANEXO II.**

5.16 - Após a abertura das propostas não serão admitidos pedidos de cancelamento, retificação de preços ou de quaisquer outras condições oferecidas.

5.17 - Em caráter de diligência, os documentos remetidos por meio da opção “Enviar Anexo” do sistema Comprasnet poderão ser solicitados em original ou por cópia autenticada a qualquer momento. Nesse caso, os documentos deverão ser encaminhados, no prazo estabelecido pelo Pregoeiro, à Justiça Federal de 1º Grau – Seção Judiciária do Tocantins, Sala de Licitações, Avenida Teotônio Segurado, Quadra 201 Norte, conj. 01, lote 2-A, Palmas-TO, CEP 77.001-128.

6. DA DIVULGAÇÃO DAS PROPOSTAS

6.1. O início da Sessão Pública, via sistema eletrônico (internet), será na data e horário previstos neste Edital e realizar-se-á de acordo com o Decreto n. 5.450, de 31.05.2005, com a divulgação das propostas de preços recebidas em conformidade com o item 5 e que deverão estar em perfeita consonância com as especificações de fornecimento dos serviços detalhados no presente Edital e seus Anexos.

6.2. Durante a etapa dos lances não será possível a identificação dos participantes, nem dos autores dos menores lances.

6.3. Os licitantes deverão, durante a Sessão Pública do Pregão, atentar para as informações e recomendações efetuadas pelo Pregoeiro através de chat, não cabendo alegações posteriores de desconhecimento das mesmas.

7. DA FORMULAÇÃO DOS LANCES

7.1 - Aberta a etapa competitiva (Sessão Pública), as licitantes poderão encaminhar lances exclusivamente por meio do sistema eletrônico.

7.2 - Os lances deverão ser formulados pelo **MENOR VALOR GLOBAL** para fornecimento dos alimentos (lanches / refeições) constantes da Tabela / Cardápio Básico - Item 4 do Termo de Referência - Anexo I do Edital.

7.3 - As licitantes poderão oferecer lances sucessivos, observando o horário fixado e as regras de aceitação dos mesmos.

7.4 - A licitante somente poderá oferecer lance inferior ao último por ela ofertado e registrado pelo sistema.

7.5 - Não serão aceitos dois ou mais lances iguais, prevalecendo aquele que for recebido e registrado primeiro.

7.6 - Durante o transcurso da sessão pública o Pregoeiro enviará mensagens, via *chat*, às licitantes, mas estas só poderão se comunicar com o Pregoeiro por iniciativa desta, após o encerramento da fase de lances.

7.7 - No caso de desconexão do Pregoeiro, no decorrer da etapa de lances, se o sistema eletrônico permanecer acessível às licitantes, os lances continuarão sendo recebidos, sem prejuízo dos atos realizados.

7.8 - Quando a desconexão referida no item anterior, persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa do Pregoeiro às participantes, no endereço eletrônico utilizado para divulgação.

7.9 - A etapa de lances será encerrada mediante aviso de fechamento iminente dos lances, emitido pelo sistema eletrônico às licitantes, após o que transcorrerá período de tempo de até 30 (trinta minutos), aleatoriamente determinado também pelo sistema eletrônico, findo o qual será automaticamente encerrada a recepção de lances.

7.10 - O sistema informará a proposta de menor preço imediatamente após o encerramento da etapa de lances ou após negociação e decisão do Pregoeiro acerca do lance de menor valor.

7.11 - Não poderá haver desistência dos lances efetuados, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades previstas no art. 28 do Decreto n. 5.450/05.

7.12 – Caso não sejam apresentados lances, serão verificadas a conformidade entre a proposta de menor preço e valor estimado para contratação.

8. DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

8.1. Após o fechamento da etapa de lances e suspensão da Sessão o Pregoeiro efetuará o julgamento das propostas pelo critério do **menor preço global**, podendo encaminhar contraproposta diretamente à licitante que tenha apresentado lance de menor valor para que seja obtido preço melhor, bem como poderá declará-la vencedora.

8.2. Após a análise e a aceitação da proposta, enviada via sistema eletrônico, ou quando for o caso, após negociação e decisão acerca do valor, o Pregoeiro adjudicará o respectivo item à licitante vencedora.

8.3. Na hipótese da proposta ou do lance de menor valor não ser aceito ou se a licitante vencedora desatender às exigências habilitatórias o Pregoeiro examinará a proposta ou lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação na ordem de classificação, segundo o critério do menor preço global, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao Edital.

8.3.1. Ocorrendo a hipótese anterior, o Pregoeiro poderá ainda negociar com a licitante, no sentido de se obter preço melhor.

9. DA HABILITAÇÃO

9.1. A habilitação da licitante será efetuada mediante consulta ao Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedores – SICAF, para verificação da validade dos documentos abaixo:

9.1.1. prova de regularidade junto ao INSS;

9.1.2. prova de regularidade do Fundo de Garantia por Tempo de Serviço - FGTS, junto à Caixa Econômica Federal;

9.1.3. prova de regularidade quanto aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, emitida pela Secretaria da Receita Federal;

9.1.4. comprovar, por meio do SICAF, a boa situação financeira da empresa com índices contábeis: LIQUIDEZ GERAL – LG; SOLVÊNCIA GERAL – SG e LIQUIDEZ CORRENTE – LC, iguais ou maiores que 1 (um).

9.2. A licitante deverá comprovar, ainda, a regularidade:

9.2.1. da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT – Pode ser obtida no link (<http://www.tst.jus.br>); e

9.2.2. da **Certidão Negativa de Feitos Sobre Falência, Recuperação Judicial ou Recuperação Extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede do licitante.

9.3. QUANTO À CAPACITAÇÃO TÉCNICO-OPERACIONAL:

9.3.1. Apresentação de **ATESTADO (S)** fornecido (s) por pessoa jurídica de direito público ou privado, declarando que a empresa licitante exerceu atividade de exploração de serviços de lanchonete/restaurante, onde fique comprovada a experiência no ramo de fornecimento de alimentos prontos:

. **Execução de serviços de fornecimentos de alimentos prontos (lanches / refeições) em espaço alugado de particular ou em espaço / bem público por meio de concessão de uso.**

9.4. DECLARAÇÃO DE VISTORIA – os licitantes interessados **poderão** vistoriar o local da concessão de uso, acompanhadas por servidor da SEPOB, da Seccional em Palmas-TO, e receber a Declaração de Vistoria do Local, dando ciência dos dados da área cedida, para identificar as características e condições especiais e dificuldades que, porventura, possam existir na execução da exploração dos serviços de lanchonete/restaurante local.

9.4.1 - A vistoria deverá ser previamente agendada junto à SEPOB, localizada na sede da Seccional em Palmas-TO, situada na Av. Teotônio Segurado, Quadra 201 Norte, Conjunto 01, Lote 2-A, em dias úteis, com os servidores Vinícius ou Lucivânia, pelo telefone (63)3218-3803, no horário das 12:00 às 18:00h, até o dia útil anterior à data fixada para abertura das propostas.

9.4.2 - A vistoria **deverá** ser realizada por um representante legal formalmente designado pela licitante interessada, a fim de que sejam evitadas alegações de eventuais prejuízos em virtude de sua omissão na verificação dos serviços que deverão ser executados.

9.5 - As declarações fornecidas pela licitante terão de ser assinadas por quem tenha capacidade de representar a empresa, ativa e passivamente, nos atos judiciais e extrajudiciais, ou por seu procurador com poderes para tanto.

9.6. Os documentos relativos à habilitação a que se referem os subitens anteriores, exceto o item 9.1 (que será consultado on-line no Sicafe) e 9.2 (consultado em site próprio) deverão ser anexados, após convocação do Pregoeiro, em campo próprio disponibilizado pelo *Comprasnet*, **em prazo estipulado na sessão**.

9.6.1. Para que consiga anexar os documentos em tempo hábil, evitando a desclassificação, recomendam-se, manterem o arquivo preparado (digitalizados/escaneados, quando for o caso) com antecedência.

10. DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS

10.1. Qualquer pessoa até 03 (três) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública poderá solicitar esclarecimentos referentes ao processo licitatório.

10.2. Os pedidos de esclarecimentos deverão ser enviados ao pregoeiro exclusivamente por meio eletrônico via internet, através do e-mail selit.to@trf1.jus.br.

11. DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

11.1. Qualquer pessoa até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para abertura da sessão pública poderá impugnar o ato convocatório do pregão eletrônico.

11.2. Caberá ao Pregoeiro, decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas.

11.3. Acolhida a petição contra o ato convocatório, será designada nova data para a realização do certame.

12. DOS RECURSOS ADMINISTRATIVOS

12.1. Declarada a vencedora, admitir-se-á, nos termos da legislação vigente, a interposição de recursos, compreendida a manifestação prévia da licitante, durante a Sessão Pública, o encaminhamento de memoriais e eventuais contrarrazões pelas demais licitantes, realizados no âmbito do Sistema Eletrônico, em formulários próprios.

12.2. A falta de manifestação imediata e motivada da licitante importará a decadência do direito de recurso e adjudicação do objeto pelo Pregoeiro à vencedora. Os recursos imotivados ou insubsistentes não serão recebidos.

12.2.1. Intenção motivada de recorrer é aquela que identifica, objetivamente, os fatos e o direito que a licitante pretende que sejam revistos pela autoridade superior àquela que proferiu a decisão.

12.3. O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

12.4. O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

12.5. Se não reconsiderar sua decisão o Pregoeiro submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração da Diretoria do Foro da Justiça Federal – Seção Judiciária do Tocantins, que proferirá decisão definitiva antes da homologação do procedimento.

12.6. Os autos do processo permanecerão com vista franqueada aos interessados na Seção de Compras e Licitações, no Edifício-sede da Justiça Federal, na Av. Teotônio Segurado, Quadra 201 Norte, Conjunto 1, Lote 2-A, Palmas, Tocantins, nos dias úteis, no horário das 9h às 18h (horário local).

12.7. Decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto e homologará o procedimento licitatório.

13. DA CONTRATAÇÃO

13.1. Homologada a licitação pelo Ordenador da despesa, o adjudicatário será convocado para assinar o contrato (minuta - Anexo III deste Edital).

13.2. Como condição para assinar o contrato a licitante vencedora deverá manter as mesmas condições de habilitação, cuja confirmação será feita através de consulta ao SICAF ou através da internet nos respectivos sites dos órgãos emissores das certidões de regularidade fiscal.

13.3. A licitante vencedora terá o prazo de 05 (cinco) dias úteis, após a convocação, para assinatura do contrato.

13.3.1. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela vencedora durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração.

13.4. Será exigida apresentação de garantia, no prazo de 15 (quinze) dias da assinatura do Contrato, que poderá ser prestada em uma das modalidades do § 1º do art. 56 da Lei 8.666/93;

13.5. Se a licitante vencedora não apresentar situação de regularidade documental, no ato da emissão das notas de empenhos, ou recusar-se injustificadamente a receber as mesmas no prazo estabelecido, os demais licitantes serão convocados para celebrar o Contrato, observada a ordem de classificação, e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis.

14. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATADA E DA CONTRATANTE

14.1. Conforme minuta de contrato, Anexo III deste Edital.

15. DO PAGAMENTO

15.1. Conforme minuta de contrato, Anexo III deste Edital

16. DAS PENALIDADES

16.1. A licitante que ensejar o retardamento da execução do certame, não mantiver a proposta, comportar-se de modo inidôneo, deixar de entregar ou apresentar documentação falsa exigida no certame, cometer fraude fiscal, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, ficará impedida de licitar e contratar com a Administração, pelo prazo de até 05 (cinco) anos, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

16.1.1. As penalidades serão obrigatoriamente registradas no SICAF, e no caso de suspensão de licitar, a licitante deverá ser descredenciada por igual período, sem prejuízo das multas previstas no Edital e das demais cominações legais.

16.2. As sanções deverão ser aplicadas de forma gradativa, obedecidos os princípios da razoabilidade e da proporcionalidade.

16.3. As sanções serão aplicadas após regular processo administrativo com garantia de defesa prévia.

16.4. Configurado o descumprimento da obrigação contratual, será o contratado notificado da infração e da penalidade correspondente, para, no prazo de cinco dias úteis, apresentar defesa.

16.5. Recebida a defesa, o Diretor do Foro da Seção Judiciária do Tocantins deverá manifestar-se, motivadamente, sobre o acolhimento ou rejeição das razões apresentadas, para concluir pela imposição ou não da penalidade.

16.6. A inexecução total ou parcial do fornecimento do objeto, assim como a execução irregular, ou com atraso injustificado, sujeitará o contratado, garantida a prévia defesa, à aplicação das seguintes sanções:

I – advertência;

II - multa;

III - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Administração, por prazo não superior a 02 (dois) anos;

IV - 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 o contratado ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

16.7. A recusa injustificada do adjudicatário em assinar, aceitar ou retirar o contrato ou instrumento equivalente dentro do prazo estabelecido pela Administração ensejará a multa correspondente a 20% do valor a ele adjudicado.

16.8. A inexecução total do contrato ensejará a aplicação de multa de 30% do valor do ajuste.

16.9. As multas por atraso serão aplicadas na seguinte conformidade:

I – atraso de até 15 dias: multa de 0,2% x dias de atraso x valor referente às obrigações não cumpridas.

II - atraso de 16 até 30 dias: multa de 0,3% x dias de atraso x valor referente às obrigações não cumpridas.

III - atraso de 31 até 60 dias: multa de 0,4% x dias de atraso x valor referente às obrigações não cumpridas.

IV – atraso superior a 60 dias será considerado inexecução total do ajuste.

16.10. As sanções são autônomas e a aplicação de uma não exclui a outra.

16.11. Poderá ser prorrogado o prazo de entrega do objeto desde que a contratada apresente justificativa devidamente fundamentada e por escrito, nos casos previstos pelo art. 57, § 1º, incisos I a VI, da Lei N. 8.666/93, e alterações posteriores.

16.12. A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo para entrega do objeto, deverá ser dirigida à Secretaria Administrativa – SECAD – e protocolizada na Seção de Protocolo e Arquivo Administrativo – SECAM – desta Seccional, no horário de 9h às 18h (horário local), até a data de vencimento do prazo de entrega inicialmente estipulado, ficando a critério da Seção Judiciária a sua aceitação.

17. DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

17.1. As despesas decorrentes da contratação do objeto deste instrumento, correrão à conta dos recursos específicos consignados no orçamento da Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária do Tocantins para atender a presente contratação.

18. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1. As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

18.2. A critério da Juíza Federal Diretora do Foro da Seção Judiciária do Tocantins a presente licitação poderá ser:

18.2.1. Adiada, por conveniência exclusiva da Administração;

18.2.2. Revogada, a juízo da Administração, se considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta;

18.2.3. Anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado.

18.3. A anulação do procedimento licitatório induz à da contratação.

18.4. É facultado ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase desta licitação, promover diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução de assunto relacionado ao presente Edital.

18.5. A licitante é responsável administrativa, civil e penalmente pela fidelidade e legitimidade das informações e dos documentos apresentados em qualquer fase desta licitação.

18.6. Na contagem dos prazos previstos neste Edital exclui-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, e considerar-se-ão os dias consecutivos, exceto quando for explicitamente disposto em contrário.

18.7. Cópia do edital e seus anexos poderão ser obtidos nos horários de 9h às 18h (horário local), junto à Seção de Compras e Licitações (SELIT) ou ainda através da internet nos sites www.comprasgovernamentais.gov.br ou www.to.trf1.jus.br ou pelo e-mail selit.to@trf1.jus.br.

18.8. Independentemente de declaração expressa, a simples participação neste certame implicará na aceitação plena das condições estipuladas no presente Edital e submissão às normas nele contidas.

18.9. São partes integrantes deste Edital os seguintes documentos:

a) Anexo I	- PROJETO BÁSICO: Projetos, Memoriais e Planilhas;
b) Anexo II	- Modelo de apresentação de Proposta
c) Anexo III	- Minuta de Contrato

19.10. Os casos omissos serão resolvidos pelo Pregoeiro, que decidirá com base na legislação em vigor.

19.11. Maiores informações acerca da presente licitação e/ou quaisquer dados necessários à complementação das especificações poderão ser obtidos junto à Seção de Compras e Licitações (SELIT), no edifício sede da Seção Judiciária do Tocantins, situado na Av. Teothônio Segurado, Quadra 201 Norte, Conjunto 1, Lote 2-A, Palmas (TO), ou pelo fone (63) 3218 3858, nos dias úteis, das 9h às 18h (horário local).

Palmas(TO), 25 de outubro de 2019.

Sidney Martins Jales

Pregoeiro

ANEXO I

PROJETO BÁSICO - SJTO-SESEG

1. - OBJETO

1.1 - A presente licitação tem por objeto a **concessão onerosa de uso de espaço físico** localizado nas dependências do Edifício Anexo da Justiça Federal - TO situado na AANO 20, Conjunto 01, lote 2 A, Palmas - TO, com área de 108 m², (cento e oito metros quadrados) para exploração dos serviços de lanchonete/restaurante, com fornecimento de lanches e refeições, por pessoa jurídica especializada no ramo.

1. - O espedeço legal encontra-se na Lei nº Lei n. 10.520 de 17 de julho de 2002, Decreto n. 5.450/2005, e suas alterações, subsidiariamente pela Lei n. 8.666/93 e suas alterações, Lei n. 8.078/90 e demais normas que regem a matéria.

2 - JUSTIFICATIVA

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

2.2 – A presente contratação visa também a atender às necessidades nutricionais diárias dos magistrados, servidores, estagiários, prestadores de serviço e visitantes, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, de acordo com legislação específica da área de Nutrição.

3 – DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1 – A licitante vencedora iniciará suas atividades em **07/01/2020** ou em outra a ser definida pela Administração e será permitido o acesso após dia 01/01/2020 para instalação de móveis, equipamentos e utensílios conforme a necessidade.

3.2 – A concessionária prestará os serviços de distribuição das refeições e dos lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente nesta Seccional, nos seguintes horários:

3.2.1. Lanchonete balcão: das 8 às 18h;

3.2.2. Restaurante auto-serviço para almoço: das 11:30 às 14h;

3.3 – O horário de atendimento do restaurante das 11:30 às 12:15 será destinado, exclusivamente, ao atendimento para almoço dos magistrados, servidores, estagiários e terceirizados desta Seccional.

3.4 – A critério da fiscalização do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à concessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia;

3.5 – Somente após as 12h:15min e até às 14h, o restaurante auto-serviço para almoço será aberto ao público externo.

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

3.7 – O público diário **foi estimado** pela fiscalização do contrato atual e distribuído da seguinte forma:

3.7.1. Café da manhã: **40 (quarenta) usuários;**

3.7.2. Almoço: de **90 (noventa) a 130 (cento e sessenta) usuários;**

3.7.3. Lanche: **70 (setenta) usuários.**

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

3.9 – Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso forense na JF/TO, o restaurante e lanchonete não funcionarão, salvo solicitação da Contratada devidamente autorizada pelo JF/TO.

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

3.11 – Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (multirão, congressos, visitas, etc.), devidamente comunicado a concessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

3.12 – As refeições servidas no restaurante serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da concessionária.

3.13 – Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

3.14 – Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para cada tipo de serviço, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

3.14.1. Após as 13h30 e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante por outras de preparo rápido.

3.14.2. A partir das 17h, será admitida redução de até 50% das variedades de bolos e salgados.

3.15 – A reposição das preparações expostas para consumo, em todos os serviços previstos neste termo de referência, deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido, sob pena de ser responsabilizada, caso se configure descontinuidade na prestação de serviço.

3.15.1. A critério da fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

3.16 – A concessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

3.16.1. A identificação deverá ser feita por meio de displays de acrílico com visor duplo, conforme modelo definido pela fiscalização.

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

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

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

3.19 – A concessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.

3.20 – A concessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket/cartão alimentação e refeição, procurando priorizar as operadoras adotadas pelas empresas contratadas prestadoras de serviço na JF/TO.

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

3.22 – Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a concessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários, disponibilizando a opção de cadastramento de CPF dos usuários.

3.23 – Todos os utensílios fornecidos pela concessionária deverão ser de primeira qualidade, facultando-se à fiscalização do contrato a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

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

3.25 – É de responsabilidade da concessionária o fornecimento/ instalação de coifas industriais eficientes, bem como a operação de equipamento de pesagem e máquina registradora, aferidos pelo órgão competente.

3.26 – O contrato deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93, tendo validade e eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

3.27 – Os termos do contrato terão por base as exigências contidas neste documento e as disposições específicas da Lei 8.666/93 e suas alterações posteriores, bem como legislação correlata ao tema.

4 – DOS ALIMENTOS

4.1- CARDÁPIO BÁSICO

01	SALGADOS (120 gr) Esfira de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pão de queijo, pastel e beiju (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), salada de frutas (copo 200 ml- mínimo 6 itens, bolos diversos, pudins e outros).	4,58
02	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral ou comum; Omelete (03 ovos, queijo e presunto) - (300 gr), sanduíches tipo natural (200gr)	4,67
03	Pão francês com margarina (tipo qualy ou delícia)	1,83
OUTROS		
04	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	8,00
05	Almoço (prato feito ou marmite-x) – Item 4.3.13	12,33
07	Almoço (1 Kg) – Itens 4.3	39,16
SUCOS (400 ml)		
09	Simple: fruta in natura ou polpa- 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros	4,75
10	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);	7,50
BEBIDAS		
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	4,83
12	Refrigerante garrafa (190 ml)	3,33
13	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)	3,50
14	Leite (integral ou desnatado)- copo de 300ml;	2,12
VITAMINAS (400ml)		
15	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.	5,08
16	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, ma mão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.	6,25
VALOR GLOBAL DOS ITENS		R\$ 107,93

Planilha elaborada com base em pesquisa de preços, junto às lanchonetes e restaurante desta Capital.

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

4.2 – DA SEGURANÇA ALIMENTAR E CARDÁPIO

4.2.1 - A concessionária deverá submeter à fiscalização do contrato, até a quarta-feira da semana antecedente, o cardápio semanal dos almoços a serem executados no restaurante para aprovação e divulgação na intranet desta Seccional.

4.2.1.1 - Designar nutricionista para elaboração de cardápio e acompanhamento (5 horas semanais) da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão.

4.2.1.2 - O (a) nutricionista deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do contrato), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

4.2.1.3 - A concessionária deverá treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas, no mês que iniciar as atividades e anualmente.

4.2.2 - A alteração do conteúdo do cardápio aprovado deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da fiscalização da concedente com, no mínimo, um dia de antecedência.

4.2.3 - Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender a demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

4.2.4 - Todos os gêneros necessários para a execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

4.2.5 - A concessionária deverá evitar qualquer preparação destinada às refeições do restaurante por meio de frituras. Preferencialmente, utilizará fornos combinados para produzir o mesmo efeito de fritura.

4.2.6 - Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou estadual dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

4.2.7 - Nas preparações a serem servidas, somente será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.

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

4.2.9 - A fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permanecem em temperatura adequada.

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

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

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

4.2.11 - A concessionária deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante ou na lanchonete considerados sem condições para consumo pela fiscalização do concedente ou em desacordo com as recomendações deste termo de referência.

4.3 - Restaurante auto-serviço:

4.3.1 - No mínimo 4 (quatro) variedades de carnes (pratos principais): 2 (duas) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2(duas) preparadas continuamente na chapa, dentro do restaurante, usando pelo menos uma opção de carne de ave e uma opção de carne bovina, todas em forma de bife;

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

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

4.3.3 - Em pelos menos um dia da semana, exceto às sextas-feiras, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;

4.3.4 - Feijoada completa, às sextas-feiras.

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

4.3.5 - 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);

4.3.6 - No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1(um integral);

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

4.3.8 - 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;

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

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

4.3.10.1 - 1 (um) tipo de alface;

4.3.10.2 - 1 (um) tipo folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;

4.3.10.3 – 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;

4.3.10.4 – 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico), lentilha, soja e etc.);

4.3.10.5 – 1 (um) tipo de tomate;

4.3.10.6 – 2 (dois) tipos de tubérculos (batata, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;

4.3.10.7 - 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;

4.3.10.8 - 1(um) tipo de salada composta (reunindo-se 2 ou mas ingredientes);

4.3.11 No mínimo 2 (dois) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rose tártaro, vinagrete e etc.

4.3.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.

4.3.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyo, molho de pimenta, farinha de mandioca e semente de linhaça.

4.3.13. Refeição do tipo prato feito, fornecida em marmita descartável com a seguinte composição:

Composição básica do prato feito (marmite)	Porção mínima
Carne (vermelha ou branca)	120g
Arroz simples	150g
Feijão	80g
Guarnição	100g
Salada com legumes e vegetais	150 a 200g

4.3.14. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- Pimenta em conserva;

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

4.3.15. Demais exigências a serem observadas pela concessionária:

4.3.15.1 Não serão considerados pratos principais as preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, paellas, galinhada, lasanhas, escondidinho e outros.

4.3.15.2 Utilizar, diariamente, para o preparo de carne na chapa os seguintes cortes:

- Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.
- Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.
- A carne bovina adquirida deverá atender às expectativas de maciez e sabor específico do corte e compatíveis com os alcançados pelos melhores fornecedores e marcas do mercado.

4.3.16 Modo de utilização dos dois tipos de carnes servidas nas cubas:

Tipo de carne	Modo de preparo/corte
Alcatra	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Contrafilé	Bife, estrogonofe, iscas e preparações assadas
Coxão duro	Somente preparações cozidas servidas com molho
Coxão mole	Bife, preparações cozidas e estrogonofe
Fígado	Bife ou iscas
Lagarto, fraldinha, cupim ou costela bovina/suína	Preparações assadas e com molho
Lombo ou bisteca suínas	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Músculo e paleta	Moído e preparações cozidas servidas com molho
Patinho	Bife empanado e moído

4.3.16.1 Não poderão ser servidos os seguintes tipos de carne: acém bovino, pés ou pescoço de galinha.

5 – DOS PREÇOS

5.1 – Os preços a serem cobrados no restaurante e lanchonetes serão fixos e só poderão ser reajustados após 01 (um) ano de vigência a contar da data de assinatura do presente contrato.

5.2 – Consta no **ITEM 04** a tabela de preços máximos a serem cobrados pela concessionária.

5.3 – Eventuais inclusões de itens não contemplados no ITEM 04 só serão permitidas com a autorização prévia da fiscalização do contrato.

5.4 – Os preços das refeições por quilo do restaurante e da lanchonete constituirão critério de julgamento das propostas.

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

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

6 - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

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

6.2 - A licitante vencedora deverá fornecer todos os equipamentos e mobiliários necessários, para o correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

6.3 - Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira;

6.4 - As dependências da lanchonete poderão ser utilizadas pela Concedente, conforme a sua necessidade, mediante comunicação prévia à Concessionária.

7 – DA HIGIENE

7.1. Responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos do restaurante e da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das áreas de produção, de refeição/lanche.

7.2. Manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de alimentos, incluindo, pisos, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados.

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

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

7.4. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações sob concessão.

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

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

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

- 7.5. Manter, na cozinha e lanchonete, recipientes com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos.
- 7.6. A concessionária deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha, porta papel-toalha com toalhas descartáveis de papel branco não reciclado próprias para secagem de mãos.
- 7.7. Manter dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.
- 7.8. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.
- 7.9. A concessionária deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo Bombril ou palha de aço).
- 7.10. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.
- 7.11. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.
- 7.12. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências da JF/TO.
- 7.13. Proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto.
- 7.13.1. É obrigatório o uso diário de fitas mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela concessionária. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.
- 7.14. A concessionária não deverá armazenar, por mais de uma semana, eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, nem mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outro subprodutos nas dependências da JF/TO.
- 7.15. Providenciar o encaminhamento do óleo usado para reciclagem, em parcela com o programa de gestão ambiental desta Seccional.

8 - DOS PROCEDIMENTOS A SEREM OBSERVADOS NO PREPARO DOS LANCHES/REFEIÇÕES:

- 8.1 - Observar as normas pertinentes de higiene em todo o processo de manipulação de ingredientes para fabricação dos lanches e refeições;
- 8.2 - Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- 8.3 - Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C);
- 8.4 - Não permitir o contato entre os alimentos crus e cozidos;
- 8.5 - Lavar as mãos constantemente, com água e sabão ;
- 8.6 - Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
- 8.7 - Afastar, da manipulação dos alimentos, os profissionais que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;
- 8.8 - Manter produtos de limpeza e materiais de cozinha longe de alimentos;
- 8.9 - Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os empregados deverão lavar as mãos sempre que destampá-las ou removê-las;
- 8.10 - Preparar doces e salgados em ambientes separados destinados especificamente a cada um deles;
- 8.11 - Lavar frutas em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos (como hipoclor, sumaveg ou Aquatabs) de acordo com as instruções do fabricante;

9 - DO ARMAZENAMENTO, TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO DAS REFEIÇÕES

- 9.1 - Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis pelo(s) funcionário(s) responsável (eis) pelo acondicionamento dos lanches;
- 9.2 - Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
- 9.3 - Utilização de recipientes adequados para o transporte dos lanches, em condições ideais de higienização;
- 9.4 - A Concessionária deverá garantir condições ideais de temperatura dos alimentos até a sua distribuição, que deverá ocorrer no menor espaço de tempo possível;

10 - TAXA DE OCUPAÇÃO E OUTROS

A LICITANTE VENCEDORA (CONCESSIONÁRIA) DEVERÁ:

- 10.1 - Responsabilizar-se pelo recolhimento de taxas, à obtenção de alvarás, e quaisquer outros encargos tributários, civis ou comerciais incidentes sobre as atividades a serem exercidas com base neste contrato.
- 10.2 - Contratar para a execução dos serviços funcionários devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e profissional.
- 10.3 - Responsabilizar-se pelas obrigações fiscais, previdenciárias e sociais de seus funcionários.
- 10.4 - Responsabilizar-se mensalmente pelas despesas necessárias para execução do objeto, devendo ressarcir à Concedente, via Guia de Recolhimento da União – GRU, até o 5º dia útil de cada mês, os valores correspondentes ao consumo de água e energia elétrica.
- 10.4.1 - Considerando a impossibilidade de instalação de medidores individuais para aferir o consumo de água e energia, a Concessionária ficará responsável por contratar, sem ônus para a concedente, profissional tecnicamente qualificado para estimativa mensal dos consumos conforme levantamento “in loco” das instalações e equipamentos instalados.
- 10.5 - Recolher mensalmente, a título de ocupação da área de 108 m² (cento e oito reais), o valor de **R\$470,73 (quatrocentos e setenta reais e setenta e três centavos - valor no atual Contrato - previsão de reajuste em dezembro de 2019)**, que será reajustado anualmente, em data coincidente à do reajuste dos lanches, adotando-se a variação apurada do Índice Geral de Preços do Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (IGP-M / FGV) no período ou por outro índice legal para contratos dessa natureza.

Palmas – TO, 02 de agosto de 2019.

Gleucilaine Ferreira S. Tavares

Supervisora da Seção de Serviços Gerais

ANEXO 1 DO PROJETO BÁSICO

Guarnições para o restaurante auto-serviço

Serão consideradas as seguintes preparações:
Batata: frita, chips, gratinada, corada, sautê
Bolinho de Carne, queijo e camarão
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite

Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes à parmegiana
Legumes gratinados
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Outros do mesmo padrão

Palmas – TO, 02 de agosto de 2019.

Gleucilaine Ferreira S. Tavares

Supervisora da Seção de Serviços Gerais

ANEXO II

MODELO

ANEXO II

MODELO DE PROPOSTA / PLANILHA DE FORMAÇÃO DE PREÇOS

Local e data

À

JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU
SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS

Ref.: PREGÃO ELETRÔNICO Nº 17/2019

Prezados Senhores:

Apresentamos a V.Sas. nossa proposta para exploração de lanchonete em espaço localizado no prédio da Justiça Federal, Palmas–TO, mediante **contrato de concessão de uso**, em anexo.

Valor Global da Proposta R\$ _____ (_____);

Caso nos seja adjudicado o objeto da presente licitação, nos comprometemos a assinar o contrato no prazo determinado no documento de convocação, indicando para esse fim o Sr(a). _____, Carteira de Identidade nº. _____ expedida em ___/___/____, Órgão Expedidor _____, e CPF nº _____, como representante legal desta empresa.

Informamos que o prazo de validade da nossa proposta é de 60 (sessenta) dias corridos, a contar da data de abertura da licitação.

Finalizando, declaramos que estamos de pleno acordo com todas as condições estabelecidas no Edital da licitação e seus anexos.

 NOME DA LICITANTE
 ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL
 (CNPJ)

ANEXO DA PROPOSTA - CARDÁPIO BÁSICO – VALORES

		R\$
01	SALGADOS (120 gr) Esfira de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pão de queijo, pastel e beiju (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), salada de frutas (copo 200 ml- mínimo 6 itens, bolos diversos, pudins e outros).	
02	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral ou comum; Omelete (queijo e presunto) - (300 gr), sanduíches tipo natural (200gr)	
03	Pão francês com margarina	
OUTROS		
04	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	
05	Almoço (prato feito ou marmitex-) – Item 4.3.13	
07	Almoço (1 Kg) – Itens 4.3	
SUCOS (400 ml)		
09	Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros	
10	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);	
BEBIDAS		
11	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	
12	Refrigerante garrafa (190 ml)	
13	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)	
14	Leite (integral ou desnatado)- copo de 300ml;	
VITAMINAS (400ml)		
15	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.	
16	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, ma mão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.	
VALOR TOTAL DOS ITENS		R\$

Obs.: nos valores acima deverão estar compreendidas, além do lucro, encargos sociais, fretes, instalação e quaisquer despesas de responsabilidade da proponente que, direta ou indiretamente, decorram da execução do objeto licitado.

Palmas - TO, ... de novembro de 2019.

 Assinatura do responsável pela empresa
 Carimbo padronizado do CNPJ:

ANEXO III

MINUTA DE CONTRATO

CONTRATO/2019 PARA CONCESSÃO DE USO DE BEM

PÚBLICO QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO ATRAVÉS DA
JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU - SEÇÃO
JUDICIÁRIA DO ESTADO DO TOCANTINS E A EMPRESA
.....

Aos dias do mês de novembro do ano de dois mil e dezenove, de um lado a União, através da **JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO TOCANTINS**, com registro no CNPJ nº 05.446.379/0001-81 e sede na Quadra 201 Norte, Conjunto 01, Lote 2-A, em Palmas/TO, neste ato representada pelo MM. Juiz Federal, Diretor do Foro, no uso das atribuições que lhe foram conferidas pela Portaria nº, de .. de .. de ..., do E. Tribunal Regional Federal da 1ª Região, doravante designada simplesmente **CONCEDENTE**, e de outro lado a empresa, com registro no CNPJ/MF nº, estabelecida na, neste ato representada por, CI/RG nº, CIC/CPF nº, residente e domiciliado na, daqui por diante designada simplesmente **CONCESSIONÁRIA**, resolvem celebrar o presente contrato de concessão onerosa de uso de bem público, com fundamento nos autos do *PAe nº 0002554-87.2019.4.01.8014*, Lei nº 10.520/02, Decreto nº 5.450/2005, Lei nº 8.666/93 e suas posteriores alterações, Edital de Pregão Eletrônico Nº 17/2019, bem como as seguintes cláusulas e condições:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

O presente instrumento tem como objeto a **concessão onerosa de uso de bem público**, consistindo em espaço físico, com área de aproximadamente 108 (cento e oito) metros quadrados, localizada no Edifício Anexo da Concedente (Quadra 201 Norte, Conjunto 01, Lote 2-A, em Palmas/TO), destinada à exploração do serviço de lanchonete/restaurante, pela Concessionária, consoante especificações deste Contrato e seus Anexos.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA FINALIDADE

Este Contrato tem por finalidade proporcionar aos usuários da Concedente local adequado para realização de lanches com qualidade e preços módicos.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O horário normal de funcionamento da lanchonete deverá ser de segunda a sexta-feira, de 08:00 às 18:00 horas. Quando necessário, a Administração poderá alterar o horário estabelecido.

PARÁGRAFO SEGUNDO

O cardápio de refeição/lanche poderá sofrer alterações levando em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

CLÁUSULA TERCEIRA - DOS DOCUMENTOS INTEGRANTES

Integram o presente instrumento contratual, como se nele estivessem transcritos, os seguintes documentos, cujo teor considera-se conhecido e acatado pelas partes:

- a) edital de licitação – Pregão Eletrônico Nº 17/2017 e respectivos anexos;
- b) proposta da licitante vencedora, datada de/11/2019.

CLÁUSULA QUARTA – DA TAXA DE OCUPAÇÃO

A CONCESSIONÁRIA deverá recolher mensalmente, a título de ocupação, o valor de R\$470,73 (quatrocentos e setenta reais e setenta e três centavos), que vencerá no 5º dia do mês subsequente ao vencido, e será atualizado anualmente pela variação apurada do Índice Geral de Preços do Mercado, divulgado pela Fundação Getúlio Vargas (**IGP-M / FGV**) no período ou por outro índice legal para contratos dessa natureza, em data coincidente com a de reajuste dos lanches, prevista na Cláusula Décima-Primeira.

PARÁGRAFO ÚNICO

O atraso no recolhimento da taxa, conforme previsão desta cláusula, implicará em multa de 0,3% (três décimos por cento) ao dia, sob pena de rescisão contratual, sem prejuízo das demais penalidades previstas neste contrato.

CLÁUSULA QUINTA - DO PESSOAL

Os serviços objeto do presente instrumento serão executados pela própria Concessionária ou por empregados, por ela recrutados em seu nome e sob sua inteira responsabilidade, e deverão possuir, dentre outros, os seguintes requisitos:

- a) ter qualificação para o exercício das atividades que lhe forem confiadas;
- b) ser pontual e assíduo ao trabalho;
- c) ter bons antecedentes e princípios de urbanidade;
- d) apresentar-se sempre com uniforme completo, limpo e com crachá de identificação;
- e) pertencer ao quadro de empregados da empresa contratada.

CLÁUSULA SEXTA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

Caberá à Concedente:

- 01) permitir o livre acesso dos empregados da Concessionária para a execução dos serviços;
- 02) prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pelo responsável da Concessionária;
- 03) fiscalizar, por intermédio do executor do contrato, a qualidade dos serviços prestados pela Concessionária;
- 04) suprir de energia elétrica e água encanada as instalações onde serão executados os serviços.

CLÁUSULA SÉTIMA - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A Concessionária, **conforme o caso**, obriga-se a:

- 01) obter todas as licenças, alvarás e assemelhados exigidos pelo poder público para a efetiva prestação dos serviços;
- 02) quando solicitado pela Concedente, apresentar documentos relacionados com o vínculo empregatício, mediante a apresentação de carteiras de trabalho e previdência social, devidamente atualizadas, bem como carteiras de saúde e atestados de sanidade mental;
- 03) utilizar, na execução dos serviços, pessoal treinado para cada finalidade e, quando em serviço, estes deverão se apresentar limpos, uniformizados e portando crachá de identificação;
- 04) corrigir os salários pagos aos seus empregados no mês base dos reajustes concedidos pelo Governo Federal, Justiça do Trabalho ou obtidos através de acordos ou dissídios trabalhistas;
- 05) fiscalizar, com equipe própria, a execução dos serviços, com inspeções "in loco", diariamente, em todos os períodos, em horários alternados;
- 06) responder prontamente às solicitações e determinações da Concedente, que, para tanto, manterá um livro de registro de ocorrências;
- 07) substituir, sempre que exigido pela Concedente, independentemente de justificativa por parte desta, qualquer empregado cuja atuação, permanência e/ou comportamento sejam julgados inconvenientes à disciplina da Repartição ou ao interesse do Serviço Público;

- 08) fornecer vales-transporte aos empregados, nos termos da legislação vigente;
- 09) ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização ou o acompanhamento pela Concedente;
- 10) ser responsável por danos causados diretamente a qualquer bem de propriedade da Concedente, quando esses tenham sido ocasionados por seus empregados e durante a execução dos serviços;
- 11) manter, durante toda a vigência deste contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, as condições de habilitação e qualificação exigidas na contratação;
- 12) empregar pessoal habilitado para a execução dos serviços cuja habilitação a Contratante poderá exigir comprovação de participação em curso de formação, mediante diploma ou certificado emitido por entidades idôneas;
- 13) indicar à Concedente o nome de seu preposto ou empregado com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las ao órgão incumbido da fiscalização do contrato;
- 14) assumir inteira responsabilidade por danos ou desvios causados ao patrimônio da Concedente ou de terceiros, por ação ou omissão de seus empregados ou prepostos, mesmo que fora do exercício das atribuições previstas no contrato;
- 15) comunicar verbal e imediatamente, ao órgão fiscalizador, todas as ocorrências anormais verificadas na execução dos serviços e, no menor espaço de tempo possível, fazer por escrito a comunicação, acrescentando os dados e circunstâncias necessários ao esclarecimento dos fatos;
- 16) cumprir as instruções complementares do órgão fiscalizador, quanto à execução e horário de realização dos serviços, permanência e circulação de pessoas no prédio da Concedente;
- 17) realizar, sob as suas expensas, na forma da legislação aplicável, tanto na admissão como durante a vigência do contrato de seus empregados, os exames médicos exigidos, mantendo os respectivos comprovantes à disposição do órgão fiscalizador;
- 18) efetuar o pagamento de seus empregados até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao da prestação dos serviços, na forma da legislação trabalhista;
- 19) responsabilizar-se pela completa limpeza e manutenção das instalações cedidas pela Contratante;
- 20) afixar, em lugar visível, tabela de preços dos produtos alimentícios oferecidos;
- 21) não expor ou comercializar bebidas alcoólicas;
- 22) não permitir, no recinto da Concedente, que empregados ou usuários do estabelecimento fumem ou consumam bebidas com teor alcoólico;
- 23) atender prontamente às exigências dos órgãos de fiscalização federais, estaduais e municipais;
- 24) Eventualmente, qualquer obra de adequação do espaço físico destinado à exploração da lanchonete/restaurante, deverá ser precedida de aprovação por parte da Concedente.

CLÁUSULA OITAVA - DAS OBRIGAÇÕES SOCIAIS

À Concessionária, caberá ainda:

- 01) assumir a responsabilidade pelos encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que os seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com a Concedente;
- 02) assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependências da Concedente;
- 03) assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes deste contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

A inadimplência da Concessionária, com referência aos encargos estabelecidos nesta Cláusula, não transfere à Concedente a responsabilidade pelo seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato.

CLÁUSULA NONA - DA RESPONSABILIDADE POR DANOS

A Concessionária responderá por eventuais danos causados pelos seus empregados ou prepostos às dependências, instalações e equipamentos da Concedente, a título de dolo ou culpa.

CLÁUSULA DÉCIMA - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

Durante a vigência do contrato, a execução dos serviços será acompanhada e fiscalizada pelo executor do contrato, designado para esse fim, representante da Concedente.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

O executor do contrato anotarà em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução dos serviços mencionados, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados.

PARÁGRAFO SEGUNDO

As decisões e providências que ultrapassarem a competência do executor do contrato deverão ser solicitadas ao Diretor da Secretaria Administrativa, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

PARÁGRAFO TERCEIRO

A Concessionária deverá exercer fiscalização permanente sobre os serviços por ela executados, objetivando:

- a) proceder eventuais substituições de seus empregados;
 - b) manter elevado padrão de qualidade dos serviços prestados;
- c) manter permanente contato com a fiscalização da Concedente, para solução de eventuais problemas.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO PREÇO DOS ALIMENTOS

Os preços dos alimentos/refeições serão aqueles negociados com o Pregoeiro, constante da proposta com valores ajustados, conforme cardápio abaixo:

01	SALGADOS (120 gr) Esfira de carne e frango, enroladinho (presunto e queijo), risole (frango e carne de boi), quibe, coxinha, pão de queijo, pastel e beiju (presunto e queijo), Empada (frango e palmito), salada de frutas (copo 200 ml- mínimo 6 itens, bolos diversos, pudins e outros).	
02	Misto quente (presunto e queijo) com pão integral ou comum; Omelete (queijo e presunto) - (300 gr), sanduíches tipo natural (200gr)	
03	Pão francês com margarina	
	OUTROS	
04	Lasanha (frango ou carne boi); Torta salgada (frango ou carne de boi) - 400gr;	

05	Almoço (prato feito ou marmiteux-) – Item 4.3.13	
06	Almoço (1 Kg) – Itens 4.3	
SUCOS (400 ml)		
07	Simples: fruta in natura ou polpa– 01 fruta: abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá, melancia e outros	
08	Misto: 2 frutas in natura ou 1 fruta e 1 hortaliça (hortelã, cenoura, couve, beterraba, gengibre e outros);	
BEBIDAS		
09	Refrigerantes normais e dietéticos em geral (lata)	
10	Refrigerante garrafa (190 ml)	
11	Chocolate quente (leite integral ou desnatado adicionado de achocolatado em pó (copo de 300 ml)	
12	Leite (integral ou desnatado)- copo de 300ml;	
VITAMINAS (400ml)		
13	Vitaminas simples: leite (integral ou desnatado) e 01 fruta ou polpa de fruta, com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético.	
14	Vitaminas especiais: leite (integral ou desnatado), 02 ou mais frutas com acréscimo ou não de açúcar ou adoçante dietético. Frutas: banana, ma mão, melão, abacaxi, maçã e abacate e/ou hortaliças.	
VALOR TOTAL DOS ITENS		R\$

PARÁGRAFO ÚNICO

Os preços dos produtos oferecidos aos consumidores não poderão ultrapassar os valores estabelecidos com base em pesquisa de mercado, levando sempre em conta a relação existente entre a qualidade e preços.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DO REAJUSTE DE PREÇO

Os preços para lanches/refeições serão reajustados anualmente de acordo com a variação do Índice Nacional de Preço ao Consumidor Amplo (**IPCA**), Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (**IBGE**), após demonstração analítica da variação dos componentes dos custos do contrato.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

A periodicidade do reajuste será contada a partir da data limite para apresentação da proposta ou do orçamento a que esta se referir.

PARÁGRAFO SEGUNDO

Dar-se-á, de pleno direito, independente da lavratura de Termo Aditivo ao Contrato, a redução da periodicidade de reajuste, quer por Ato do Poder Executivo ou por dispositivo legal.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DAS PENALIDADES

Caso a Concessionária não cumpra, total ou parcialmente, quaisquer das obrigações assumidas, ou fraude, por qualquer meio, o presente contrato, poderão ser aplicados, segundo a gravidade da falta cometida, uma ou mais das seguintes penalidades, a juízo da administração da Concedente e garantindo-se a defesa prévia, recurso e vista do processo:

1 - advertência;

2 - multa, prevista na cláusula seguinte;

3 - suspensão temporária de participação em licitação e impedimento de contratar com a Justiça Federal (TO), por prazo não superior a 2 (dois) anos;

4 - 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 o contratado ressarcir a administração pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS MULTAS

Na hipótese de a Concessionária descumprir qualquer cláusula deste contrato, estará sujeita a multa de 10% (dez pontos percentuais) sobre o valor do contrato.

PARÁGRAFO ÚNICO

O valor de eventual multa aplicada será recolhido pela Concessionária junto ao setor competente da Concedente, através de documento apropriado, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da notificação.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DA RESCISÃO

A Concedente se reserva o direito de rescindir unilateralmente o presente contrato, a qualquer tempo, mediante comunicação escrita com 30 (trinta) dias de antecedência, ou ainda pela ocorrência dos motivos relacionados no artigo 78, incisos I a XII e XVII a XVIII, com as consequências previstas no artigo 80 e seus respectivos incisos e parágrafos, todos da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO PRIMEIRO

Poderá ser rescindido o presente contrato, ainda, por acordo entre as partes, ou judicialmente, nos termos previstos no artigo 79, incisos II e III da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO SEGUNDO

O contrato poderá também ser rescindido pela Justiça Federal (TO) se a Contratada degradar o nível dos serviços prestados, devidamente apurados pelo executor do contrato.

PARÁGRAFO TERCEIRO

Quando a rescisão ocorrer com base nos incisos XII a XVII do art. 78, da Lei 8.666/93, deve-se observar o disposto no § 2º do art. 79 da referida Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DAS INCIDÊNCIAS FISCAIS

Os tributos (impostos, taxas), emolumentos, contribuições fiscais e parafiscais, que porventura sejam devidos em decorrência direta ou indireta deste instrumento, ou resultante de sua execução, são da exclusiva responsabilidade do contribuinte, assim definido pela norma tributária, sem direito a reembolso.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - DA VIGÊNCIA

A vigência do presente instrumento contratual será de 12 (doze) meses, a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogada por iguais e sucessivos períodos, mediante Termo Aditivo, limitada a duração a 60 (sessenta) meses, nos moldes do artigo 57, inciso II da Lei 8.666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO

Este instrumento tem seu término previsto para ___/11/2020.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DA PUBLICAÇÃO

O presente contrato será publicado na imprensa oficial, em forma de extrato, a expensas da Concedente, consoante o disposto no artigo 61, § único da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DO FORO

Fica eleito pelas partes o Foro Federal de Palmas (TO) para dirimir quaisquer dúvidas decorrentes do presente contrato, com renúncia de qualquer outro.

E, por estarem justos e acordados assinam o presente instrumento na forma eletrônica.

Palmas (TO), de novembro de 2019.

PELA CONCEDENTE: Juiz Federal Diretor do Foro
PELA CONCESSIONÁRIA:



Documento assinado eletronicamente por **Sidney Martins Jales, Supervisor(a) de Seção**, em 24/10/2019, às 11:02 (horário de Brasília), conforme art. 1º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <http://portal.trf1.jus.br/portaltrf1/servicos/verifica-processo.htm> informando o código verificador **9144743** e o código CRC **F983EB0F**.