



SEÇÃO JUDICIÁRIA DO PARÁ

**EDITAL DE LICITAÇÃO****PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2019****TIPO: MAIOR LANCE/OFERTA****LICITAÇÃO EXCLUSIVA PARA ME E EPP****PROCESSO: 0001294-84.2019.4.01.8010**

A **UNIÃO**, através da **JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU – SEÇÃO JUDICIÁRIA DO PARÁ**, por intermédio do Pregoeiro **Heron Cardias e Silva**, designado pela Portaria nº 6890872, de 27 de setembro de 2018, torna público, a abertura de procedimento licitatório na modalidade **Pregão Presencial**, do tipo maior lance/oferta, obedecidos os preceitos da Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002, [Lei Complementar nº 123, de 14 de Dezembro de 2006](#), Decreto nº 3.555, de 08 de agosto de 2000 e das demais legislações correlatas, aplicando-se subsidiariamente as disposições da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993 e subordinando-se às condições e exigências estabelecidas neste Edital.

**1. DO OBJETO**

**1.1.** A presente licitação tem por objeto a **cessão onerosa de uso de área física e instalações próprias da Justiça Federal–Seção Judiciária do Pará, localizada no prédio anexo denominado Casa Rosada, destinada a exploração de restaurante com serviço tipo “self-service” e lanchonete**, conforme especificações e quantitativos estabelecidos no Termo de Referência (Anexo I) e demais Anexos deste Edital.

**1.1.1.** Em caso de discordância existente entre as especificações deste objeto descritas no Comprasnet e as especificações constantes deste Edital, prevalecerão as últimas.

**1.2 - Em atendimento ao art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, esta licitação é destinada EXCLUSIVAMENTE à participação de MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE.**

**2. DA ABERTURA DA SESSÃO PÚBLICA****Data: 02/04/2019****Horário: 10h00** (horário de Brasília)**Local: Seção Judiciária do Pará**, Rua Domingos Marreiros, nº 598, Bairro Umarizal - Belém (PA) – CEP: 66.055-210. Tel.: (91)3299-6168**Obs.:** Caso não haja expediente na data marcada, a sessão de abertura fica automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário.**3. DAS CONDIÇÕES DE PARTICIPAÇÃO**

**3.1.** Poderão participar deste Pregão **exclusivamente microempresas e empresas e pequeno porte**, nos termos do art. 48, inciso I, da Lei Complementar nº 123/2006, e que atenderem a todas as exigências, inclusive quanto à documentação, constantes deste Edital e seus anexos.

**3.2 - Os licitantes deverão apresentar proposta escrita e documentação em envelopes distintos, opacos e lacrados, com a seguinte indicação:**

ENVELOPE Nº 01	ENVELOPE Nº 02
À SEÇÃO JUDICIÁRIA DO PARÁ RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2019 ENVELOPE Nº 01–PROPOSTA COMERCIAL (identificação da licitante)	À SEÇÃO JUDICIÁRIA DO PARÁ RAZÃO SOCIAL DA LICITANTE PREGÃO PRESENCIAL Nº 08/2019 ENVELOPE Nº 02 – DOCUMENTAÇÃO (identificação da licitante)

**3.3 – Os envelopes deverão ser entregues na data, hora e local indicadas no item 2.**

**3.4 - Não será permitida a participação de empresas:**

- reunidas em consórcio ou que sejam controladoras, coligadas ou subsidiárias entre si;
- concordatárias ou com falência decretada, sob concurso de credores, em dissolução ou em liquidação;
- suspensas temporariamente de participar em licitações e contratar no âmbito do Tribunal Regional Federal da 1ª Região;
- declaradas inidôneas para licitar ou para contratar com a Administração Pública;
- constituídas sob forma de cooperativas, tendo em vista as disposições contidas no Termo de Conciliação Judicial firmado entre o Ministério Público do Trabalho e a União, devidamente homologado pelo juiz da 20ª Vara do Trabalho de Brasília-DF, nos autos do processo 01082-2002-020-10-00-0;
- cujo contrato social não seja pertinente e compatível com o objeto deste Pregão;
- proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98;
- Quaisquer interessados enquadrados nas vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/93;
- Entende-se por “participação indireta” a que alude o art. 9º da Lei nº 8.666/93 a participação no certame de empresa em que uma das pessoas listadas no mencionado dispositivo legal figure como sócia, pouco importando o seu conhecimento técnico acerca do objeto da licitação ou mesmo a atuação no processo licitatório;
- Sociedade estrangeira não autorizada a funcionar no País;
- Que constem do Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas – CEIS, mantido pela Controladoria-Geral da União ([www.portaldatransparencia.gov.br/ceis](http://www.portaldatransparencia.gov.br/ceis));
- Que constem do Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Atos de Improbidade Administrativa, mantido pelo Conselho Nacional de Justiça ([www.cnj.jus.br/improbidade\\_admin/consultar\\_requerido.php](http://www.cnj.jus.br/improbidade_admin/consultar_requerido.php));
- Que constem da Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU.

**3.5 – A licitante ficará obrigada a manter válidos todos os documentos relativos à habilitação durante a vigência da Ata de Registro de Preços, bem como durante o período da execução dos**

compromissos assumidos, art. 55, inciso XIII, da Lei nº 8.666/93 c/c art. 9º da Lei nº 10.520/2002.

#### 4 – DO CREDENCIAMENTO

**4.1** – Na sessão para entrega e abertura dos envelopes ou em outra que se fizer necessária, cada licitante deverá credenciar pessoa que, devidamente munida de documento hábil, será admitida a intervir nas fases do procedimento licitatório, respondendo, assim, para todos os efeitos, por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se, exibindo documento de identificação original.

**4.2** – Por documento hábil entende-se:

**a)** procuração pública ou particular ou documento equivalente da licitante com poderes para que a pessoa credenciada possa formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recurso, renunciar ao direito de interposição de recursos, enfim, para praticar em nome da licitante todos os atos pertinentes a este Pregão;

**a.1)** no caso de procuração particular ou documento equivalente deverá a licitante comprovar, por intermédio do estatuto/contrato social, os poderes de seu outorgante para tal ato;

**a.2)** para os licitantes cadastrados no SICAF esta comprovação poderá ocorrer por meio de consulta ao sistema pelo pregoeiro, no campo “Participação na Administração da Empresa”.

**b)** Estatuto/contrato social, quando a pessoa credenciada for sócia, proprietária, dirigente ou assemelhada da empresa licitante, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

**b.1)** para os licitantes cadastrados no SICAF esta comprovação poderá ocorrer por meio de consulta ao sistema pelo pregoeiro, no campo “Sócios da Empresa”.

**4.3** - O representante legal da **licitante** que não se credenciar perante o **pregoeiro** ficará impedido de participar da fase de **lances verbais, de negociação de preços, de declarar a intenção de interpor recurso, de renunciar ao direito de interposição de recursos**, enfim, para representar a **licitante** durante a reunião de abertura dos envelopes “**Proposta**” ou “**Documentação**” relativos a este **Pregão**.

**4.3.1** - Nesse caso, a licitante ficará excluída da etapa de **lances verbais**, mantendo-se o preço apresentado na **proposta escrita**, para efeito de ordenação das propostas e apuração do menor preço.

**4.4** – Cada credenciado poderá representar mais de uma licitante, desde que seja para itens diferentes.

**4.5** – Os licitantes, junto com os documentos de credenciamento, deverão apresentar:

**a)** Declaração de que a empresa licitante conhece e concorda com as condições estabelecidas no edital e que atende aos requisitos de habilitação;

**b) declaração de que é microempresa ou empresa de pequeno porte;**

**c) declaração de Elaboração Independente de Proposta.**

**4.5.1** – O pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

#### 5. PROCEDIMENTO DA LICITAÇÃO

5.1 - No dia e horário fixados no preâmbulo deste Edital proceder-se-á, ao credenciamento das licitantes.

5.2 - Será colhida declaração das licitantes de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação (Anexo V). A partir desse momento não será permitida a participação de licitantes retardatários.

5.3 - Proceder-se-á ao recebimento, em sessão pública, dos envelopes de números 01- PROPOSTA e 02-DOCUMENTAÇÃO de cada licitante.

5.4 - Abertura dos envelopes “PROPOSTA”: Verificação e comparação das propostas, cujos preços possibilitem-nas a passar à fase de lances, com os requisitos estabelecidos no Edital.

5.5 - Divulgação, pelo Pregoeiro, dos preços para registro em ata, bem como para conhecimento e acompanhamento por todos os presentes;

5.6 - Divulgação, pelo Pregoeiro, das propostas classificadas para a fase de lances, quais sejam: a proposta de maior lance/oferta e as com preços até dez por cento inferiores a esta. Não havendo pelo menos três propostas nessas condições, serão escolhidas as três melhores, quaisquer que sejam os preços oferecidos.

5.7 - Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em percentuais distintos.

5.8 - A apresentação dos lances é facultativa, sendo que a desistência por parte do(s) licitante(s), quando da convocação pelo pregoeiro, implicará na manutenção do último preço praticado.

5.9 - Não poderá haver desistência dos lances efetuados, salvo por motivo justo e aceito pelo pregoeiro, sujeitando-se a proponente desistente às penalidades previstas neste Edital e na Lei 10.520/02.

5.10 - A **microempresa ou empresa de pequeno porte** deverá, obrigatoriamente, declarar ao Pregoeiro esta condição, sob pena de não usufruir o direito constante do subitem anterior.

5.10.1 – A declaração deverá ser apresentada junto com os documentos de Credenciamento. (Modelo – anexo VI).

5.10.2 - O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento da licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

5.11 - Encerrada a fase de lances verbais, sendo aceitável a proposta da primeira colocada, o Pregoeiro abrirá o envelope contendo seus documentos de habilitação e, constatando o atendimento das exigências fixadas neste Edital, será a licitante declarada vencedora.

5.12 - Caso a oferta da primeira colocada não seja aceitável ou em se constatando o desatendimento de qualquer dos requisitos de habilitação, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da proposta e a documentação da licitante imediatamente classificada, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda aos termos deste Edital.

5.13 - Caso todas as propostas escritas sejam desclassificadas ou quando todas as licitantes forem inabilitadas, poderá o pregoeiro, a seu exclusivo critério, fixar às licitantes prazo de 03 (três) dias úteis para a apresentação de novas propostas esboçadas das causas que motivaram a desclassificação ou a inabilitação, admitindo-se, nesta hipótese, a oferta de descontos e valores distintos dos inicialmente cotados.

5.14 - Proclamado o resultado da licitação, o pregoeiro franqueará a palavra aos representantes das empresas presentes para que possam manifestar a intenção de interpor recurso contra o julgamento proferido.

5.15 - Não havendo intenção das licitantes em interpor recurso, o pregoeiro adjudicará o objeto do certame em favor da licitante vencedora e, em seguida, encaminhará os autos à autoridade superior para fins de homologação do resultado.

5.16 - O pregoeiro e a autoridade superior da Seção Judiciária do Pará poderão pedir esclarecimentos e promover diligências destinadas a elucidar ou complementar a instrução do processo, isso em qualquer fase da licitação e sempre que julgarem necessário, fixando às licitantes prazo para atendimento, vedada a inclusão posterior de informação que deveria constar originariamente da proposta.

5.17 - Das reuniões relacionadas com o presente certame serão lavradas atas circunstanciadas, as quais serão assinadas pelo pregoeiro, pelos membros da equipe de apoio e também pelos representantes das empresas presentes à sessão.

5.18 - Alterado o valor da proposta escrita em virtude dos lances verbais formulados, o pregoeiro poderá conceder prazo à licitante vencedora para apresentar outra proposta de acordo com o valor que lhe tiver sido adjudicado, a qual substituirá a primitiva e fará parte integrante do ajuste.

5.19 - Após o término do pregão, haverá a devolução dos envelopes “DOCUMENTAÇÃO” às licitantes. Será concedido o prazo improrrogável de 05 (cinco) dias úteis, para a licitante ausente retirar o respectivo envelope. Findo referido prazo, o envelope e seu conteúdo serão fragmentados.

#### 6 - DA PROPOSTA ESCRITA

**6.1** - Ao elaborar sua proposta a licitante deverá atender às condições e especificações constantes deste Edital e seus Anexos, e ainda às seguintes exigências:

**a)** redigir sua oferta em português, sem emendas, rasuras, cotações alternativas ou entrelinhas, datilografando-a ou imprimindo-a em papel onde conste o seu nome e o número do seu registro no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas;

- b) numerar seqüencialmente as páginas da proposta e dos eventuais anexos, devendo datar e assinar a última folha, bem como rubricar as demais;
- c) indicar o seu endereço, e-mail, fax e/ou telefone de contato, bem como fazer menção ao número deste Pregão, ao dia e a hora de sua realização, ressaltando que os meios de comunicação indicados serão utilizados pela Contratante, configurando-se oficial qualquer comunicação realizada através dos mesmos;
- d) atender todas as condições constantes deste Edital, especificando o item de forma clara e detalhada, não se admitindo propostas alternativas;
- e) prever o prazo de validade da proposta, que não poderá ser inferior a 90 (noventa) dias corridos, contados da data de entrega da mesma;
- f) sob pena de desclassificação da proposta, a mesma deverá ser assinada pelo representante legal da empresa ou pelo procurador, devidamente autorizado, através de procuração outorgada pelo representante legal da licitante. Neste último caso, a procuração deverá ser apresentada ao pregoeiro;
- 6.2** - Não caberá desistência da proposta escrita após a entrega dos envelopes, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente e aceito pelo pregoeiro.
- 6.3** - Caso os prazos referidos nas alíneas “e” e “h” do item anterior não estejam expressamente consignados na proposta encaminhada, o pregoeiro considerará, para todos os efeitos, que houve aceitação tácita por parte da licitante dos prazos ali fixados.
- 6.4** - As marcas dos produtos não poderão ser modificadas, devendo ser as mesmas indicadas na proposta apresentada na sessão pública do Pregão. Serão permitidas alterações apenas no que concerne ao preço dos produtos cotados, os quais poderão ser modificados quando da fase de lances verbais do certame.
- 6.5** - O C.N.P.J. da proponente deverá ser o mesmo para efeito de emissão das notas fiscais e posterior pagamento.
- 6.6** - Serão irrelevantes quaisquer ofertas que não se enquadrem nas especificações exigidas, ou Anexos não solicitados.
- 6.7** - Terão suas propostas desclassificadas, as licitantes que apresentarem-nas em desacordo com o solicitado.
- 6.8** - A apresentação da proposta implicará pleno conhecimento e aceitação, por parte do licitante, das condições estabelecidas neste edital e seus anexos.

## **7 – DA DOCUMENTAÇÃO**

7.1- O Envelope “DOCUMENTAÇÃO” deverá conter:

- a) declaração de Inexistência de Fato Superveniente Impeditivo de sua Habilitação (anexo III); *(todas os licitantes devem apresentar)*
- b) declaração do licitante de que não possui em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei nº 9.854/99), anexo IV; *(todas os licitantes devem apresentar)*
- c) declaração de que não contratará durante a vigência da avença decorrente deste certame empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao Tribunal Regional Federal da 1ª Região, nos termos do artigo 3º da Resolução nº 07/2005 do Conselho Nacional de Justiça;
- d) Declaração de que não possui, em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, observando o disposto nos incisos III e IV do art.1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal, anexo VIII;
- e) Declaração 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, anexo IX.

**7.2** – A habilitação das licitantes fica condicionada, além dos documentos solicitados no subitem 7.1, à verificação da validade da documentação obrigatória no SICAF, por meio de consulta “on-line” ao SICAF – Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedor, que será impresso sob forma de “Declaração de Situação”, que instruirá o processo, nos termos dos artigos 27 a 29 e 31 da Lei 8.666/93, instrução Normativa MARE nº 5, de 21 de julho de 1995.

**7.2.1** – Fica assegurado ao já cadastrado o direito de apresentar a documentação atualizada, na própria sessão, para regularização da documentação vencida no SICAF.

**7.3** - Fica facultado à licitante que não se encontrar Cadastrada no SICAF – Sistema de Cadastro Unificado de Fornecedor a apresentação dos documentos solicitados no subitem 7.1 e os documentos a seguir relacionados, todos dentro do Envelope nº 02 (documentação), entregues, de preferência, de forma ordenada e numerados, de maneira a permitir maior rapidez na conferência e exame correspondentes:

**7.3.1** - Relativos à Habilitação Jurídica:

- a) registro comercial, no caso de empresa individual;
- b) ato constitutivo, estatuto ou Contrato Social em vigor devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores;
- c) inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

**7.3.2** - Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

- a) Certidão Negativa de Débito (CND) ou Certidão Positiva de Débito com Efeitos de Negativa – CPD-EN *(emitida pelo INSS em conjunto com a Receita Federal do Brasil)*;
- b) Certificado de Regularidade do FGTS *(expedido pela Caixa Econômica Federal)*;
- c) Certidão Conjunta Negativa de Débitos relativos a tributos federais e à Dívida Ativa da União *(expedida Pela Receita Federal)*;
- d) Certidão de regularidade junto a Fazenda Municipal *(expedida pela Secretaria de Fazenda Municipal)*;
- e) Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), conforme Lei nº 12.440.

**7.3.3** - Relativos à Qualificação Técnica:

- 7.3.1. licença de funcionamento expedida pelo órgão competente da vigilância sanitária;
- 7.3.2. comprovação de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada, conforme previsão da Resolução – CFN n.º 378/2005;
- 7.3.3. Comprovante fornecido pela licitante de que possui, em seu quadro permanente, nutricionista devidamente registrado no Conselho Regional de Nutrição correspondente, detentor(a) de 1 (um) ou mais atestados de responsabilidade técnica relativos à elaboração de cardápio, fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Pregão;
- 7.3-3.1. Entende-se por quadro permanente o vínculo empregatício, de trabalho, de prestação de serviço ou societário.
- 7.3-3.2. A comprovação do vínculo far-se-á por documento como cópia do livro ou da ficha de registro de empregados, carteira profissional, contrato de trabalho ou de prestação de serviços, entre outros, ou declaração de contratação futura do profissional detentor do atestado de responsabilidade técnica apresentado.
- 7.3-3.3. No caso de vínculo societário a prova far-se-á por meio de Contrato Social e suas alterações, devidamente arquivado na Junta Comercial.

7.3.4. Comprovação de experiência mínima de 3 (três) anos na prestação de serviços de restaurante, ininterruptos ou não, até a data da sessão pública de abertura do Pregão;

- 7.3-4.1. Os períodos concomitantes serão computados uma única vez.
- 7.3-4.2. Para comprovação de tempo de experiência, poderão ser aceitos atestados ou declarações de capacidade técnica expedidos por pessoa jurídica de direito público ou privado, cópias de contratos, registros em órgãos oficiais, ou outros documentos idôneos.

7.3-4.2.1. Somente serão aceitos atestados ou declarações de capacidade técnica expedidos após a conclusão do respectivo contrato ou decorrido no mínimo 1 (um) ano do início de sua execução, exceto se houver sido firmado para ser executado em prazo inferior.

7.3-4.2.2. As licitantes deverão disponibilizar, quando solicitadas, todas as informações necessárias à comprovação da legitimidade dos atestados ou declarações de capacidade técnica apresentados, apresentando, dentre outros documentos, cópia do contrato que deu suporte à contratação, endereço atual da CEDENTE e local em que foram prestados os serviços.

**7.4.** Atestado de vistoria assinado pelo servidor responsável declarando que o licitante realizou vistoria no local do evento, na forma do Anexo X.

**7.5** - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados para habilitação deverão estar:

**7.5.1** - Os documentos da licitante deverão estar em nome da matriz ou da filial, ressalvados os documentos que visem à comprovação da regularidade fiscal da empresa em razão da possibilidade de centralização de tributos e contribuições em nome da Matriz.

**7.6** - Os documentos exigidos neste Pregão poderão ser apresentados de três maneiras: 1) original; 2) qualquer processo de cópia autenticada por Cartório competente ou pelo Pregoeiro e equipe de apoio; 3) publicação em órgão da imprensa oficial.

**7.6.1** - Serão aceitas somente cópias legíveis;

**7.6.2** - Não serão aceitos documentos cujas datas estejam rasuradas;

**7.6.3** - Ao Pregoeiro fica reservado o direito de solicitar o original de qualquer documento, sempre que tiver dúvida e julgar necessário.

## **8 – DO JULGAMENTO E DA ADJUDICAÇÃO**

**8.1** - O julgamento e a adjudicação do objeto desta licitação serão pelo maior lance/oferta por item.

**8.2** - Não serão consideradas quaisquer vantagens não previstas neste Edital.

**8.3** - No julgamento desta licitação levar-se-á em consideração o valor ofertado pelas licitantes, devendo ser declarada vencedora aquela que sendo autora do menor preço julgado aceitável pelo Pregoeiro, seja também devidamente habilitada.

## **9. DA GARANTIA**

**9.1** – A Licitante vencedora, quando da convocação para formalização do Contrato, deverá apresentar à Administração do Contratante, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado da data de assinatura do contrato, comprovante de prestação de garantia no valor de 5% (cinco por cento) do valor total do contrato, que terá seu valor complementado ou reduzido nas mesmas condições daquele, na hipótese de aumento ou diminuição do objeto contratado, podendo a Contratada optar por:

a) caução em dinheiro ou em Títulos da Dívida Pública, devendo estes terem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda (art. 56, § 1º, inciso I, da Lei nº 8.666/93 alterado pelo art. 26 da Lei nº 11.079/2004);

b) seguro-garantia;

c) fiança bancária.

**9.2.** Em caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado pela empresa vencedora, junto à Caixa Econômica Federal (CEF), Agência n. 2338-8, que funciona no prédio-sede, em conta específica para este fim, cujo valor será informado à CEF por meio de ofício expedido pela Seção de Execução Orçamentária e Financeira do Núcleo de Administração Financeira e Patrimonial (NUCAF).

**9.3.** A garantia responderá pela fiel execução do Contrato e somente será levantada após o integral cumprimento das obrigações ajustadas.

**9.4.** Em caso de apresentação de fiança bancária, na carta de fiança deverá constar expressa renúncia, pelo fiador, dos benefícios do artigo 827 do Código Civil Brasileiro (Lei n. 10.406/2002).

**9.5.** A garantia assegurará, qualquer que seja a modalidade escolhida, o pagamento de:

a) prejuízo advindo do não cumprimento do objeto do contrato e do não adimplemento das demais obrigações nele previstas;

b) prejuízos causados à administração ou a terceiro, decorrentes de culpa ou dolo durante a execução do contrato;

c) as multas moratórias e punitivas aplicadas pela Administração a Contratada; e

d) obrigações trabalhistas, fiscais e previdenciárias de qualquer natureza, não honradas pela Contratada.

**9.6.** Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiro, a Contratada se obriga a efetuar a respectiva reposição, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data do recebimento da comunicação da Seção Judiciária do Pará.

**9.8.** Em caso de alteração do valor do contrato, a Contratada deverá apresentar nova garantia na mesma modalidade da anterior ou complementar a já existente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

**9.9.** Caso a Contratada não cumpra o disposto nos itens 9.1 e 9.7, dentro do prazo estipulado, ficará sujeita às penalidades previstas no contrato.

**9.10.** A garantia ou seu saldo será liberada ou restituída no prazo de até 07 (sete) dias consecutivos, a pedido da Contratada e após a execução do contrato, desde que integralmente cumpridas as obrigações assumidas.

**9.11.** Os prazos constantes do item 9 poderão ser prorrogados uma vez, por igual período, quando solicitado pelo vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justo e aceito pela Administração.

## **10. DA CONTRATAÇÃO**

**10.1.** O presente Edital fará parte integrante e inseparável do Contrato a ser firmado com o licitante vencedor, independente de transcrição.

**10.2.** Será firmado contrato com a licitante vencedora e devidamente registrada, quando da efetiva necessidade da prestação dos serviços, o qual tomará por base os dispositivos da Lei nº 8.666/93, as condições estabelecidas neste Edital e seus anexos, bem como, as constantes da proposta apresentada pela adjudicatária.

**10.3.** Após regular convocação por parte da Seção Judiciária do Pará a empresa terá o prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis para assinar o contrato, sob pena de, não o fazendo, decair do direito à contratação e sujeitar-se às penalidades previstas no artigo 7º, da Lei 10.520/02.

**10.4.** O prazo fixado no subitem anterior poderá ser prorrogado uma única vez e por igual período, desde que a solicitação respectiva seja apresentada ainda durante o transcurso do interstício inicial, bem como que ocorra motivo justo e aceito pela Seção Judiciária do Pará.

**10.5.** A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o Contrato dentro do prazo estabelecido pela Administração caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades deste Edital.

**10.6.** É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidas, chamar as licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo, nas condições de suas propostas, ou conforme negociação, podendo ainda, revogar a licitação independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei n. 8.666/93.

**10.7.** O disposto no subitem 12.5 não se aplica aos licitantes convocados nos termos do art. 64, §2º, da Lei n. 8.666/93, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao preço e prazo.

**10.8.** As formas de pagamento, recebimento, obrigações das partes, penalidades contratuais e demais condições estabelecidas para o ajuste estão discriminadas na Minuta de Contrato, parte integrante deste edital.

**10.9.** Como condição para celebração do contrato, o licitante vencedor deverá manter as mesmas condições de habilitação demonstradas por ocasião da licitação.

**10.9.1.** Nos termos da Lei nº 8.666/93, o Contrato assinado constituirá documento de autorização para a execução dos serviços.

## 11 - DAS PENALIDADES APLICÁVEIS À LICITANTE

**11.1** - Com fundamento nos artigos 86 e 87 da Lei n.º 8.666/93, a contratada ficará sujeita, no caso de atraso injustificado, assim considerado pela Administração, inexecução total ou parcial da obrigação, sem prejuízo das responsabilidades civil e/ou criminal, assegurados o contraditório e a prévia e ampla defesa, às seguintes sanções:

1- advertência;

2- multa;

3- suspensão temporária do direito de licitar e contratar com a Administração, por um período de **até 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 item 3 acima.

**11.2** - Com fundamento no artigo 7º da Lei n.º. 10.520/2002 e art. 28 do Decreto n.º 5.450/2005, ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios e será descredenciada no SICAF, pelo prazo de **até 5 (cinco) anos**, garantida a ampla defesa, sem prejuízo das cominações legais e multa a licitante que:

1. não retirar ou não aceitar a nota de empenho, quando convocada dentro do prazo de validade de sua proposta;

2. deixar de entregar documentação exigida no Edital;

3. apresentar documentação falsa;

4. ensejar o retardamento da execução de seu objeto;

5. falhar ou fraudar na execução do contrato;

6. não manter a proposta;

7. comportar-se de modo inidôneo;

8. fizer declaração falsa;

9. cometer fraude fiscal.

**11.3** - As sanções de multa poderão ser aplicadas à Licitante juntamente com a de advertência, suspensão temporária para licitar e contratar com a Administração e impedimento de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios.

**11.4** - As multas serão cobradas conforme demonstrado no quadro abaixo:

Ocorrência	Penalidades que poderão ser aplicadas
Deixar de entregar documentação exigida no Edital.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Ensejar o retardamento da execução do objeto.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Não manter a proposta.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Comportar-se de modo inidôneo.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Fizer declaração falsa.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Apresentar documentação falsa.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Cometer fraude fiscal.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Inexecução total do objeto	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Inexecução parcial do objeto	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre a parte não executada.
Pela recusa da contratada em substituir o serviço rejeitado.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.
Atraso na execução do objeto, considerando os prazos fixados neste edital, onde não se comine outra penalidade.	Multa de 0,5% (meio por cento), por dia de atraso, aplicada sobre o valor adjudicado, limitada a 20 (vinte) dias.
Deixar de executar qualquer obrigação pactuada ou prevista em lei, no edital do pregão nº 08/2019, onde não se comine outra penalidade.	Multa de 10% (dez por cento) aplicada sobre o valor total adjudicado.

**11.5** - Para efeito de cálculo da multa, quando o objeto não for adjudicado, será considerado o valor total estimado pela Administração para contratação.

**11.6** - Caso a licitante não possa cumprir os prazos estipulados para a prestação, total ou parcial, do objeto contratado, deverá apresentar justificativa por escrito, devidamente comprovada, nos casos de ocorrência de fato superveniente, excepcional ou imprevisível, estranho à vontade das partes, que altere fundamentalmente as condições do contrato; e de impedimento de sua execução por fato ou ato de terceiro reconhecido pela Administração em documento contemporâneo a sua ocorrência.

**11.7** - A solicitação de prorrogação, contendo o novo prazo de fornecimento dos produtos do objeto licitado, deverá ser encaminhada à SECAD (Secretaria de Administração), até o vencimento do prazo de prestação inicialmente estipulado, ficando a critério do Contratante a sua aceitação.

**11.7.1** - Vencido o prazo proposto, sem a entrega do material, total ou parcialmente, o Contratante oficiará à Contratada comunicando-lhe a data-limite para a regularização de sua prestação. A partir dessa data considerar-se-á inadimplência, sendo-lhe aplicadas as sanções cabíveis.

**11.8** - As multas devidas e/ou prejuízos causados à Contratante pela Contratada serão deduzidos dos valores a serem pagos ou recolhidos mediante GRU em favor da Justiça Federal – Seção Judiciária do Pará ou cobrados judicialmente.

**11.9** - A Contratada inadimplente que não tiver valores a receber do Contratante terá o prazo de **05 (cinco) dias úteis, após a notificação oficial**, para recolhimento da multa, na forma estabelecida no item anterior.

**11.10** - A aplicação de quaisquer das sanções relacionadas neste instrumento será precedida de regular processo administrativo, mediante o qual se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

## 12 – DO PAGAMENTO

**12.1** – O valor mensal da taxa de utilização a ser paga pela CESSIONÁRIA pela ocupação da área cedida corresponde a R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_), perfazendo o total em 12(doze) meses de R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_).

**12.2** – A CESSIONÁRIA deverá efetuar o recolhimento da taxa mensal de ocupação até o 5º(quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço, via Guia de Recolhimento da União (GRU), obrigando-se a apresentar à Fiscalização o comprovante de recolhimento dos valores no 3º (terceiro) dia útil seguinte ao seu recolhimento.

**12.3** – O atraso no recolhimento da taxa acarretará o pagamento de multa contratual de 10% (dez por cento) sobre a importância devida, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, sem prejuízo das demais cominações legais.

## 13 - DOS RECURSOS, DA REPRESENTAÇÃO E DO PEDIDO DE RECONSIDERAÇÃO

**13.1** – Dos atos do pregoeiro ou da autoridade competente da Seção Judiciária do Pará caberá recurso, nos termos do artigo 4º, inciso XVIII, da Lei n. 10.520/2002.

**13.2** - Declarada a vencedora, qualquer licitante, no final da sessão, poderá manifestar imediata e motivadamente a intenção de recorrer, quando lhe será concedido o prazo de três dias consecutivos para apresentação das razões do recurso, ficando as demais licitantes desde logo intimadas para apresentar contra-razões em igual prazo, que começará a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhes assegurada vista imediata dos autos. O recurso não terá efeito suspensivo.

**13.3** - Decairá do direito de recorrer, a licitante que não se manifestar **imediate** e **motivadamente** no momento em que o Pregoeiro declarar o vencedor.

**13.4** - O recurso será dirigido à autoridade superior, por intermédio da que praticou o ato recorrido, a qual poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso, sob pena de responsabilidade.

**13.5** - O acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

**13.6** - Decidido(s) o(s) recurso(s), a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor, de acordo com o inciso XXI do Art. 4º da **Lei nº 10.520, de 17 de julho de 2002**.

**13.7** - A licitante poderá representar, no prazo de 5 (cinco) dias da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação, nos casos em que não caiba recurso hierárquico.

**13.8** - A licitante poderá pedir reconsideração, de decisão de autoridade superior, na hipótese de ser declarada inidônea para licitar ou contratar com a Administração Pública.

#### **14 - DA IMPUGNAÇÃO DO EDITAL E DO PEDIDO DE ESCLARECIMENTO**

**14.1** - Qualquer pessoa, física ou jurídica, é parte legítima para impugnar este edital, desde que encaminhada com antecedência de até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas.

**14.2** - Caberá ao pregoeiro decidir sobre a petição interposta no prazo de 24 (vinte e quatro) horas, contados da data do recebimento da petição.

**14.3** - O acatamento das razões de impugnação implicará o adiamento da data prevista para a abertura da sessão, somente quando reconhecidamente puder alterar a formulação das propostas.

**14.4** - Decairá do direito de impugnar os termos deste edital perante a Administração a licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder à data prevista para a abertura dos envelopes "Proposta" e "Documentação", apontando as falhas ou irregularidades que o viciariam, hipótese em que tal comunicação não terá efeito de recurso.

**14.5** - A impugnação feita tempestivamente não impedirá a licitante de participar deste processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente, caso a decisão sobre a petição não seja prolatada antes da data marcada para o recebimento e abertura dos envelopes "Proposta" e "Documentação".

**14.6** - Os pedidos de esclarecimentos referentes a este procedimento licitatório devem ser enviados ao Pregoeiro, até 2 (dois) dias úteis anteriores à data fixada para abertura da sessão pública.

**14.7** - As impugnações e os pedidos de esclarecimento deverão ser entregues na Seção Judiciária do Pará, localizada na Rua Domingos Marreiros, 598, Bairro Umarizal, Belém-PA, CEP: 66.055-210. Os interessados também poderão encaminhar para o e-mail: [cpl.pa@trf1.jus.br](mailto:cpl.pa@trf1.jus.br) as impugnações e os pedidos de esclarecimentos.

**14.8** - Qualquer documento enviado via e-mail deverá, obrigatoriamente, ter seu recebimento confirmado por intermédio dos telefones (91) 3299-6168/6207.

#### **15 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS**

**15.1** - Homologada a licitação pela autoridade competente, o adjudicatário será convocado para assinar o Contrato no prazo definido em edital.

**15.2** - A autoridade competente para a aprovação do procedimento somente poderá revogar a licitação por razões de interesse público decorrente de fato superveniente devidamente comprovado, pertinente e suficiente para justificar tal conduta, devendo anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado, assegurado o contraditório e a ampla defesa. A Justiça Federal de Primeiro Grau - PA poderá, ainda, prorrogar, a qualquer tempo, os prazos para recebimento das propostas ou para sua abertura.

**15.3** - Na contagem dos prazos, excluir-se-á o dia de início e incluir-se-á o do vencimento.

**15.4** - O proponente é responsável pela fidelidade e legitimidade das informações prestadas e dos documentos apresentados em qualquer fase da licitação. A falsidade de qualquer documento apresentado ou a inverdade das informações nele contidas implicará a imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a rescisão do contrato ou do pedido de compra, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

**15.5** - É facultado ao Pregoeiro, ou à autoridade a ele superior, em qualquer fase da licitação, promover diligências com vistas a esclarecer ou a complementar a instrução do processo.

**15.6** - Os proponentes intimados para prestar quaisquer esclarecimentos adicionais deverão fazê-lo no prazo determinado pelo Pregoeiro, sob pena de desclassificação/inabilitação.

**15.7** - O desatendimento de exigências formais não essenciais não importará no afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta.

**15.8** - As normas que disciplinam este Pregão Presencial serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os proponentes, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

**15.9** - As decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos proponentes por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial da União.

**15.10** - Os casos não previstos neste Edital serão decididos pelo Pregoeiro.

**15.11** - A participação do proponente nesta licitação implica em aceitação de todos os termos deste Edital.

**15.12** - O Edital encontra-se disponível também na Seção de Compras e Licitações no edifício sede, 2º andar, Rua Domingos Marreiros, 598, Bairro Umarizal, Belém-PA, CEP: 66.055-210, ou ainda na "HOMEPAGE" da Seção Judiciária do Pará na Internet ([www.pa.trf1.jus.br](http://www.pa.trf1.jus.br)).

**15.13** - ATENÇÃO: Fica instituída a assinatura eletrônica de documentos, conforme Resolução PRESI SECGE 16, de 03/09/2014. Para tanto, os representantes das empresas vencedoras, após a homologação do Certame, deverão obrigatoriamente, se cadastrar no acesso externo do Sistema Eletrônico de Informações (SEI) no endereço: [https://sei.trf1.jus.br/sei/controlador\\_externo.php?acao=usuario\\_externo\\_logar&id\\_orgao\\_acesso\\_externo=0](https://sei.trf1.jus.br/sei/controlador_externo.php?acao=usuario_externo_logar&id_orgao_acesso_externo=0), sob pena de aplicação das penalidades previstas neste Edital.

**15.13.1.** Após o cadastro no SEI as respectivas unidades poderão disponibilizar o acesso para a licitante assinar os documentos, nos prazos estipulados neste Edital.

**15.14** - Integram o presente Edital, independentemente de qualquer transcrição, os seguintes anexos:

ANEXO I - TERMO DE REFERÊNCIA.

ANEXO II - MODELO DE PROCURAÇÃO

ANEXO III - MODELO DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

ANEXO IV - MODELO DE DECLARAÇÃO DE REGULARIDADE QUANTO AO EMPREGO DE MÃO-DE-OBRA DE MENORES.

ANEXO V - MODELO DE DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CUMPREM PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

ANEXO VI - MODELO DA DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

ANEXO VII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ELABORAÇÃO INDEPENDENTE DE PROPOSTA

ANEXO VIII - MODELO DE DECLARAÇÃO DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO

ANEXO IX - MODELO DE DECLARAÇÃO DE ACESSIBILIDADE

ANEXO X - MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

ANEXO XI - MINUTA DE CONTRATO

Izabel Cristina de Melo Amorim

Seção de Compras e Licitações



Documento assinado eletronicamente por **Izabel Cristina de Melo Amorim, Supervisor(a) de Seção**, em 15/03/2019, às 14:58 (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 **7829619** e o código CRC **3A8CC438**.

## ANEXO I

### TERMO DE REFERÊNCIA

#### 1. DO OBJETO

1.1. Cessão onerosa de uso de área física e instalações próprias da Justiça Federal - Seção Judiciária do Pará, localizada no prédio anexo denominado Casa Rosada, destinada a exploração de restaurante com serviço tipo "self-service" e lanchonete, conforme condições especificadas neste termo de referência e seus anexos.

#### 2. JUSTIFICATIVA

2.1. Oferecer refeições e lanches aos servidores, magistrados, estagiários, colaboradores, jurisdicionados visitantes que atuam na Justiça Federal - Seção Judiciária do Pará, em área exclusiva no prédio anexo denominado Casa Rosada.

2.2. Proporcionar refeições e lanches nas proximidades do local do trabalho, com qualidade e preços compatíveis, comodidade e economia de tempo, atendendo as necessidades nutricionais diárias, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos, de acordo com a legislação específica.

#### 3. DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

3.1. Os significados dos termos utilizados na presente especificação são os seguintes:

3.1.1. CEDENTE: União, por intermédio da Justiça Federal - Seção Judiciária do Pará.

3.1.2. CESSIONÁRIA: Licitante a quem for adjudicado o objeto da licitação, após assinatura do Contrato.

3.1.3. FISCALIZAÇÃO: Servidor(es) designado(s) formalmente para representar a CEDENTE, responsável pela fiscalização dos serviços.

#### 4. DA FORMA, LOCAL E CONDIÇÕES DO LOCAL DE PRESTACAO DOS SERVIÇOS

4.1. O fornecimento das refeições com serviço tipo "self-service" e lanches, deverá ser realizado nas dependências do prédio anexo ao Edifício Sede da Seção Judiciária do Pará, denominado Casa Rosada, situado à Av. Generalíssimo Deodoro, nº 697, Bairro Umarizal, Belém/PA, CEP 66.055-210, Belém/PA.

4.2. A CESSIONÁRIA receberá as dependências e instalações mediante contrato de concessão onerosa de uso, após serem vistoriadas pelas partes interessadas, cabendo-lhe completar todo o equipamento e mobiliário necessários ao correto atendimento das necessidades do objeto deste contrato.

4.3. A cessão de uso será onerosa com o pagamento de taxa de ocupação da área.

4.4. O local destinado à prestação dos serviços é dividido em 02(dois) ambientes que totalizam uma área de aproximadamente 70,00m<sup>2</sup>, possuindo as seguintes características:

a. Cozinha: Ambiente medindo aproximadamente 18,00m<sup>2</sup>, em alvenaria, pintura em tinta acrílica, piso em lajota, iluminação com lâmpadas fluorescentes, balcão, portas e janelas de madeira, sem os sistemas de refrigeração e exaustão;

b. Área de Refeitório/Serviços: Ambiente medindo aproximadamente 19,50m<sup>2</sup>, executado em alvenaria, com piso em cerâmica, paredes pintadas com tinta acrílica, iluminação com lâmpadas fluorescentes e ambiente refrigerado.

c. Área de Refeitório: Ambiente medindo aproximadamente 32,50m<sup>2</sup>, executada em alvenaria, com piso em madeira de lei, paredes pintadas com tinta acrílica, iluminação com lâmpadas fluorescentes e ambiente refrigerado.

4.5. A CEDENTE vedará, a seu critério, a prestação de serviços ou venda de produtos considerados inadequados ou não condizentes com o objeto da licitação.

4.6. A CESSIONÁRIA deverá atender a toda legislação pertinente à atividade a ser explorada, objeto desta licitação.

4.7. As adequações julgadas necessárias à exploração do ramo de atividade, definido no objeto da licitação, serão de responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive as despesas delas decorrentes, sem qualquer ônus à CEDENTE.

4.7.1. As adequações deverão ser submetidas à análise prévia da CEDENTE, observadas as exigências contidas neste Termo de Referência.

4.8. A licitante deverá prever na elaboração da sua proposta de preço os valores referentes a qualquer adequação da área dada em concessão.

#### 5. DA VISITA TÉCNICA

5.1. As empresas interessadas em participar do certame licitatório deverão realizar visita técnica no espaço destinado ao restaurante e lanchonete.

5.2. A visita tem por finalidade conhecer as instalações e avaliar as condições relativas às características e estado de conservação, posto que somente a descrição técnica não se faz suficientemente clara para determinar as grandezas que serão envolvidas para a execução dos serviços e, conseqüentemente, assegurar que o preço ofertado pela licitante seja compatível com as reais necessidades da CEDENTE (Acórdão TCU n.º 727/2009-Plenário);

5.3. A visita deverá ser previamente agendada com a Seção de Serviços Gerais - SESEG, no horário de 09:00h às 12:00h e das 14:00h às 16:00h, de 2ª a 6ª feira, através do telefone (91)3299-6116 ou pelo e-mail [seseg.pa@trf1.jus.br](mailto:seseg.pa@trf1.jus.br), até o último dia útil anterior a data fixada para abertura da sessão pública.

5.4. A visita deverá ser realizada por representante legal da interessada e será acompanhada por representante do CEDENTE. O atestado de visita técnica da vistoria efetuada, que deverá ter sido preferencialmente elaborada com antecedência pelo licitante, em conformidade com o modelo constante do ANEXO deste Termo, será assinado por servidor da Justiça Federal – Seção Pará.

#### 6. DA ESTIMATIVA DE UTILIZAÇÃO

6.1. Na Seção Judiciária do Pará atuam cerca de 317 (trezentos e dezessete) pessoas entre 287 servidores e 30 magistrados, 110 prestadores de serviço, 85 estagiários, bem como um fluxo diário médio

de pessoal externo da ordem de 300 potenciais usuários dos serviços do restaurante ou lanchonete.

6.1.1. A indicação do número de potenciais usuários não representa qualquer compromisso, presente ou futuro, por parte da CEDENTE de garantia do número de usuários.

6.2. A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do contrato, ficando a CEDENTE isenta de qualquer tipo de indenização ou restituição nas hipóteses de eventuais prejuízos.

6.3. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento no número de usuários de forma temporária (congressos, visitas ou assembléias), a CESSIONÁRIA será comunicada com até 24h de antecedência, para que planeje sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

6.4. Entre os dias **20 de dezembro e 06 de janeiro**, período de **recesso forense** na Justiça Federal, conforme previsto na Lei 5.010/66, o restaurante e a lanchonete não funcionarão, salvo solicitação da CESSIONÁRIA e autorização expressa da Seção Judiciária.

6.5. Nos dias de feriados nacionais ou forenses, conforme calendário aprovado pela Diretoria do Foro e divulgado em seu sítio eletrônico na internet, a execução do serviço será **suspensa**.

## 7. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

7.1. O prazo previsto para **iniciar a oferta do serviço será de 15 (quinze) dias corridos**, a contar do primeiro dia útil seguinte a assinatura do Contrato.

7.2. As refeições servidas no restaurante deverão ser pesadas em balança eletrônica, devidamente auferida pelos órgãos competentes.

7.3. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e preparados com gêneros de primeira qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene, observando as normas sanitárias, bem como adequá-los conforme orientações da nutricionista e determinações da fiscalização.

7.4. O preparo das refeições e dos lanches ou o processo de finalização deste será realizado no espaço de cozinha cedido e sua distribuição ocorrerá na área destinada às refeições e lanches.

7.4.1. A CESSIONÁRIA será responsável pela adequação do espaço, colocação de mobílias e utensílios, arcando com todos os custos necessários à perfeita funcionalidade do ambiente.

7.4.2. O conceito de qualidade será objeto de análise pela fiscalização, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória, podendo ainda, se necessário, contar com apoio interno ou externo de áreas técnicas para avaliar o referido quesito, além de realizar outros procedimentos para aferir a qualidade constante neste termo de referência.

## 8. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

8.1. A CESSIONÁRIA prestará os serviços de distribuição de refeições e lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente na Justiça Federal - Seção Judiciária do Pará, no horário de 08:30 às 17:00 horas, conforme sugestão abaixo:

8.1.1. Lanchonete: das 8:30h às 17:00h, sem interrupção;

8.1.2. Restaurante para almoço: das 11h30 às 14h30;

8.2. A critério da fiscalização do contrato, os horários de atendimento poderão ser alterados para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 1 (um) dia.

8.3. O acesso de funcionários e público externo ao restaurante e lanchonete se dará exclusivamente pelo prédio Sede, através da Rua Domingos Marreiros n. 598.

8.4. Em havendo alteração do horário da Seção Judiciária, atualmente das 8h às 19h, o período de funcionamento do restaurante e lanchonete poderá ser alterado, mediante termo aditivo.

8.5. Deverão ser disponibilizadas, sem custo adicional, embalagens térmicas tipo marmitex para transporte de sobremesa e refeições, com opção de talheres e guardanapos descartáveis.

8.6. A CEDENTE poderá fazer uso dos ambientes cedidos para celebração de eventos oficiais esporádicos sem, contudo, utilizar qualquer maquinário ou equipamento.

8.6.1. A utilização dos ambientes cedidos deverá ser informada à CESSIONÁRIA com, no mínimo, 03(três) dias úteis de antecedência.

8.6.2. Nesses casos, se afetado o horário de funcionamento da CESSIONÁRIA, caberá à CEDENTE somente o desconto sobre a taxa mensal de ocupação vigente, proporcional ao dia utilizado.

8.7. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo ao valor cobrado.

8.8. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar numerário suficiente para troca na caixa registradora, nos casos de pagamento em espécie.

## 8.9. LANCHONETE:

8.9.1. O cardápio mínimo da lanchonete deverá seguir o constante nesse termo de referência.

8.9.2. Faculta-se à CESSIONÁRIA, segundo a sua capacidade e iniciativa, a oferta de produtos alimentícios não especificados.

8.9.3. O serviço de lanchonete deverá dispor de açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (ketchup, mostarda, maionese etc.) em sachês individuais.

8.9.4. Os talheres (garfo e faca e colheres de metal, inclusive de sobremesa), deverão estar disponíveis em embalagens de papel ou plásticas individuais, juntamente com guardanapos.

## 8.10. DO RESTAURANTE

8.10.1. O cardápio mínimo do restaurante deverá seguir as especificações deste termo de referência.

8.10.2. Para acomodação dos usuários, deverão ser utilizados móveis que respeitem as normas de ergonomia, o padrão e a estética do imóvel que receberá as instalações, sendo as mesas de material que permita correta higienização.

8.10.2.1. Em virtude do piso especial da Casa Rosada, confeccionado em madeira de lei, deverá a CESSIONÁRIA proteger os pés de seus móveis (mesas e cadeiras) de borracha ou outro material não abrasivo, visando evitar arranhões e quaisquer danos ao piso.

8.10.2.2. A CESSIONÁRIA poderá, mediante sua experiência ou informações técnicas, apresentar outras soluções que entender mais efetivas.

8.10.2.3. A solução a ser adotada deverá ser, previamente, submetida à Fiscalização para aprovação.

8.10.3. O fornecimento das refeições será efetuado no local destinado para esse fim, de segunda a sexta-feira, no horário definido no item anterior, mantidos e repostos todos os itens do cardápio até o horário limite.

8.10.4. O fornecimento de almoço será no sistema "self service", por quilo.

8.10.5. A CESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em cada mesa e em recipientes apropriados, guardanapos macios e crepados, sal de cozinha e palitos.

8.10.6. Os talheres (garfo, faca, colheres) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis de papel ou plástico, que acomodem o conjunto padrão.

8.11. Na área cedida é expressamente **VEDADO**:

8.11.1. O uso de alto falante ou congêneres que produzam som ou ruídos, prejudicial ao andamento das atividades da Seção Judiciária do Pará.

8.11.2. A guarda ou depósito de produtos inflamáveis, explosivos, corrosivos, tóxicos ou de forte odor;



8.11.3. Comercialização de cigarros e similares ou quaisquer produtos tóxicos.

8.11.4. Afixação externa de letreiros, banners, cartazes ou propagandas de qualquer espécie, salvo se autorizado pela Fiscalização e com fins exclusivamente de esclarecimentos ou orientação, ressalvada a afixação restrita a algumas áreas internas, definidas pela Fiscalização, exclusivamente para divulgação de cardápio diário e de localização das instalações.

## 9. PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS PELA CESSIONÁRIA

9.1. Em relação às instalações e à forma de preparação dos alimentos, o fiscal do contrato fará vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante e lanchonete.

9.2. A CESSIONÁRIA deverá obedecer às normas rigorosas de higiene, conservação e produção determinadas para o preparo dos alimentos, sem prejuízos de outras exigidas pelas normas que regulem estas atividades;

9.3. A CESSIONÁRIA deverá armazenar e manusear os equipamentos, utensílios e gêneros alimentícios, observado, no mínimo, os seguintes aspectos:

- a. Os locais de armazenamento deverão ser mantidos rigorosamente limpos, arejados e arrumados;
- b. Não será admitido o armazenamento de gêneros de forma imprópria ou fora de condições normais para o consumo, como, por exemplo, gêneros cuja data de validade esteja vencida, ou que não estejam embalados adequadamente;
- c. O armazenamento de gêneros perecíveis deverá ser feito em temperaturas apropriadas;
- d. Todos os materiais perecíveis deverão conter identificação de seu prazo de validade.
- e. Os produtos de limpeza e assemelhados deverão ser estocadas em dependência própria, rigorosamente isolada dos gêneros alimentícios, equipamentos e utensílios utilizados na elaboração dos alimentos.

9.4. A CESSIONÁRIA manterá a perfeita higienização das frutas, legumes, verduras, lavando-as em solução adequada, antes do pré-preparo devendo também zelar para que os gêneros alimentícios a serem utilizados sejam de marcas conceituadas e de qualidade comprovada.

9.5. A CESSIONÁRIA deve primar pela higiene nas áreas de preparação e manipulação dos alimentos, bem como pela manutenção do salão de refeições, área de atendimento e cozinha, devendo os mesmos estarem rigorosamente limpos e arrumados. Para tanto, a CESSIONÁRIA deverá utilizar produtos biodegradáveis, assim como manter as mesas, bancadas, portas, janelas e piso dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene;

9.6. A limpeza abrange também os móveis, instalações, máquinas e utensílios, sendo de responsabilidade da CESSIONÁRIA, observando, no mínimo:

9.6.1. Limpeza diária envolvendo varrição e posterior limpeza com pano úmido e bactericida nas áreas de refeição e cozinha, bem como limpeza das mesas, bancadas, cadeiras, balcões, vidros, utensílios de cozinha, com desinfecção;

9.6.2. Limpeza e manutenção da higienização da área que abriga usuários dos serviços, mediante varrição e/ou lavagem, conforme o grau de sujidades;

9.7. O lixo e dejetos deverão ser acondicionados, diariamente, em sacos plásticos resistentes e fechados em local separado da cozinha ou da despensa e depositados em contêineres com tampas, sendo posteriormente transportados para a área externa própria de coleta pública ou destinação adequada.

9.8. A CESSIONÁRIA deverá contar com Nutricionista qualificado para o desempenho das atividades pertinentes ao objeto, o qual deverá **providenciar e assinar o cardápio semanal**, devidamente datado, que ficará exposto à vista dos usuários.

9.8.1. A CESSIONÁRIA deverá observar, no que couber, o respeito a legislação vigente quanto a periodicidade da presença de Nutricionista ou outros profissionais durante a prestação dos serviços.

9.9. A CESSIONÁRIA será avaliada, mensalmente, sobre a qualidade de seus produtos e serviços pelos usuários, que atribuirão notas de 01 (um) a 5 (cinco), sendo 01 (um) muito ruim, 02 (dois) ruim, 03 (três) regular, 04 (quatro) bom, 05 (cinco) ótimo, conforme previsto neste termo.

9.9.1. Se em 03 (três) avaliações consecutivas a CESSIONÁRIA for avaliada com a mesma nota inferior a 03 (três) num mesmo quesito, ensejará a instauração de procedimento visando a aplicação de penalidades previstas em Contrato.

9.10. A avaliação será organizada e conduzida pelo Fiscal do Contrato que poderá, a seu critério, utilizar formulários eletrônicos ou impressos, sendo submetido aos usuários do restaurante e lanchonete.

## 10. DOS PREÇOS

10.1. Os preços a serem cobrados no restaurante e lanchonete serão fixos e só poderão ser reajustados decorridos o período mínimo de um ano, contado da data da apresentação da proposta.

10.2. Os novos preços somente poderão ser praticados após o deferimento do pedido pela CEDENTE.

10.3. O reajuste dos preços terá como limite a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou na hipótese de extinção deste por outro que venha a substituí-lo, e não poderá ultrapassar os preços em contratos congêneres firmados em outros órgãos públicos.

10.4. Caberá à contratada solicitar o reajustamento dos preços, mediante apresentação da respectiva planilha e apresentar a documentação comprobatória do seu pleito.

10.5. Os preços das refeições por quilo do restaurante e da lanchonete e dos demais itens de lanchonete NÃO constituirão critério de julgamento das propostas.

## 11. DA TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO

11.1. A licitante deverá indicar na proposta o valor da taxa mensal de ocupação ofertada pela concessão de uso da área e instalações desta Seção Judiciária (Casa Rosada) destinados à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete.

11.2. A proposta da licitante não poderá ser inferior a R\$ 1.700,00, valor estabelecido como o mínimo para a taxa mensal de ocupação, com base na área a ser ocupada pela CESSIONÁRIA.

11.3. O preço mínimo da taxa mensal de ocupação foi estabelecido com base na média dos custos com energia elétrica e água durante o período de 2018, considerando a área destinada à prestação dos serviços, equipamentos que serão utilizados, além dos custos de manutenção e conservação predial.

11.4. O valor cobrado mensalmente a título de onerosidade do CESSIONÁRIO será reajustado anualmente, conforme a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC/IBGE.

11.5. O recolhimento da taxa mensal de ocupação deverá ser efetuado na forma e prazo definido no Contrato.

## 12. DA AVALIAÇÃO NA QUALIDADE DE PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

12.1. O Fiscal do Contrato avaliará periodicamente o desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados por meio dos seguintes instrumentos:

12.1.1. PESQUISA DE SATISFAÇÃO junto aos usuários dos serviços de restaurante e lanchonete, na forma estabelecida neste Termo.

12.1.2. AVALIAÇÃO TÉCNICA, na forma estabelecida neste termo.

12.2. O desempenho da CESSIONÁRIA na prestação dos serviços será determinado por meio da seguinte fórmula:

$$NF = \frac{NPS + NAT}{2}$$

2

Onde:

- NF - Nota Final de desempenho.
- NPS - Nota geral da Pesquisa de Satisfação.
- NAT - Nota geral de Avaliação Técnica.

13.2. A Nota Final de Desempenho (NF) implicará na concessão ou não de desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação durante o trimestre seguinte ao período avaliado, de acordo com os parâmetros definidos neste termo de referência.

### 13. DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

13.1. A pesquisa de satisfação será realizada pelo menos duas vezes a cada trimestre, em datas não conhecidas previamente pela CESSIONÁRIA.

13.2. A pesquisa será aplicada pelo fiscal do contrato ou sob orientação deste, e poderá ser feita por meio impresso ou com a utilização de programas de informática.

13.3. Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 30 usuários dos serviços do restaurante.

13.4. Para a coleta poderão ser utilizadas urnas, terminais eletrônicos, formulários eletrônicos ou pesquisa por entrevista pessoal, a critério do fiscal do contrato, utilizando sempre como parâmetro o modelo de formulário constata deste Termo de Referência.

13.5. A Nota geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

$NPS = \frac{\sum ps}{n}$	<p>Onde:</p> <p><math>\sum ps</math> - somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários.</p> <p><b>n</b> - quantidade de usuários entrevistados</p>
---------------------------	---

$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$	<p>Onde:</p> <p>ps - Nota da pesquisa de satisfação</p> <p><math>\sum ni</math> - Somatório das notas dos itens de avaliação</p> <p>R - Quantidade de itens respondidos (exceto NSA*)</p>
------------------------------------	---

### 14. DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

14.1. A qualidade técnica será avaliada por meio de diligências e controles realizados pela fiscalização ou por equipe por ela designada.

14.2. A Nota geral da Avaliação Técnica (NAT) será obtida através da seguinte fórmula:

$NAT = 100 - \sum pd$	<p>Onde:</p> <p><math>\sum pd</math> = Somatório dos pontos relativos às irregularidades.</p>
-----------------------	---

14.3. Os pontos relativos as mesmas irregularidades ocorridas num único mês não serão objeto do somatório, pois serão apurados pelo contrato.

14.4. O resultado que apresentar Nota Geral de Avaliação Técnica (NAT) inferior a 60 será considerado como indicativo de insuficiência de desempenho na exploração dos serviços pela CESSIONÁRIA.

14.5. A ocorrência de dois resultados consecutivos com NAT inferior a 60 será considerado como indicativo de insuficiência de desempenho na exploração dos serviços e poderá ensejar a revogação da cessão de uso.

14.6. Ao final de cada período avaliativo, a CEDENTE apresentará relatório de desempenho à CESSIONÁRIA, devidamente fundamentado, informando a NAT obtida.

14.7. Faculta-se à CESSIONÁRIA a apresentação, no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos, contados do recebimento do relatório, de pedido de reconsideração à Secretaria Administrativa - SECAD acerca dos registros efetuados pela FISCALIZAÇÃO.

14.8. A SECAD terá o prazo máximo de 10 (dez) dias úteis para o acolhimento ou rejeição das alegações emitidas pela CESSIONÁRIA.

14.9. As supervisões serão realizadas na área correspondente ao restaurante e lanchonete, em dias e horários aleatórios, a critério da Fiscalização.

14.10. A periodicidade das supervisões ficará a critério da FISCALIZAÇÃO, garantida, no mínimo, uma supervisão quinzenal.

14.11. As supervisões serão realizadas, sempre que possível, na presença do preposto da CESSIONÁRIA.

14.11.1. A impossibilidade de acompanhamento pelo preposto não constituirá impedimento para a realização das supervisões.

14.12. As irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima, com pontuação equivalente, conforme disposto na tabela abaixo:

	Irregularidades	Pontos
L E V E	Preços cobrados nos itens do restaurante ou lanchonete em desacordo com o edital, por alimento e por vez	2
	Descumprimento do cardápio apresentado e autorizado, por dia e por vez.	2
	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado, por preparação e por dia	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições, por preparação e por dia	2
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações, por preparação e por dia	2
	Ausência de comunicação prévia de alteração de cardápio, por dia.	2

M É D I A	Funcionários trajando uniformes sujos e/ou não adequados à função, por funcionário e por dia.	5
	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado, por área e por dia	5
	Inadequação de peso de qualquer item do restaurante ou lanchonete, por alimento e por vez.	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários, por vestuário/banheiro e por dia.	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, lanchonete e refeitórios, por área/equipamento e por dia	5
	Presença de materiais não alimentícios estocados na dispensa, freezers, câmaras frigoríficas e geladeiras	5
	Ausência de apresentação/envio e assinatura do cardápio por profissional Nutricionista, por evento.	5

G R A V E	Não recolher ou acondicionar o lixo resultante das atividades do restaurante e lanchonete de acordo com o determinado pela legislação vigente ou pelo Fiscal, em qualquer área, por lixeira e por vez	7
	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos, por vez.	7
	Descumprimento dos horários dos serviços (abertura ou encerramento), por dia e por vez.	7
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas, por preparação e por vez.	7
	Presença ou venda de preparações não produzidas na unidade, sem autorização do fiscal, por gênero e por vez.	7
	Presença de funcionário sem carteira	7
	Presença de utensílios/equipamentos sujos e não utilizados após o horário de expediente ou do dia anterior, por item e por vez.	7

G R A V Í S I M A	Interromper parcial ou totalmente qualquer atividade contratual descrita no Edital referentes às unidades de funcionamento, por vez	10
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios <i>in natura</i> , semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do Restaurante e Lanchonete, por gênero e por vez	10
	Não utilização ou a utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos, por vez.	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada, por funcionário e por vez	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido ou com embalagem danificada ou violada, por gênero e por vez	10
	Reutilização de óleo no preparo dos alimentos.	10

## 15. DO DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO

15.1. A Nota Final de Desempenho (NF) implicará na concessão ou não de desconto sobre o valor da taxa mensal de ocupação durante o trimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros definidos neste termo de referência.

15.2. O desconto sobre a taxa de ocupação mensal obedecerá aos parâmetros dispostos no quadro abaixo:

Nota final de desempenho (NF)	(D)esconto (%)
90 a 100	100
85 a 89,99	80
80 a 84,99	60
75 a 79,99	40
70 a 74,99	20
50 a 69,99	10

0 a 49,99	0
-----------	---

15.3. O desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de ocupação consignada na proposta da licitante vencedora e o valor mínimo estabelecido no edital, de acordo com a seguinte fórmula:

<b>TE = TU - [(TU - TM) X D]</b>	<p>Onde:</p> <p><b>TE</b> - taxa mensal de ocupação a ser paga no trimestre seguinte ao da avaliação.</p> <p><b>TU</b> - taxa mensal de ocupação do espaço consignada na proposta da licitante vencedora.</p> <p><b>TM</b> - taxa mínima estabelecida em edital.</p> <p><b>D</b> - taxa de desconto (em %) verificada em função da NF obtida</p>
----------------------------------	--

15.4. Quando aplicável, o desconto sobre a taxa mensal de ocupação vigorará pelo trimestre seguinte ao da avaliação.

15.5. Os descontos não serão cumulativos.

15.6. Caso o desconto a ser concedido seja de 100% (cem por cento), a CESSIONÁRIA recolherá, a título de taxa mensal de ocupação, o valor definido no item 11.2, devidamente atualizado pelos reajustes que porventura ocorram.

15.7. A avaliação técnica e de satisfação terão validade, para fins de subsidiar o cálculo do possível desconto sobre a taxa mensal de ocupação, somente depois de transcorridos os dois primeiros meses de contratação.

15.8. Durante os 02(dois) primeiros meses do contrato, a CESSIONÁRIA recolherá, a título de taxa mensal de ocupação do espaço, o valor mínimo estabelecido na licitação, a fim de que a CESSIONÁRIA efetue os ajustes necessários à regular exploração dos serviços.

## 16. ALIMENTOS E PRODUTOS A SEREM FORNECIDOS

16.1. O cardápio a seguir constitui o mínimo obrigatório a ser executado **diariamente** pela CESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário pela Fiscalização do Contrato:

### 16.2. LANCHONETE:

16.2.1. Bolo: 02 (dois) tipos por dia, sendo um do tipo simples e outro com cobertura e/ou recheado;

16.2.2. Salgados: 04 (quatro) tipos de salgados assados e 02(dois) tipos de salgados fritos;

16.2.3. Pão de queijo tamanho coquetel;

16.2.4. Sanduíches quentes;

16.2.5. Sanduíches frios de pão integral e recheios leves;

16.2.6. Pão com manteiga;

16.2.7. Tapioca;

16.2.8. Salada de Frutas, com no mínimo, mamão, banana, maçã e laranja;

16.2.9. Ovos mexidos.

16.3. Bebidas (lanchonete e restaurante):

16.3.1. Água Mineral - garrafa de 500ml;

16.3.2. Café - xícara de 50 e 100ml;

16.3.3. Chá, vários sabores;

16.3.4. Leite puro, integral, desnatado, com café ou com achocolatado, servidos quente ou frio;

16.3.5. Suco natural de laranja - copos de 300ml;

16.3.6. Suco de frutas em polpa congelada, preparados sem açúcar, vendidos em copos de 300ml;

16.3.7. Vitamina de frutas;

16.3.8. Refrigerantes em lata de sabores diversos (cola, guaraná, laranja, limão, uva), nas versões convencionais e light, devendo ser oferecido, diariamente, ao menos um sabor na versão light;

16.4. Itens não cobrados, servidores como cortesia:

16.4.1. Açúcar em saches;

16.4.2. Adoçante dietético em gotas e saches;

16.4.3. Água quente para preparo dos chás;

16.4.4. Canudos;

16.4.5. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;

16.4.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;

16.4.7. Sacos de papel descartáveis, próprios para transporte de alimentos;

16.4.8. Guardanapos macios e crepados;

16.4.9. Palitos embalados individualmente.

### 16.5. RESTAURANTE:

16.5.1. O cardápio a seguir constitui o **mínimo obrigatório** a ser executado **diariamente** pela CESSIONÁRIA, salvo expressa disposição em contrário pela Fiscalização do Contrato:

Item	Componentes
------	-------------

Saladas	<p>Alface e tomate.</p> <p>02 tipos de vegetais folhosos (rúcula, acelga, chicória, agrião, escarola, repolho verde e repolho roxo), servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>Salada de grãos (soja, feijão branco, grão-de-bico, lentilha), servida com os ingredientes alternados durante a semana.</p> <p>02 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, abobrinha verde, vagem, beringela, broto de feijão, palmito, podendo um ser tubérculo), servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>Salada composta com mais de três ingredientes com ou sem maionese ou outro molho especial.</p> <p>02 tipos de vegetais crus não folhosos (pepino, rabanete, nabo), servidos de forma alternada durante a semana.</p> <p>02 tipos de frutas (maçã, melancia, abacaxi, pera, mamão, etc.), servidas de forma alternada durante a semana.</p>
Acompanhamentos quentes	<p>Arroz branco.</p> <p>Arroz composto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreiro, etc.): servido com alternância de ingredientes durante a semana.</p> <p>Arroz integral simples ou composto (com cenoura, lentilhas, vagem, brócolis, etc.).</p> <p>Feijão colorido e preto alternadamente.</p>
Pratos Principais	<p>1 tipo de preparação produzida com carnes vermelhas, <b>utilizando-se alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>, filé, alcatra, maminha, contrafilé, coxão mole, miolo de alcatra, patinho, coxão duro e lagarto. Não será permitida a inclusão de cortes com osso.</p> <p>1 tipo de preparação produzida com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito sem osso, filé de peito, coxa e sobrecoxa desossada de qualquer ave (frango, peru, pato, <i>chester</i>, etc.).</p> <p>1 tipo de preparação produzida com pescados - Os pescados (filé) permitidos serão: pescada amarela, salmão, bacalhau, filhote, corvina e dourada, <b>que deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana</b>.</p> <p>1 tipo de preparação produzida com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas, frutos do mar e feijoada.</p> <p>1 tipo de preparação grelhada ou assada sem molhos cremosos com carne branca magra, <b>diariamente</b>.</p> <p><i>Em pelo menos 02(dois) dias da semana, obrigatória uma preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente.</i></p> <p><i>Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreiro, risoto, galinhada, lasanha, panqueca e outros.</i></p>
Prato Vegetariano	1 tipo de preparação na qual as carnes brancas (aves e peixes), vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras não façam parte.
Guarnições	<p>1 tipo de preparação de vegetal refogado (não tubérculo), sem a adição de carnes brancas (aves e peixes) e vermelhas (bovina, suína, caprina, etc.) e vísceras.</p> <p>1 tipo de massa (talharim espaguete, ravióli, nhoque, capelete, lasanha, canelone, etc.)</p> <p>02 opções diárias dentre os seguintes itens: farofa, purê, torta, polenta e tubérculo, podendo ser preparado frito, cozido ou assado.</p> <p>As três opções deverão ser programadas de forma a combinar com os pratos principais.</p>
Sobremesas	<p>Frutas – pelo menos 2 variedades.</p> <p>Salada de fruta – composta por mamão, banana, maçã e laranja.</p> <p>Doces elaborados – 2 variedades (pavês, tortas, pudins, mousse, etc.)</p> <p>Doces simples – 2 variedades (gelatina, frutas em calda, doces de frutas em barras, doce de leite, etc.).</p> <p>Sobremesas dietéticas – 1 variedade</p>

16.6. Deverão ser oferecidos, diariamente, pelo menos duas opções de molhos para salada (vinagrete, rosé, balsâmico, italiano, limão, hortelã, mostarda, etc.) em molheiras separadas. Os vários molhos deverão ser servidos alternadamente e não coincidentes na mesma semana.

16.7. Deverão ser oferecidos, ainda, diariamente, azeite virgem ou extra virgem, vinagre, molho de soja, sal e pimenta-do-reino para o usuário temperar as próprias saladas já servidas.

16.8. Acerca do cardápio, a CESSIONÁRIA deve observar, além das disposições já mencionados neste termo, que:

16.8.1. O cardápio das refeições que serão servidas na semana deverá ser apresentado à Fiscalização toda segunda-feira, enviado por meio eletrônico através do e-mail a ser informado.

16.8.2. Qualquer alteração no cardápio deverá ser comunicado à Fiscalização com 24 (vinte e quatro) horas de antecedência e, desde que, devidamente aprovado e assinado pela Nutricionista.

16.9. Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares, sendo OBRIGATÓRIA a identificação da presença de glúten, lactose e pimenta.

## 17. DOS EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

17.1. A CESSIONÁRIA será responsável por disponibilizar e instalar todos os mobiliários (móveis, mesas, cadeiras, etc.), equipamentos e maquinários necessários ao completo funcionamento do restaurante e lanchonete.

17.2. Se necessário, deverá providenciar às suas expensas qualquer adaptação do local para prestação dos serviços, desde que previamente analisado e autorizado pela Fiscalização.

17.3. O tipo, o quantitativo e a operacionalização dos equipamentos devem atender à demanda de refeições de forma a evitar filas, bem como garantir o efetivo armazenamento dos alimentos sob as temperaturas indicadas na legislação sanitária cabível.

17.4. A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar, dentre todo o material necessário à completa execução dos serviços:

- pratos de mesa padronizados com diâmetro mínimo de 24cm, em vidro temperado branco, que atendam às padronizações do INMETRO;
- pratos de sobremesa padronizados com diâmetro mínimo de 19cm, em vidro temperado branco, que atendam às padronizações do INMETRO;
- talheres de mesa e sobremesa em aço inox;
- colheres, conchas, pegadores (saladas e massas), em inox, para distribuição de refeições;
- copos descartáveis;
- bandejas em material lavável;
- réchauds para pratos extras e feijoada.

- h. recipientes para sobremesas;
- i. caixas registradoras emissoras de cupom fiscal;
- j. máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de crédito e débito;
- k. recipientes para molhos;
- l. balanças digitais;
- m. lixeiras com acionamento por pedal identificadas para lixo seco e orgânico;
- n. chapa para sanduíches;
- o. fornos de micro-ondas;
- p. pegadores e talheres em aço inox;
- q. xícaras e pires grandes e pequenos;
- r. porta guardanapos;
- s. liquidificadores;
- t. extrator de suco;
- u. panelas diversas;
- v. equipamentos para acondicionamento de alimentos sob baixas temperaturas (pass through frios, refrigeradores e freezers);
- w. equipamentos para acondicionamento de alimentos e preparações sob temperatura acima de 60°C;
- x. demais utensílios e equipamentos necessários à estoque, produção e distribuição de alimentos.

#### 18. TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS A SEREM COBRADOS PELA CESSIONÁRIA

18.1. O preço unitário a ser praticado pela CESSIONÁRIA deverá ser, no máximo, o estabelecido na tabela a seguir:

ITEM	Discriminação	Unidade	Preços (R\$)
1	Refeição tipo "self-service"	KG	45,00

18.2. Os demais itens previstos no cardápio, deverão seguir a média dos preços praticados no mercado local.

#### ANEXO A

#### FORMULÁRIO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

Avalie os seguintes aspectos do restaurante marcando o número correspondente:

- 1 - Péssimo;
- 2 - Ruim;
- 3 - Regular;
- 4 - Bom ;
- 5 - Ótimo
- NSA - Não se aplica.

ITENS DE AVALIAÇÃO	NOTAS					
	1	2	3	4	5	NSA
01 - Sabor dos alimentos						
02 - Apresentação dos alimentos						
03 - Variação das preparações						
04 - Reposição de preparações						
05 - Reposição de utensílios						
06 - Recolhimento de bandejas						
07 - Limpeza das mesas						
08 - Tempo de espera nas filas						
09 - Atendimento dos funcionários						
10 - Apresentação pessoal dos funcionários (asseio, higiene pessoal, uniformes e aparência)						
11 - Organização e limpeza geral						
Sugestões, críticas e elogios:						

#### ANEXO II

#### MODELO DE PROCURAÇÃO

Pelo presente instrumento particular de procuração \_\_\_\_\_ (nome da empresa), nomeia e constitui seu bastante procurador o Sr. \_\_\_\_\_ (nome do outorgado, profissão, n. da carteira de identidade), com poderes para representá-lo perante a Justiça Federal de 1º Grau – Seção Judiciária do Pará, no Pregão n. 08/2019 podendo participar das sessões realizadas, assinar propostas, bem como formular propostas verbais, decidir sobre desistência ou interposição de recursos, assinar atas, enfim, praticar todos

os atos que se façam necessários ao cumprimento regular do presente mandato.

Belém (PA), \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

**NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

**ANEXO III**

**MODELO**

**DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO**

(Nome da Empresa) ....., CNPJ n. ...., estabelecida à ..... (endereço completo) ....., declara, sob as penas da Lei que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Belém, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2019.

**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA E ASSINATURA**

**ANEXO IV**

**MODELO**

**DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO DISPOSTO NO INCISO XXXIII DO ART. 7º DA C.F.**

(Nome da Empresa) ....., CNPJ n. ...., estabelecida à ..... (endereço completo) ....., declara, sob as penas da Lei que não possui em seu quadro de pessoal, empregado menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal de 1988 (Lei n. 9.854/99).

Belém, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
**NOME DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA  
E ASSINATURA**

**ANEXO V**

**MODELO**

**DECLARAÇÃO DANDO CIÊNCIA DE QUE CONHECE E CONCORDA COM AS CONDIÇÕES ESTABELECIDAS NO EDITAL E CUMPRE PLENAMENTE OS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO.**

(Nome da Empresa) ....., CNPJ n. ...., estabelecida à ..... (endereço completo) ....., declara, sob as penas da Lei que tem ciência e concorda com as condições estabelecidas no Edital do Pregão Presencial nº 08/2019 e cumpre plenamente os requisitos de habilitação para o presente processo licitatório.

Belém, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
**NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

**ANEXO VI**

**MODELO****DECLARAÇÃO DE QUE É MICRO EMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE**

Nome da Empresa) ..... CNPJ n. ...., estabelecida à ..... (endereço completo) ..... declara, sob as penas da Lei, que cumpre os requisitos estabelecidos no Art. 3º da Lei Complementar n. 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei n. 11.488, de 15 de junho de 2007, em seu Art. 34, estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido nos artigos 42 ao 49 da referida Lei Complementar.

Belém, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

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

(Identificação completa do representante da licitante), como representante devidamente constituído de (Identificação completa da licitante ou do Consórcio) doravante denominado (Licitante/Consórcio), para fins do disposto no item (completar) do Edital (completar com identificação do edital), declara, sob as penas da lei, em especial o art. 299 do Código Penal Brasileiro, que:

- (a) a proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) foi elaborada de maneira independente (pelo Licitante/Consórcio), e o conteúdo da proposta não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (b) a intenção de apresentar a proposta elaborada para participar da (identificação da licitação) não foi informada, discutida ou recebida de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação), por qualquer meio ou por qualquer pessoa;
- (c) que não tentou, por qualquer meio ou por qualquer pessoa, influir na decisão de qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) quanto a participar ou não da referida licitação;
- (d) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não será, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, comunicado ou discutido com qualquer outro participante potencial ou de fato da (identificação da licitação) antes da adjudicação do objeto da referida licitação;
- (e) que o conteúdo da proposta apresentada para participar da (identificação da licitação) não foi, no todo ou em parte, direta ou indiretamente, informado, discutido ou recebido de qualquer integrante de (órgão licitante) antes da abertura oficial das propostas; e
- (f) que está plenamente ciente do teor e da extensão desta declaração e que detém plenos poderes e informações para firmá-la.

Belém, \_\_\_\_ de \_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
**NOME E ASSINATURA DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA**

**ANEXO VIII****MODELO****DECLARAÇÃO DE NÃO UTILIZAÇÃO DE TRABALHO DEGRADANTE OU FORÇADO**

Nome da Empresa) ..... inscrita no CNPJ n. ...., estabelecida à ..... (endereço completo) ..... declara, sob as penas da Lei, que não possui em sua cadeia produtiva, empregados executando trabalho degradante ou forçado, nos termos do inciso III e IV do art. 1º e no inciso III do art. 5º da Constituição Federal.

Belém, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

**ANEXO IX****MODELO****DECLARAÇÃO DE ACESSIBILIDADE**



Nome da Empresa) ....., inscrita no CNPJ n. ...., estabelecida à ..... (endereço completo) ....., declara que, conforme disposto no art. 93 da Lei nº 8.213, de 24 de julho de 1991, está ciente do cumprimento da reserva de cargos prevista em lei para pessoa com deficiência ou para reabilitado da Previdência Social e que, se aplicado ao número de funcionários da minha empresa, atendo às regras de acessibilidade previstas na legislação.

Belém, \_\_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2019.

\_\_\_\_\_  
(representante legal)

## ANEXO X

### MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaramos que em atendimento ao previsto no Edital de Pregão Eletrônico nº \_\_\_\_/2019, que eu, \_\_\_\_\_, portador(a) da RG nº \_\_\_\_\_ e do CPF nº \_\_\_\_\_, Responsável da Empresa \_\_\_\_\_, estabelecida no (a) \_\_\_\_\_, como seu representante legal para os fins da presente declaração,

compareci perante a Justiça Federal no Pará e vistoriei os locais onde os sércios serão prestados, objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das reais condições e graus de dificuldades existentes, bem como coletei informações e todos os dados e elementos necessários à perfeita elaboração da proposta comercial.

Local e data

\_\_\_\_\_  
Assinatura e carimbo

(Responsável)

**Observação: caso a empresa faça a vistoria, um servidor da justiça também assinará o termo de vistoria.**

## ANEXO XI

### MINUTA DO CONTRATO

**TERMO DE CONTRATO N. \_\_\_\_/2019 QUE ENTRE SI CELEBRAM A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DA JUSTIÇA FEDERAL DE PRIMEIRO GRAU - SEÇÃO PARÁ, E A \_\_\_\_\_ PARA A CESSÃO ONEROSA DE USO DE ÁREA E INSTALAÇÕES PRÓPRIAS DA SEÇÃO JUDICIÁRIA DO PARÁ, EM BELÉM-PA, PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE.**

As partes abaixo qualificadas celebram o presente instrumento, com observação ao constante no Processo Administrativo Eletrônico n. 0001294-84.2019.4.01.8010-PA e com fundamento na Lei 10.520/2002, Decreto 5.450/2005, Lei Complementar 123/2006, Lei 8.666/1993 e suas alterações, Decreto-Lei n. 9.760/46, Decreto n. 3.725/2001, de acordo com o edital do Pregão Presencial 08/2019, ao termo de referência e seus anexos que, independente de transcrição, integram o presente instrumento, observadas as cláusulas e condições a seguir enunciadas:

**CEDENTE:** UNIÃO, através da **JUSTIÇA FEDERAL DE 1º GRAU - SEÇÃO JUDICIÁRIA DO PARÁ**, com registro no CNPJ/MF n. 05.421.948/0001-34 e sede na Rua Domingos Marreiros nº 598, bairro do Umarizal, cidade de Belém-PA, doravante denominado **CONTRATANTE**, neste ato representado por seu Diretor de Secretaria Administrativa, \_\_\_\_\_, brasileiro, CPF n. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado nesta Capital, nos usos das atribuições conferidas pela Portaria/DIREF nº 214/2009, de 06.07.2009.

**CESSIONÁRIA:** \_\_\_\_\_, inscrita no CNPJ/MF sob n. \_\_\_\_\_, sediada \_\_\_\_\_, CEP \_\_\_\_\_, tel/fax: \_\_\_\_\_, e-mail: \_\_\_\_\_, doravante denominada **CONTRATADA**, neste ato representada por \_\_\_\_\_ CPF n. \_\_\_\_\_, RG n. \_\_\_\_\_, residente e domiciliado \_\_\_\_\_.

#### 1. CLÁUSULA PRIMEIRA: DO OBJETO

1.1. O presente contrato tem por objeto a cessão de uso, a título oneroso, de uma área, medindo 70,00m², situada nas dependências do prédio anexo, denominado "Casa Rosada", da Justiça Federal de 1º Grau - Seção Judiciária do Pará, destinada à instalação e funcionamento de um restaurante e lanchonete, conforme especificações contidas nos Anexos do Edital do Pregão Eletrônico n. 08/2019.

1.2. O imóvel, de propriedade da União, está localizado à Rua Generalíssimo Deodoro, n. 697, Bairro Umarizal, Belém/PA.

#### 2. CLÁUSULA SEGUNDA: DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS DA CESSÃO DE USO

2.1. A área objeto da presente cessão de uso é de propriedade da União e se encontra sob a posse e administração da CESSIONÁRIA.

2.2. A presente cessão de uso obedecerá às condições especiais adiante elencadas:

2.2.1. vedação de condutas e atividades consideradas lesivas ao meio ambiente.

2.2.2. cumprimento das normas relacionadas com o funcionamento da atividade vinculada ao objeto da cessão de uso e com a utilização do imóvel.

2.2.3. compatibilidade de horário de funcionamento da referida atividade com o da Justiça Federal - Seção Judiciária do Pará.

2.2.4. exercício da citada atividade sem prejudicar a atividade-fim ou o funcionamento da Justiça Federal - Seção Judiciária do Pará.

2.2.5. aprovação prévia da CEDENTE para a realização de eventual obra de adequação ao espaço físico a ser utilizado pela CESSIONÁRIA.

2.2.6. precariedade da cessão, que poderá ser revogada a qualquer tempo, havendo interesse público, independentemente de indenização.

2.2.7. fiscalização periódica por parte da CEDENTE.

- 2.2.8. vedação de ocorrência de cessão, locação ou utilização do imóvel para fim diverso do previsto neste Contrato
- 2.2.9. reversão da área constituinte da presente cessão de uso, ao término da vigência deste Contrato, independentemente de ato especial.
- 2.2.10. restituição da área do imóvel cedida, em perfeito estado de conservação.

### 3. CLÁUSULA TERCEIRA: DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

- 3.1. O prazo para o início dos serviços será de, no máximo, 15 (quinze) dias úteis, contados a partir do primeiro dia útil seguinte a assinatura deste Contrato.

### 4. CLÁUSULA QUARTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

- 4.1. ceder a mencionada área do imóvel à CESSIONÁRIA, para a finalidade indicada na CLAUSULA PRIMEIRA deste Contrato.
- 4.2. permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA às suas dependências, para o exercício de suas atividades laborais.
- 4.3. facilitar a atuação das autoridades fazendárias, sanitárias ou trabalhistas que venham a fiscalizar as obrigações legais da CESSIONÁRIA
- 4.4. comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados.
- 4.5. fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas.
- 4.6. acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor ou comissão especialmente designado(a), que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo.
- 4.7. examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA, por meio do Fiscal do Contrato.
- 4.8. verificar, a qualquer tempo, as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são preparados ou servidos os alimentos, bem como de todas as instalações.
- 4.9. conferir e vistoriar os cardápios, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA, conforme do Termo de Referência.
- 4.10. exigir, a qualquer tempo, a comprovação da manutenção das condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, que ensejaram sua contratação.
- 4.11. rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o Contrato.
- 4.12. solicitar, sempre que julgar necessário, que as autoridades federais, estaduais e municipais, ligados aos órgãos de saúde pública, efetuem fiscalização na área, instalações e equipamentos utilizados pela CESSIONÁRIA, independentemente das inspeções de rotina realizadas por aqueles órgãos.

### 5. CLÁUSULA QUINTA: DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- 5.1. utilizar a área cedida, exclusivamente, na finalidade definida neste Contrato.
- 5.2. pagar, regularmente, os valores mensais fixados a título da cessão de uso objeto deste Contrato.
- 5.3. obter licenças, alvarás, autorizações e outros documentos, junto às autoridades competentes, necessárias ao funcionamento da atividade de apoio a que a presente cessão de uso se destina.
- 5.4. cumprir as obrigações legais relativas a encargos fiscais, trabalhistas, sociais, previdenciários, civis e comerciais que incidam sobre a atividade de apoio vinculada à mencionada cessão de uso, eximindo-se a CEDENTE de quaisquer dessas responsabilidades.
- 5.5. manter durante toda a vigência do Contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.
- 5.6. cumprir as disposições dos regulamentos internos da CEDENTE.
- 5.7. não usar o nome da CEDENTE para aquisição de bens, contratar serviços ou efetuar qualquer relação bancária.
- 5.8. arcar com a responsabilidade civil por todos e quaisquer danos materiais e morais causados, dolosa ou culposamente, à CEDENTE ou a terceiros, por ação ou omissão de seus empregados, trabalhadores, prepostos ou representantes, devendo efetuar a reparação imediata dos mesmos junto à parte prejudicada.
- 5.9. manter a área e edificações em perfeitas condições de segurança, conservação, limpeza e uso, arcando com as despesas para tanto necessárias e, ainda, garantindo o estrito cumprimento da legislação ambiental vigente.
- 5.10. permitir que a CEDENTE realize as ações de fiscalização da execução do Contrato, acolhendo as observações e exigências que por ela venham a ser feitas através do Fiscal do Contrato.
- 5.11. não transferir a terceiros, por qualquer forma, nem mesmo parcialmente, as obrigações assumidas.
- 5.12. aceitar que, por conveniência administrativa, o CEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, para tanto, comunicando a CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 30(trinta) dias e demais ajustes contratuais.
- 5.13. credenciar, por escrito e no prazo de 10(dez) dias da assinatura do Contrato um preposto idôneo junto a CEDENTE, com experiência no ramo e com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços.
- 5.14. afastar, de imediato, qualquer pessoa a ela vinculada que pratique ato inadequado, bem como descumpra as Normas e/ou Instruções de que trata este Instrumento.
- 5.15. manter a área dada em concessão de uso permanentemente dotada de aparelhagem adequada à prevenção e extinção de incêndio e sinistro, mantendo igualmente o seu pessoal instruído quanto ao emprego eficaz dessa aparelhagem.
- 5.16. desocupar, de imediato, a área e respectivas edificações e restituí-las em perfeitas condições, quando findo ou rescindido este Contrato.
- 5.16.1. no caso de ser constatado, pela CEDENTE, qualquer tipo de dano, inclusive aquele relativo à criação de passivos ambientais caberá à CESSIONÁRIA arcar com todos os custos necessários à reparação dos danos causados.
- 5.16.2. a área será considerada restituída à CEDENTE somente após a assinatura, pelas partes, do competente "Termo de Vistoria da Área", acompanhado de laudo técnico emitido por profissional competente.
- 5.16.2.1. o ônus pelo pagamento dos serviços de emissão de laudo técnico é de inteira responsabilidade da CESSIONÁRIA.
- 5.16.3. qualquer imperfeição ou dano encontrado na edificação, pela fiscalização ou indicado no laudo técnico, deverá ser solucionado pela CESSIONÁRIA em prazo definido pela fiscalização.
- 5.17. oferecer produtos atrativos de qualidade com a cobrança de preços na forma deste Contrato e compatíveis com aqueles praticados no mercado local.
- 5.18. providenciar obrigatoriamente o credenciamento de todos os representantes e empregados que exercerão atividades na área, objeto do presente Instrumento.
- 5.19. responsabilizar-se pelos impactos ambientais decorrentes de ações das atividades regularmente desenvolvidas na área dada em concessão de uso, arcando com todos os ônus resultantes.
- 5.19.1. o desenvolvimento e a implantação das medidas mitigadoras dos impactos ambientais, exigidos pelos órgãos competentes e/ou pela CEDENTE são, também, de responsabilidade da CESSIONÁRIA.
- 5.20. proceder à separação seletiva de todos os seus resíduos produzidos na unidade, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada, observando a Resolução CONAMA nº 275.
- 5.20.1. os recipientes serão fornecidos pela CESSIONÁRIA.
- 5.21. adaptar-se às ações ambientais adotadas no CEDENTE, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências

- 5.22. remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa própria para este fim e depositá-lo em local destinado à coleta de lixo.
- 5.23. acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.
- 5.24. fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 48 horas.
- 5.25. desenvolver suas atividades procurando evitar o desperdício de energia e compatibilizar seus equipamentos e instalações as melhores práticas de eficiência energética.
- 5.26. retirar ou substituir, conforme o caso e no prazo de até 24(vinte e quatro) horas, qualquer equipamento ou maquinário que o Fiscal do Contrato julgar irregular à prestação dos serviços ou que demonstre perigo as instalações ou ao prédio da "Casa Rosada".
- 5.27. não subcontratar os serviços objeto deste contrato.

#### 6. CLÁUSULA SEXTA: DOS FUNCIONÁRIOS

- 6.1. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços objeto desta concessão, tais como: salários; seguro de acidentes; taxas, impostos e contribuições; indenizações; vales-transportes; vales refeições; e outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei;
- 6.2. Responsabilizar-se por todos os 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 nenhum vínculo empregatício com a CEDENTE;
- 6.3. Responsabilizar-se 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 nas dependências da CEDENTE.
- 6.4. A CESSIONÁRIA deve designar empregados devidamente qualificados para a realização dos serviços.
- 6.5. Antes do início da prestação dos serviços a CESSIONÁRIA deve comprovar ter em seu quadro e manter, durante toda a vigência contratual, nutricionista que possua capacidade técnica comprovada de no mínimo 6 (seis) meses como responsável técnico de unidade de alimentação de igual porte ou superior do que a do CEDENTE.
  - 6.5.1. A CESSIONÁRIA deverá comprovar que a nutricionista possua o registro de assunção de responsabilidade técnica da empresa junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da 7ª Região.
- 6.6. Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, suas atribuições básicas são: a implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos, além de ser o representante da CESSIONÁRIA, perante o fiscal do contrato, no tocante a assuntos referentes a alimentos e higiene.
- 6.7. A CESSIONÁRIA deve ter em seu quadro profissionais qualificados em número suficiente para atendimento, com qualidade, dos serviços previstos neste Contrato.
- 6.8. A CESSIONÁRIA deverá apresentar seus empregados quando em horário de trabalho, nas dependências da CEDENTE, devidamente identificados, mediante uso permanente de crachás, uniformizados, permanentemente limpos, asseados, quer no aspecto pessoal quer no vestuário e calçado, substituindo-se aquele que se encontrar fora dos padrões, por solicitação do Fiscal do Contrato.
- 6.9. Fornecer uniforme padronizado aos seus empregados que contenha: gorro ou rede para o cabelo, calça comprida ou saia na altura do joelho, camisa ou blusa, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras, sapatos, botas e todo material necessário à realização dos serviços.
- 6.10. Manter pessoal para atender a demanda, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregado, ou por qualquer outra razão, mantendo-se sempre o número de empregados suficiente à execução dos serviços.

#### 7. CLÁUSULA SÉTIMA - DO VALOR DA TAXA DE UTILIZAÇÃO E DO PAGAMENTO

- 7.1. O valor mensal da taxa de utilização a ser paga pela CESSIONÁRIA pela ocupação da área cedida corresponde a R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_), perfazendo o total em 12(doze) meses de R\$ \_\_\_\_ (\_\_\_\_).
- 7.2. A CESSIONÁRIA deverá efetuar o recolhimento da taxa mensal de ocupação até o 5º(quinto) dia útil do mês subsequente à utilização do espaço, via Guia de Recolhimento da União (GRU), obrigando-se a apresentar à Fiscalização o comprovante de recolhimento dos valores no 3º (terceiro) dia útil seguinte ao seu recolhimento.
- 7.3. O atraso no recolhimento da taxa acarretará o pagamento de multa contratual de 10% (dez por cento) sobre a importância devida, acrescida de juros de mora de 1% (um por cento) ao mês, sem prejuízo das demais cominações legais.

#### 8. CLÁUSULA OITAVA - DA VIGÊNCIA

- 8.1. O presente instrumento vigorará por um período de 12(doze) meses, contados a partir da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por igual período ou fração, por meio de Termo Aditivo e mediante acordo entre as partes, até o limite de 60 (sessenta) meses, incluindo os primeiros 12 (doze) meses de vigência.
- 8.2. Este instrumento tem seu término previsto para \_\_\_\_/\_\_\_\_/\_\_\_\_.

#### 9. CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE

- 9.1. A taxa mensal de uso será reajustada anualmente, utilizando-se a variação do Índice Nacional de Preços ao Consumidor - INPC, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística - IBGE, ou outro que o substitua.
  - 9.1.1. Será tomando como índice inicial o do mês anterior ao do início do contrato e como final do mês anterior ao do reajuste devido.
- 9.2. O primeiro reajuste será concedido após 12(doze) meses da assinatura do contrato, os demais e sucessivos reajustes deverão, também, respeitar o interregno de 12 (doze) meses entre si.
- 9.3. Os preços a serem cobrados no restaurante/lanchonete serão fixos e só poderão ser reajustados decorridos o período mínimo de um ano, contado da data da apresentação da proposta, tendo por limite a variação prevista no INPC/IBGE.

#### 10. CLÁUSULA DÉCIMA - DAS BENFEITORIAS

- 10.1. Todas e quaisquer benfeitorias implementadas na área objeto da presente cessão passarão a fazer parte integrante do patrimônio da CEDENTE, não dando direito à CESSIONÁRIA sofrer quaisquer indenizações.

#### 11. CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DA INEXECUÇÃO E DA RESCISÃO

- 11.1. A inexecução total ou parcial do contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93, além das consequências contratuais.
- 11.2. Os casos de rescisão serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.
- 11.3. Constituem, ainda, motivos para rescisão do Contrato:
  - 11.3.1. O não cumprimento de cláusulas contratuais, especificações, projetos ou prazos.
  - 11.3.2. A lentidão do seu cumprimento, levando a CEDENTE a comprovar a impossibilidade da conclusão da adequação, do serviço ou do fornecimento nos prazos estipulados.
  - 11.3.3. O atraso injustificado para o início da adequação ou serviço.
  - 11.3.4. A paralisação da adequação ou do serviço, sem justa causa e prévia comunicação à CEDENTE.
  - 11.3.5. A subcontratação total ou parcial do seu objeto, a associação da CESSIONÁRIA com outrem, a cessão ou transferência, total ou parcial, bem como a fusão, cisão ou incorporação que afete a

execução do objeto deste contrato.

11.3.6. O desatendimento pela CESSIONÁRIA das determinações regulares da autoridade designada pelo CEDENTE para acompanhar e fiscalizar a execução deste contrato.

11.3.7. O cometimento reiterado de faltas na sua execução.

11.3.8. A decretação de falência ou a instauração de insolvência civil da CESSIONÁRIA.

11.3.9. A alteração social ou a modificação da finalidade ou da estrutura da empresa, que prejudique a execução do contrato.

11.3.10. O atraso superior a 60 (sessenta) dias dos pagamentos devidos à CEDENTE.

11.3.11. A utilização pela CESSIONÁRIA de mão-de-obra de menores de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e menores de 16 (dezesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendizes, a partir de 14 (quatorze) anos, nos termos do inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

11.3.12. A utilização de área e edificações sob concessão de uso para outros fins que não os exclusivamente previstos no contrato.

11.3.13. A modificação da área e/ou edificações sob concessão de uso, sem a prévia e expressa autorização da CEDENTE.

11.3.14. A não prestação da garantia contratual.

11.3.15. A ocorrência de repetidas suspensões que totalizem o prazo de 120(cento e vinte) dias, sem prejuízo de outras sanções legais ou contratuais.

11.3.16. Caso o imóvel seja requerido pela União, desativado ou sofra modificação em benefício da atividade da CEDENTE ou para atender a interesse público, que não permita a continuidade do negócio da CESSIONÁRIA ou, ainda, na ocorrência de norma legal ou regulamentar que o torne material ou formalmente inexecutável.

11.3.17. A persistência no cometimento das infrações previstas nesse Contrato.

11.4. Na hipótese de rescisão do contrato pelo descumprimento de obrigações contratuais e/ou legais imputado a CESSIONÁRIA, não haverá a restituição de qualquer valor recebido pela CEDENTE.

11.5. A rescisão do contrato poderá ser:

11.5.1. Judicial, nos termos da legislação.

11.5.2. Determinada por ato escrito da Administração, nos casos enumerados na legislação de regência da matéria e nas disposições deste contrato.

11.5.3. Amigável, por acordo entre as partes, reduzido a termo no processo administrativo competente, desde que observadas as seguintes condições:

11.5.3.1. Existência de conveniência para a Justiça Federal - Seção Pará.

11.5.3.2. Inexistência de razões para a aplicação de sanções administrativas ou para a rescisão do ajuste, com fulcro na legislação de regência da matéria e nas disposições deste contrato, especialmente no que diz respeito ao inadimplemento do preço específico devido pela utilização da área.

11.5.4. Na hipótese de rescisão amigável por iniciativa da CESSIONÁRIA, devem ser ainda observadas as seguintes condições:

11.5.4.1. Manutenção da atividade objeto do contrato pelo prazo mínimo de 90 (noventa) dias, contados a partir da formalização da proposta de rescisão amigável.

11.5.4.2. Pagamento pela CESSIONÁRIA, na forma prevista neste Contrato, pelo período citado no item anterior.

11.5.5. O prazo estabelecido no subitem 11.5.4.1 pode ser reduzido caso a CEDENTE conclua o processo licitatório para concessão de uso da área objeto do contrato a ser rescindido amigavelmente.

11.5.6. A celebração do Termo de Distrato deve ser precedida da comprovação do cumprimento das condições estabelecidas nos subitens 11.5.3 e 11.5.4 supra.

11.5.7. A rescisão deverá ser precedida de autorização escrita e fundamentada da autoridade competente.

11.6. A rescisão de que trata o subitem 11.1 acarreta as seguintes consequências, sem prejuízo das sanções previstas neste contrato:

11.6.1. Execução da garantia contratual para ressarcimento dos valores das multas e indenizações que, eventualmente, venham a ser devidos à CEDENTE.

11.6.2. Retenção dos créditos decorrentes deste Contrato até o limite dos prejuízos causados à CEDENTE.

11.7. Findo ou rescindido este Contrato, a CEDENTE entrará de imediato e de pleno direito na posse da área, respectivas edificações e benfeitorias, não assistindo a CESSIONÁRIA o direito à indenização ou compensação.

11.8. Rescindido este Contrato, a CESSIONÁRIA, no prazo de 10(dez) dias corridos, deverá retirar os bens, mobiliário e equipamentos de sua propriedade existentes na área.

11.8.1. Os bens de propriedade da CESSIONÁRIA que não forem retirados no prazo estabelecido no subitem acima serão considerados abandonados e poderão ser leiloados ou doados a entidades sem fins lucrativos, a critério da Administração, sem que assista a CESSIONÁRIA o direito a qualquer indenização ou compensação.

11.8.2. Existindo débito, os bens encontrados na área poderão ser arrolados extrajudicialmente, os quais ficarão sob a posse da CEDENTE até a liquidação da dívida, podendo esta deles dispor na forma da Lei, para se ressarcir.

## 12. CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA GARANTIA

12.1. A CESSIONÁRIA deverá apresentar à Administração da CEDENTE, no prazo máximo de 15 (quinze) dias úteis, contado do primeiro dia útil seguinte ao da assinatura do Contrato, comprovante de prestação de garantia de 5% (cinco por cento) sobre o valor anual previsto na Cláusula Sétima deste instrumento, mediante a opção por uma das modalidades estabelecidas no art. 56 da Lei nº 8.666/1993.

12.1.1. a garantia em apreço, quando em dinheiro, deverá ser efetuada na Caixa Econômica Federal, em conta específica, com correção monetária, em favor da Justiça Federal de Primeiro Grau - Seção Judiciária do Pará.

12.1.2. a garantia deverá vigorar durante todo o período de vigência contratual, mantendo-se válida até três (03) meses após o término do Contrato.

12.2. A inobservância do prazo fixado para apresentação da garantia acarretará a aplicação de multa de 0,2% (dois décimos por cento) do valor anual da cessão por dia de atraso, até o máximo de 5% (cinco por cento).

12.3. O atraso superior a 25 (vinte e cinco) dias corridos para apresentação da garantia autoriza a Administração a promover a rescisão contratual.

12.4. A garantia somente será restituída à CONCESSIONÁRIA após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais.

12.5. Havendo reajuste de preços, acréscimo ou supressão de serviços, a garantia será acrescida ou devolvida, mantendo-se a proporção de cinco por cento (5%) sobre o valor resultante da alteração, conforme o art. 56 § 4º, da Lei 8.666/1993.

12.6. Se o valor da garantia for utilizado em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a CONCESSIONÁRIA obriga-se a fazer a respectiva reposição no prazo de cinco (05) dias, contados da data em que for notificada, pelo CEDENTE.

12.7. O número do contrato garantido e/ou assegurado deverá constar dos instrumentos de garantia ou seguro a serem apresentados pelo garantidor e/ou segurador.

## 13. CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

13.1. Durante a vigência deste contrato, a execução do objeto será acompanhada e fiscalizada por servidor(es) designado(s) formalmente para representar a CEDENTE, permitida a assistência de terceiros.

13.2. O Fiscal deverá:

- 13.2.1. manter registro de todas as ocorrências relacionadas ao objeto do contrato, determinando as medidas necessárias à regularização das faltas ou defeitos observados no curso de sua fiscalização.
- 13.2.2. avaliar o uso e a conservação das instalações e equipamentos de propriedade da CEDENTE determinando, conforme o caso, que a CESSIONÁRIA realize manutenções preventivas e corretivas ou substitua o que se encontrar em mau estado.
- 13.2.3. comunicar à CESSIONÁRIA sobre eventos (mutirões, congressos, visitas, etc.) realizados pelo CEDENTE que possam provocar aumento da quantidade de usuários do restaurante/lanchonete, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.
- 13.2.4. Notificar a CESSIONÁRIA, quando for o caso, sobre a aplicação de eventuais sanções previstas no contrato.
- 13.2.5. Comunicar à autoridade superior, em tempo hábil e por escrito, as situações que impliquem atraso e descumprimento de cláusulas contratuais, para adoção dos procedimentos necessários à aplicação das sanções contratuais cabíveis, resguardados os princípios do contraditório e da ampla defesa, bem como as situações que exijam alterações contratuais, para autorização e demais providências à celebração de termo aditivo.
- 13.2.6. Promover a pesquisa de opinião junto aos usuários do restaurante e da lanchonete para apurar o grau de satisfação relativo à prestação dos serviços, nos termos do contido no Termo de Referência da Licitação, e fazer proposições para melhoria dos serviços, quando for o caso.
- 13.3. A atuação da fiscalização não exime a CESSIONÁRIA de sua total e exclusiva responsabilidade sobre a totalidade dos serviços contratados.

#### 14. CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

14.1. Em caso de descumprimento das obrigações previstas neste instrumento, o CEDENTE poderá aplicar as seguintes sanções:

14.1.1. advertência.

14.1.2. multa.

14.1.3. impedimento de licitar e contratar com a União e descredenciamento no SICAF, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, conforme art. 7º da Lei n. 10.520/2002, regulamentado pelo art. 28 do Decreto n. 5.450/2005.

14.2. As sanções previstas nos subitens 14.1.1 e 14.1.2 poderão ser aplicadas juntamente com a prevista no subitem 14.1.3.

14.3. Por ensejar o retardamento da execução de seu objeto, falhar ou fraudar na execução deste Contrato, ou cometer fraude fiscal, a Contratada ficará impedida de licitar e contratar com a União, e será descredenciada no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos, na forma do disposto no art. 7º da Lei n. 10.520/2002, sem prejuízo da rescisão unilateral do contrato e da aplicação de multa de até 30% (trinta por cento) sobre o valor anual da contratação.

14.4. Pelo descumprimento das obrigações contratuais, a Administração poderá aplicar multas conforme a graduação estabelecida nas tabelas seguintes:

**Tabela 1**

GRAU	CORRESPONDÊNCIA % do valor anual do contrato
1	0,1 %
2	0,2 %
3	0,3 %
4	0,5 %
5	1 %
6	2 %

**Tabela 2**

Item	Descrição da Infração	Grau	Incidência
1	Atrasar, suspender ou interromper a execução contratual, salvo motivo de força maior, caso fortuito ou justificativa aceita pela Administração	5	Por dia
2	Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas.	3	Por ocorrência
3	Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços	2	Por ocorrência
4	Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente.	3	Por dia.
5	Utilizar as dependências da CEDENTE para fins diversos do objeto do Contrato de Cessão.	6	Por ocorrência
6	Comercializar produtos não previstos no Contrato ou não autorizados pela Fiscalização.	6	Por ocorrência
7	Servir alimento impróprio para o consumo, contaminado ou deteriorado.	6	Por ocorrência
8	Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços.	2	Por empregado e por dia
9	Armazenar inadequadamente gêneros alimentícios <i>in natura</i> , pré-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do restaurante e da lanchonete.	3	Por ocorrência
10	Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante.	3	Por ocorrência
<b>Para os itens a seguir, DEIXAR DE:</b>			
11	Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência	1	Por ocorrência

12	Providenciar a organização, limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após	3	Por ocorrência
13	Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados.	1	Por empregado e por dia
14	Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios.	1	Por ocorrência
15	Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível.	1	Por dia
16	Cumprir determinação formal ou instrução complementar determinada pela fiscalização.	2	Por ocorrência
17	Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização.	2	Por ocorrência
18	Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições;	2	Por empregado e por dia
19	Remover o lixo	4	Por dia
20	Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo.	3	Por dia
21	Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no contrato	4	Por ocorrência
22	Repor qualquer preparação em tempo hábil	3	Por ocorrência
23	Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados.	3	Por ocorrência
24	Cumprir quaisquer dos itens do contrato e seus anexos não previstos nesta tabela de multas.	2	Por item e por ocorrência
25	Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante/lanchonete	5	Por ocorrência.
<b>Para os itens a seguir, PERMITIR:</b>			
26	a presença de empregados sem identificação, sem uniforme, mal apresentado ou descalço.	1	Por empregado e por dia.
27	empregado com problema de saúde no local da prestação dos serviços.	5	Por empregado e por dia.

14.5. As multas aplicadas deverão ser recolhidas no prazo máximo de 05(cinco) dias corridos, contados da data da notificação e, em caso de descumprimento, serão descontados da garantia contratual ou cobrados judicialmente, nos termos do art. 86 da Lei 8.666/93.

14.6. Em quaisquer das hipóteses previstas nas tabelas contidas no subitem 14.4, se transcorrido o prazo limite para recolhimento do valor da multa, essa mora poderá ser acrescida de 10% (dez) por cento sobre o valor mensal da taxa de utilização.

14.7. A aplicação de quaisquer penalidades previstas nesta contratação será precedida de regular processo administrativo, onde se garantirá o contraditório e a ampla defesa.

14.8. O CEDENTE promoverá o registro no SICAF de toda e qualquer penalidade imposta à CESSIONÁRIA.

14.9. Caso a CESSIONÁRIA deixe de apresentar a garantir ou de endossar ou complementar o valor da garantia principal, no prazo estabelecido, o CEDENTE poderá aplicar a penalidade correspondente a 10% (dez por cento) sobre o valor anual do contrato.

14.10. Se em decorrência de ação ou omissão, pela CESSIONÁRIA, o cumprimento da obrigação inadimplida tornar-se inútil em momento posterior e não tiver sido objeto de multa anterior, a CESSIONÁRIA estará sujeita à multa de 1% (um por cento) sobre o valor anual do contrato e por ocorrência.

## 15. CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

15.1. O disposto no Edital e seus anexos, independentemente de sua transcrição, são documentos integrantes deste Contrato, estando as partes vinculadas, ainda, à proposta apresentada pela CESSIONÁRIA no curso do procedimento licitatório.

15.2. A ação ou omissão, total ou parcial, da CEDENTE na exigência de seus créditos ou do cumprimento das obrigações da CESSIONÁRIA, não a eximirá quanto ao fiel cumprimento das obrigações estabelecidas no presente Instrumento, as quais permanecerão válidas e exigíveis, a qualquer tempo, como se tolerância não houvesse ocorrido.

15.3. Os documentos discriminados neste Contrato e os que vierem a ser emitidos pelas partes, em razão deste, o integrarão para todos os fins de direito, independente de transcrição e lhe são anexos.

15.4. Fica eleito como competente o Foro de Belém/PA para dirimir quaisquer questões advindas da aplicação deste instrumento, com renúncia expressa a qualquer outro, por mais privilegiado que seja.

E, por estarem justas e acordadas, as partes assinam eletronicamente o presente instrumento, por meio do Sistema Eletrônico de Informações (SEI).