



SEÇÃO JUDICIÁRIA DO ACRE

TERMO

PAe-SEI Nº 0000183-19.2024.4.01.8001

I. DO OBJETO

1.1. **Concessão onerosa de uso de bem imóvel da União Federal**, por Intermédio da Justiça Federal de Primeira Instância - Seção Judiciária no Estado do Acre, medindo aproximadamente 262m², localizado no edifício-sede desta Seção Judiciária, **cumulada com a prestação de serviço de fornecimento de alimentação**, por meio da exploração comercial de restaurante/lanchonete, conforme condições e exigências estabelecidas neste Instrumento.

1.2. Integram o presente Termo de Referência-TR os ANEXOS de I a VI e o ETP.

1.3. Havendo divergência entre a descrição do código CATMAT do sistema compras.gov.br e o Termo de Referência, prevalecerá a descrição deste último.

1.4. Condições Gerais da Contratação

1.4.1. O objeto da contratação **não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela órgão público e, por este motivo, não** está previsto no Plano de Contratações Anual 2024.

1.4.2. Os serviços que envolve a pretendida contratação não está compreendido entre as atividades desempenhadas por **categorias funcionais** abrangidas pelo plano de cargos do ente - Resolução CJF/N. 843/2023 (<https://www.cjf.jus.br/publico/biblioteca/Res%20843-2023.pdf>) -, não havendo a incidência do art. 3º, §1º, do Decreto nº 9.507/2018.

1.4.3. A prestação dos serviços não gera vínculo empregatício entre os empregados da CONCESSIONÁRIA e a CONCEDENTE, vedando-se qualquer relação entre estes que caracterize pessoalidade e subordinação direta.

1.4.4. Os serviços objeto desta contratação **são considerados comuns**, pois “os padrões de desempenho e qualidade podem ser objetivamente definidos pelo edital, por meio de especificações reconhecidas e usuais do mercado” (art. 6º, XIII), conforme justificativa constante do Estudo Técnico Preliminar-ETP (D.5), podendo ser utilizado o pregão eletrônico para seleção da proposta mais vantajosa.

1.4.5. **Não será proibida a participação de consórcio** de empresas. Sendo assim, eventual participação, a habilitação técnica, quando exigida, será feita por meio do somatório dos quantitativos de cada consorciado e, para efeito de habilitação econômico-financeira, quando exigida, será observado o somatório dos valores de cada consorciado.

1.4.6. Os serviços a serem contratados deverão ser prestados de FORMA CONTÍNUA, razão pela qual sua vigência, **desde que atendidas as diretrizes exigidas no art. 106** da Lei n. 14.133/2021, bem como os demais requisitos estabelecidos em legislação correlata, de forma subsidiária, na **IN SEGES/MP N. 05/2017**, aplicáveis ao procedimento de **prorrogação** dos contratos, a contratação poderá atingir a “**vigência máxima decenal**, caso haja previsão em edital e, **a cada exercício**, a autoridade competente ateste que as condições e os preços permanecem vantajosos para a Administração, permitida a negociação com o contratado ou a extinção contratual sem ônus para qualquer das partes (art. 107).

1.4.6.1. O contrato oferecerá maior detalhamento das regras que serão aplicadas em relação à vigência da contratação.

1.5. Do Reajuste do Preço

1.5.1. O preço da refeição poderá ser **REAJUSTADO** anualmente, desde que devidamente justificado, levando-se em consideração o **Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo – IPCA, divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística (IBGE)**, e/ou legislação correlata, observado, também, o preço praticado no mercado local, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CONCEDENTE.

1.6. Cardápio Mínimo - Anexos

II. DA JUSTIFICATIVA

2.1. O edifício-sede desta Seção Judiciária foi projetado com espaço reservado para funcionamento de restaurante, o qual deve cumprir a sua função. Assim, considerando que a maioria dos servidores desta Seccional fazem horário corrido, é pertinente realizarem suas refeições no local de trabalho.

2.2. Nesse sentido, sensível a essa situação é que tal medida proporciona aos usuários dos serviços do restaurante, prestados na sede de trabalho, maior comodidade e economia de tempo para realizarem suas refeições com qualidade e a preços mais baixo do que outros restaurantes das proximidades, sendo associada também ao bem-estar, à saúde, à segurança, ao desenvolvimento de competências e ao equilíbrio entre o trabalho e as demais esferas da vida dos servidores e demais colaboradores.

2.3. A descrição da solução consta do Estudo Técnico Preliminar, apêndice deste Termo de Referência.

III - DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

3.1. As propostas serão avaliadas pelo critério de **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**, sobre o preço médio praticado no mercado local, na forma prevista no inciso II, do art. 33 c/c art.59 e ss, todos da Lei n. 14.1333/2021.

3.2. Não serão aceitas propostas com valor de desconto menor que 1% (um por cento). Considerar-se-á inexecutável a proposta que não venha a ter demonstrada sua viabilidade por meio de documentação que comprove que os custos envolvidos na contratação são coerentes com os de mercado para o presente objeto.

3.3. Informações relevantes para o dimensionamento da proposta

3.3.1. A demanda do órgão tem como base as seguintes características:

a) a área a ser disponibilizada pelo Órgão à Contratada, de aproximadamente **262m²**, está situada na rua Alameda Min. Miguel Ferrante, S/N - Portal da Amazônia, Rio Branco - AC, CEP.: CEP: 69915-632 - Rio Branco/AC, Telefone: (68) 3214-2000, no edifício-sede da SJAC. Registre-se que o ambiente possui pontos de energia elétrica e sistema hidráulico instalado;

b) o valor da taxa de ocupação é de **R\$532,00** (quinhentos e trinta e dois reais), definido conforme demonstrado (*id.* 20085729).

c) além taxa de ocupação, a contratada arcará com gastos relativos ao consumo de energia elétrica e água, verificados em medição mensal pelo fiscal do contrato, a ser recolhidos mensalmente, via Guia de Recolhimento da União - GRU, juntamente com o valor da taxa de ocupação.

3.3.2. A título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte da Justiça Federal, a atual Contratada informou que a **média de refeições diária nos últimos meses gira em torno de 52** (cinquenta e duas). Informa-se, também, que esta instituição conta com aproximadamente **120 servidores**, sendo frequentado também por colaboradores, estagiários, prestadores de serviços, advogados e público em geral, além de pessoal que trabalham nos órgãos localizados nas proximidades desta Seccional.

3.3.3. A CONCEDENTE não tem responsabilidade de ofertar quantidade mínima diária, mensal ou anual, havendo a possibilidade de redução de usuários nos meses de dezembro e janeiro em razão de calendário de recesso e férias, cabendo à CONCESSIONÁRIA prever a variação do número de usuários na composição de seus custos.

3.3.4. Em ocasiões excepcionais, como a realização de eventos, cursos, seminários, palestras, conciliações, etc. há a possibilidade de aumento no número de refeições a serem comercializadas, situações que serão comunicadas previamente à Contratada.

IV. REQUISITOS DA CONTRATAÇÃO

4.1. Constam do **tópico E2, do ETP**, que deverá ser publicado junto com o edital da licitação, e conforme recomendação do TCU ([Boletim de Jurisprudência nº 469 de 30/10/2023](#)).

4.2. SUBCONTRATAÇÃO

4.2.1. Não é admitida a subcontratação do objeto contratual.

4.3. GARANTIA DA CONTRATAÇÃO

4.3.1. A CONCESSIONÁRIA apresentará garantia de **R\$6.386,48 (seis mil trezentos e oitenta e seis reais e quarenta e oito centavos)**, correspondente a 1% (dois por cento) sobre o valor estimado da área definida para instalação do restaurante /lanchonete/cozinha, orçado na presente data (20085729), de R\$ 638.648,58 (seiscentos e trinta e oito mil seiscentos e quarenta e oito reais e cinquenta e oito centavos), a qual, a critério da licitante, se fará mediante escolha de uma das modalidades previstas no § 1º do art. 96 da Lei n. 14.133/2021, a seguir:

I - caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil, e avaliados por seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Economia;

II - seguro-garantia;

III - fiança bancária emitida por banco ou instituição financeira devidamente autorizada a operar no País pelo Banco Central do Brasil.

IV - título de capitalização custeado por pagamento único, com resgate pelo valor total. (Incluído pela Lei nº 14.770, de 2023)

§ 2º Na hipótese de suspensão do contrato por ordem ou inadimplemento da Administração, o contratado ficará desobrigado de renovar a garantia ou de endossar a apólice de seguro até a ordem de reinício da execução ou o adimplemento pela Administração.

§ 3º O edital fixará prazo mínimo de 1 (um) mês, contado da data de homologação da licitação e anterior à assinatura do contrato, para a prestação da garantia pelo contratado quando optar pela modalidade prevista no inciso II do § 1º deste artigo.

Art. 97. O seguro-garantia tem por objetivo garantir o fiel cumprimento das obrigações assumidas pelo contratado perante a Administração, inclusive as multas, os prejuízos e as indenizações decorrentes de inadimplemento, observadas as seguintes regras nas contratações regidas por esta Lei:

I - o prazo de vigência da apólice será igual ou superior ao prazo estabelecido no contrato principal e deverá acompanhar as modificações referentes à vigência deste mediante a emissão do respectivo endosso pela seguradora;

II - o seguro-garantia continuará em vigor mesmo se o contratado não tiver pago o prêmio nas datas convencionadas.

Parágrafo único. Nos contratos de execução continuada ou de fornecimento contínuo de bens e serviços, será permitida a substituição da apólice de seguro-garantia na data de renovação ou de aniversário, desde que mantidas as mesmas condições e coberturas da apólice vigente e desde que nenhum período fique descoberto, ressalvado o disposto no § 2º do art. 96 desta Lei.

Art. 98. Nas contratações de obras, serviços e fornecimentos, a garantia poderá ser de até 5% (cinco por cento) do valor inicial do contrato, autorizada a majoração desse percentual para até 10% (dez por cento), desde que justificada mediante análise da complexidade técnica e dos riscos envolvidos.

4.4. VISTORIA

4.4.1. A avaliação prévia do local de execução dos serviços **é facultativa** para o conhecimento pleno das condições e peculiaridades do objeto a ser contratado, sendo assegurado ao interessado o direito de realização de vistoria prévia, acompanhado por servidor designado para esse fim, de segunda a sexta-feira, das 10 horas às 16 horas.

4.4.2. Será agendada data e horário distintos aos interessados em realizar a vistoria prévia.

4.4.3. Para a vistoria, o representante legal da empresa ou responsável técnico deverá estar devidamente identificado, apresentando documento de identidade civil e documento expedido pela empresa comprovando sua habilitação para a realização da vistoria.

4.4.4. A visita técnica poderá ser agendada por meio do telefone 3214-2001, com o Sr. **Diogo Rodrigues Gonçalves Caetano**.

4.4.5. Juntamente com os documentos de habilitação, a empresa licitante deverá apresentar **atestado de visita técnica** assinado por servidor autorizado da SJAC ou substituído por **declaração formal** emitida pelo licitante em que conste, alternativamente: que conhece as condições locais para execução do objeto; que tem pleno conhecimento das condições e peculiaridades inerentes à natureza do trabalho. Para ambos os casos deverá afirmar que assume total responsabilidade por este fato e não utilizará deste para quaisquer questionamentos futuros que ensejem desavenças técnicas ou financeiras com a concedente, devendo a CONCESSIONÁRIA assumir os ônus dos serviços decorrentes.

V. MODELO DE EXECUÇÃO DO OBJETO

Condições de Execução

5.1. A execução do objeto seguirá a seguinte dinâmica.

5.1.1. Início da execução do objeto: no **máximo 30 (trinta) dias** da assinatura do contrato.

Local e horário da prestação dos serviços

5.2. Os serviços serão prestados no seguinte endereço: rua **Alameda Min. Miguel Ferrante, S/N - Portal da Amazônia, Rio Branco - AC, CEP: 69915-632** - Rio Branco/AC, Telefone: (68) 3214-2000, no seguinte horário: **das 11 às 14h30min**, de segunda a sexta-feira.

5.3. Os dias e horários de funcionamento, incluindo o período de recesso forense, eventualmente, poderá ser alterado por interesse da CONCEDENTE e devidamente comunicado à CONCESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias.

6. DO INSTRUMENTO DE CONTRATO

6.1. O instrumento de contrato deverá conter as cláusulas necessárias previstas no art. 92, da Lei n. 14.1333/2021 e, se possível, seguir o modelo da AGU.

6.2. A empresa vencedora será convocada para assinar o contrato, dentro do prazo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei n. 14.1333/2021.

6.3. O prazo para a assinatura do contrato poderá ser prorrogado uma única vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Seção Judiciária do Estado do Acre.

6.4. Como condição para a assinatura do contrato, a empresa vencedora deverá:

- a)** manter as mesmas condições de habilitação exigidas na licitação;
- b)** apresentar a documentação jurídica da empresa (registro comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor), que comprove poderes do(s) representante(s) ou sócio(s) para assinatura do contrato.

6.4.1. Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão ou entidade para a assinatura do Termo de Contrato, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado no prazo de 2 (dois) dias, a contar da data de seu recebimento.

6.4.2. O início da execução do serviço deverá ocorrer em data a ser fixada ou imediatamente após o recebimento da Ordem de Serviço emitida pela Seção Judiciária do Estado do Acre.

7. DAS OBRIGAÇÕES, RESPONSABILIDADES E ROTINAS DA CONTRATADA

- 7.1. A CONTRATADA deverá contratar pessoal suficiente que garanta o bom funcionamento do restaurante.
- 7.2. Os serviços serão prestados conforme termo de concessão de uso a título precário e oneroso, exclusivamente utilizando-se o espaço definido para tal fim.
- 7.3. As atividades do estabelecimento deverão ficar sob a supervisão de um profissional técnico nutricionista ou responsável técnico habilitado nos termos da legislação aplicável às atividades a serem exploradas no local.
- 7.4. A CONTRATADA deverá fixar em local bem visível os preços, sempre atualizados, dos produtos comercializados no restaurante.
- 7.5. O mobiliário utilizado para acomodação dos clientes deverá ser confortável, com adequada distribuição e organização, de forma a permitir o livre acesso dos usuários.
- 7.6. As mesas e cadeiras deverão ser de materiais que permitam a boa higienização e também serão limpas constantemente com produtos específicos para esse fim.
- 7.7. A limpeza, conservação e higiene de toda área a ser cedida (áreas interna e externa) é de responsabilidade da empresa contratada.
- 7.8. Deverão ser disponibilizados aos clientes, produtos de higienização como sabonete e/ou álcool Gel.
- 7.9. O espaço não poderá ser sublocado ou cedido para quaisquer fins.
- 7.10. A CONTRATADA deverá comercializar exclusivamente produtos alimentícios, procurando oferecer refeições saudáveis.
- 7.11. A CONTRATADA deverá disponibilizar contêineres próprios para deposição de lixo seco e orgânico, a serem posicionados em local apropriado, para utilização da CONTRATANTE.
- 7.12. A CONTRATADA deverá assumir integralmente todas as despesas decorrentes de pessoal, encargos sociais e fiscais surgidas a partir da exploração do espaço, objeto desta licitação, não podendo ser responsabilizada a CONTRATADA por qualquer ônus desta natureza.
- 7.13. Os empregados que manipulam alimentos deverão usar uniformes apropriados, em perfeitas condições de higiene, predominantemente na cor branca, gorros, sapatos, tênis e outros que se fizerem necessários.
- 7.14. A CONTRATADA deverá exigir que seus empregados zelem pela disciplina e organização no ambiente de trabalho, cumprindo e fazendo com que sejam cumpridos, irrestritamente, o estabelecido neste Instrumento.
- 7.15. Recomenda-se que o funcionário do caixa não manipule alimentos, exceto os embalados industrialmente que sejam comercializados na área do caixa, como balas, biscoitos, chocolates, chicletes etc. Se o fizer, deverá higienizar as mãos, devidamente, para evitar contaminação cruzada.
- 7.16. A CONTRATADA deverá comercializar alimentos saudáveis, nutritivos e de qualidade, armazenando-os de maneira adequada para que eles não percam sua qualidade.
- 7.17. Não será permitida a inclusão de taxas, tais como comissões e gorjetas, nos preços da tabela, nem a sua cobrança à parte.
- 7.18. A CONTRATADA deverá obedecer ao que determina a regulamentação da ANVISA e demais órgãos de vigilância sanitária e deverá fixar em local bem visível o alvará de funcionamento, vigente, emitido pelo órgão competente.
- 7.19. A CONTRATADA deverá manter o efetivo controle em todos os procedimentos, abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as legislações vigentes, dentre elas:
- 7.19.1. Portaria MS nº 1.428 de 26/11/1993, do Ministério da Saúde;
- 7.19.2. Portaria SVS/MS nº 326 de 30/07/1997, do Ministério da Saúde;
- 7.19.3. Resolução RDC nº 275 de 21/10/2002, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;
- 7.19.4. Resolução RDC nº 216 de 15/09/2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária;

7.19.5. Portaria Normativa nº 07 de 26/10/2016, do Ministério do Planejamento, Desenvolvimento e Gestão;

7.20. Demais normas federais, estaduais e municipais, higiênico-sanitárias e procedimentos técnicos adequados à aquisição, estocagem, preparos, acondicionamento a fim de garantir as qualidades higiênico-sanitária, nutritiva e sensorial dos alimentos, bebidas, etc.

7.21. A CONTRATADA deverá manter no restaurante, permanentemente, **a Caderneta de Inspeção Sanitária e o Alvará Sanitário**, disponibilizando-os à Fiscalização, sempre que solicitados.

7.22. Toda manutenção/reparo será de responsabilidade da contratada, incluindo danos às portas e paredes de vidro existentes no local, devendo ser mantidos os padrões de materiais e acabamentos, sendo que a manutenção abrange itens tais como água e esgoto, energia, válvulas e conexões para equipamentos a gás;

7.23. A empresa fornecedora deverá manter efetivo controle em todos os procedimentos abrangendo todas as etapas, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos em conformidade com as normas da vigilância sanitária e demais legislações vigentes.

7.24. Manter os alimentos sob temperatura adequada durante a distribuição (etapa onde os alimentos estão expostos para o consumo imediato).

7.25. Seguir todos os procedimentos técnicos adequados ao preparo dos alimentos, garantindo a sanidade, a qualidade higiênico-sanitária, nutritiva e organoléptica dos alimentos;

7.26. Garantir a qualidade e a boa aceitação do alimento, conforme especificado abaixo:

7.26. .1. Adquirir gêneros alimentícios e demais produtos, necessariamente, de empresas legalmente constituídas, tecnicamente qualificadas, sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação, e aprovadas pelos órgãos públicos competentes;

7.26.2. utilizar gêneros alimentícios de primeira qualidade, em perfeito estado de conservação e dentro dos padrões de higiene, contendo em seu rótulo o nome do fornecedor, origem, data de fabricação/ produção e de validade;

7.26.3. priorizar alimentos saudáveis, evitando alimentos com excessiva quantidade de sal, açúcar, gordura e condimentos industrializados;

7.26.4. somente receber, e manter, gêneros cuja rotulagem e embalagem, transporte, produção, armazenamento, dentre outros, estejam de acordo com as legislações sanitárias.

Materiais a serem disponibilizados

7.27. Para a perfeita execução dos serviços, a Contratada deverá disponibilizar os materiais, equipamentos, ferramentas e utensílios necessários que julgar necessários, tais como:

7.27.1. Liquidificador e/ou extrator de suco;

7.27.2. Lixeiras para coletas seletivas;

7.27.3. Dispensers de álcool em gel.

7.28. A contratada deverá instalar e manter os móveis, equipamentos e utensílios em perfeito estado de conservação e funcionamento. Instalar e manter, equipamentos e máquinas que visam a racionalização/economia no consumo de energia.

7.29. **Equipamentos, móveis ou utensílios** em mau estado de conservação, defeituosos ou que causam danos às instalações deverão ser substituídos e não poderão permanecer no estabelecimento.

7.30. Será facultado à Fiscalização a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição do bem que julgar inadequado.

7.31. Os **equipamentos móveis e utensílios** que entram em contato com alimentos devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores, nem sabores aos mesmos, conforme estabelecido em legislação específica. Devem ser mantidos em adequado estado de conservação e ser resistentes à corrosão e a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

8. DAS OBRIGAÇÕES DA CONTRATANTE

8.1 Por este instrumento, a **CONTRATANTE** obriga-se a:

- a. Proporcionar todas as condições necessárias para que a Contratada possa cumprir o objeto deste Contrato;
- b. Prestar as informações e os esclarecimentos que venham a ser solicitados pela Contratada;
- c. Comunicar à Contratada, de imediato, qualquer irregularidade verificada na execução dos serviços;
- d. Designar um servidor ou comissão para acompanhar e fiscalizar o cumprimento do objeto deste Contrato;
- e. Acompanhar a execução deste Contrato, determinando o que for necessário à regularização das faltas ou defeitos observados;
- f. Solicitar à Contratada a substituição de qualquer material ou equipamento cujo uso considere prejudicial ao serviço ou à conservação de seus bens, equipamentos ou instalações;
- g. Ordenar a imediata retirada do local, bem como a substituição, de empregado da Contratada que seja considerado inconveniente à boa ordem, demonstrar incapacidade técnica, que perturbe a ação da fiscalização ou que não observe às normas internas da Contratante; e
- h. Comunicar à autoridade competente, em tempo hábil e por escrito, as falhas cometidas pela Contratada que impliquem descumprimento contratual.

9. MODELO DE GESTÃO DO CONTRATO

9.1. O contrato deverá ser executado fielmente pelas partes, de acordo com as cláusulas avençadas e as normas da Lei nº 14.133/2021, e cada parte responderá pelas consequências de sua inexecução total ou parcial, conforme arts. 156 e seguintes do mesmo Diploma.

9.2. Em caso de impedimento, ordem de paralisação ou suspensão do contrato, o cronograma de execução será prorrogado automaticamente pelo tempo correspondente, anotadas tais circunstâncias mediante simples apostila.

9.3. As comunicações entre o órgão ou entidade e a contratada devem ser realizadas por escrito sempre que o ato exigir tal formalidade, admitindo-se o uso de mensagem eletrônica para esse fim.

9.4. O órgão ou entidade poderá convocar representante da empresa para adoção de providências que devam ser cumpridas de imediato.

Preposto

9.5. A Contratada designará formalmente o preposto da empresa, antes do início da prestação dos serviços, indicando no instrumento os poderes e deveres em relação à execução do objeto contratado.

9.6. A Contratada deverá manter preposto da empresa no local da execução do objeto durante o período de funcionamento do restaurante.

9.7. A Contratante poderá recusar, desde que justificadamente, a indicação ou a manutenção do preposto da empresa, hipótese em que a Contratada designará outro para o exercício da atividade.

Fiscalização

9.8. A execução do contrato deverá ser acompanhada e fiscalizada pelo(s) fiscal(is) do contrato, ou pelos respectivos substitutos (Lei nº 14.133, de 2021, art. 117, *caput*).

Fiscalização técnica

9.9. Os fiscais do contrato acompanharão a execução do contrato, para que sejam cumpridas todas as condições estabelecidas no contrato, de modo a assegurar os melhores resultados para a Administração.

9.10. Identificada qualquer inexatidão ou irregularidade, o fiscal técnico do contrato emitirá notificações para a correção da execução do contrato, determinando prazo para a correção.

9.11. Os fiscais do contrato informarão ao gestor do contrato, em tempo hábil, a situação que demandar decisão ou adoção de medidas que ultrapassem sua competência, para que adote as medidas necessárias e saneadoras, se for o caso.

9.12. No caso de ocorrências que possam inviabilizar a execução do contrato nas datas aprazadas, os fiscais (técnico) do contrato comunicarão o fato imediatamente ao gestor do contrato.

9.13. O(os) fiscal(is) técnico(s) do contrato comunicarão ao gestor do contrato, em tempo hábil, o término do contrato sob sua responsabilidade, com vistas à tempestiva renovação ou à prorrogação contratual.

Fiscalização Administrativa

9.14. O(s) fiscal(is) administrativo do contrato verificará(ão) a manutenção das condições de habilitação da contratada, a formalização de apostilamento e termos aditivos, solicitando quaisquer documentos comprobatórios pertinentes, caso necessário.

9.15. Caso ocorra descumprimento das obrigações contratuais, o fiscal administrativo do contrato atuará tempestivamente na solução do problema, reportando ao gestor do contrato para que tome as providências cabíveis, quando ultrapassar a sua competência.

Gestor do Contrato

9.16. O gestor do contrato coordenará a atualização do processo de acompanhamento e fiscalização do contrato contendo todos os registros formais da execução no histórico de gerenciamento do contrato, a exemplo da ordem de serviço, do registro de ocorrências, das alterações e das prorrogações contratuais, elaborando relatório com vistas à verificação da necessidade de adequações do contrato para fins de atendimento da finalidade da administração.

9.17. O gestor do contrato acompanhará os registros realizados pelos fiscais do contrato, de todas as ocorrências relacionadas à execução do contrato e as medidas adotadas, informando, se for o caso, à autoridade superior àquelas que ultrapassarem a sua competência.

9.18. O gestor do contrato tomará providências para a formalização de processo administrativo de responsabilização para fins de aplicação de sanções, a ser conduzido pela comissão de que trata o art. 158 da Lei nº 14.133, de 2021, ou pelo agente ou pelo setor com competência para tal, conforme o caso.

Do recebimento

9.19. Os serviços serão recebidos **provisoriamente, no prazo de 10 (dez) dias**, pelos fiscais técnico e administrativo, mediante termos detalhados, quando verificado o cumprimento das exigências de caráter técnico e administrativo. (Art. 140, I, a, da Lei nº 14.133)

9.20. Quando a fiscalização for exercida por um único servidor, o Termo Detalhado deverá conter o registro, a análise e a conclusão acerca das ocorrências na execução do contrato, em relação à fiscalização técnica e administrativa e demais documentos que julgar necessários, devendo encaminhá-los ao gestor do contrato para recebimento definitivo.

9.21. Os serviços serão **recebidos definitivamente no prazo de 10 (dez) dias**, contados do recebimento provisório, por servidor ou comissão designada pela autoridade competente, após a verificação da qualidade e quantidade do serviço e consequente aceitação, **mediante termo detalhado**.

Da forma de pagamento da taxa mensal de ocupação e do reembolso do consumo de energia elétrica e água tratada

9.22. A CONCESSIONÁRIA recolherá aos cofres da Justiça Federal, a título de TAXA MENSAL pela ocupação do espaço, o valor de **R\$532,00** (quinhentos e trinta e dois reais).

9.23. A TAXA MENSAL DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO, bem como os valores relativos ao REEMBOLSO DO CONSUMO MENSAL DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA TRATADA (cujos valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados para esse fim), deverão ser recolhidos pela CONCESSIONÁRIA **até o 10º dia útil do mês subsequente**, via GRU, nos Códigos a serem informados oportunamente.

9.24. A CONCESSIONÁRIA deverá apresentar mensalmente, à Unidade incumbida da fiscalização, os comprovantes de pagamento da TAXA DE OCUPAÇÃO DO ESPAÇO e do REEMBOLSO DO CONSUMO MENSAL DE ENERGIA ELÉTRICA E ÁGUA TRATADA, no **prazo de até 03 (três) dias úteis**, a contar da data de vencimento.

Forma de pagamento

9.25. O pagamento será realizado por meio de Guia de Recolhimento da União, emitida mensalmente pelo fiscal do contrato.

9.26. Será considerada data do pagamento o dia em que constar como recolhida a Guia de Recolhimento da União no SIAFI.

9.27. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet.

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

10. FORMA E CRITÉRIOS DE SELEÇÃO DA PROPOSTA E REGIME DE EXECUÇÃO

Forma de seleção

10.1. O fornecedor será selecionado por meio da realização de procedimento de LICITAÇÃO, na modalidade PREGÃO, sob a forma ELETRÔNICA.

10.2. O critério de julgamento da proposta será pelo **MAIOR PERCENTUAL DE DESCONTO**, sobre o preço médio praticado no mercado local pelo quilograma da refeição tipo *self-service*.

Regime de execução

10.3. O regime de execução do contrato será empreitada por preço global;

EXIGÊNCIAS DE HABILITAÇÃO

10.4. Para fins de habilitação, deverá o licitante comprovar os seguintes requisitos:

Habilitação jurídica

10.5. **Pessoa física**: cédula de identidade (RG) ou documento equivalente que, por força de lei, tenha validade para fins de identificação em todo o território nacional;

10.6. **Empresário individual**: inscrição no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede;

10.7. **Microempreendedor Individual - MEI**: Certificado da Condição de Microempreendedor Individual - CCMEI, cuja aceitação ficará condicionada à verificação da autenticidade no sítio <https://www.gov.br/empresas-e-negocios/pt-br/empreendedor>;

10.8. **Sociedade empresária, sociedade limitada unipessoal – SLU ou sociedade identificada como empresa individual de responsabilidade limitada - EIRELI**: inscrição do ato constitutivo, estatuto ou contrato social no Registro Público de Empresas Mercantis, a cargo da Junta Comercial da respectiva sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.9. **Sociedade simples**: inscrição do ato constitutivo no Registro Civil de Pessoas Jurídicas do local de sua sede, acompanhada de documento comprobatório de seus administradores;

10.10. **Filial, sucursal ou agência de sociedade simples ou empresária**: inscrição do ato constitutivo da filial, sucursal ou agência da sociedade simples ou empresária, respectivamente, no Registro Civil das Pessoas Jurídicas ou no Registro Público de Empresas Mercantis onde opera, com averbação no Registro onde tem sede a matriz;

10.11. **Sociedade cooperativa**: ata de fundação e estatuto social, com a ata da assembleia que o aprovou, devidamente arquivado na Junta Comercial ou inscrito no Registro Civil das Pessoas Jurídicas da respectiva sede, além do registro de que trata o art. 107 da Lei nº 5.764, de 16 de dezembro 1971.

10.12. Os documentos apresentados deverão estar acompanhados de todas as alterações ou da consolidação respectiva.

Habilitação fiscal, social e trabalhista

10.13. Prova de inscrição no Cadastro Nacional de Pessoas Jurídicas ou no Cadastro de Pessoas Físicas, conforme o caso;

10.14. Prova de regularidade fiscal perante a Fazenda Nacional, mediante apresentação de certidão expedida conjuntamente pela

Secretaria da Receita Federal do Brasil (RFB) e pela Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional (PGFN), referente a todos os créditos tributários federais e à Dívida Ativa da União (DAU) por elas administrados, inclusive aqueles relativos à Seguridade Social, nos termos da Portaria Conjunta nº 1.751, de 02 de outubro de 2014, do Secretário da Receita Federal do Brasil e da

Procuradora-Geral da Fazenda Nacional.

10.15. Prova de regularidade com o Fundo de Garantia do Tempo de Serviço (FGTS);

10.16. Prova de inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho, mediante a apresentação de certidão

negativa ou positiva com efeito de negativa, nos termos do Título VII-A da Consolidação das Leis do Trabalho, aprovada pelo Decreto-Lei nº 5.452, de 1º de maio de 1943;

10.17. Prova de inscrição no cadastro de contribuintes Estadual relativo ao domicílio ou sede do fornecedor, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto contratual;

10.18. Prova de regularidade com a Fazenda [Estadual/Distrital] e/ou [Municipal/Distrital] do domicílio ou sede do fornecedor, relativa à atividade em cujo exercício contrata ou concorre;

10.19. Caso o fornecedor seja considerado isento dos tributos Estadual relacionados ao objeto contratual, deverá comprovar tal condição mediante a apresentação de declaração da Fazenda respectiva do seu domicílio ou sede, ou outra equivalente, na forma da lei.

8.20. O fornecedor enquadrado como microempreendedor individual que pretenda auferir os benefícios do tratamento diferenciado previstos na Lei Complementar n. 123, de 2006, estará dispensado da prova de inscrição nos cadastros de contribuintes estadual e municipal.

Qualificação Técnica

10.21. Declaração, conforme **ANEXO V**, de que o licitante tomou conhecimento de todas as informações e das condições locais para o cumprimento das obrigações objeto da licitação;

10.22. A declaração acima poderá ser substituída por declaração formal assinada pelo responsável técnico do licitante acerca do conhecimento pleno das condições e peculiaridades da contratação.

10.23. Declaração conforme **ANEXO IV**, de que cumprirá a Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA

10.24. Será admitida a participação de **cooperativas** (art. 9º, da Lei n. 14.133/2024). Para tanto, será exigida a seguinte documentação complementar:

10.24.1. A relação dos cooperados que atendem aos requisitos técnicos exigidos para a contratação e que executarão o contrato, com as respectivas atas de inscrição e a comprovação de que estão domiciliados na localidade da sede da cooperativa, respeitado o disposto nos arts. 4º, inciso XI, 21, inciso I e 42, §§2º a 6º da Lei n. 5.764, de 1971;

10.24.2. A declaração de regularidade de situação do contribuinte individual – DRSCI, para cada um dos cooperados indicados;

10.24.3. A comprovação do capital social proporcional ao número de cooperados necessários à prestação do serviço;

10.24.4. O registro previsto na Lei n. 5.764, de 1971, art. 107;

10.24.5. A comprovação de integração das respectivas quotas-partes por parte dos cooperados que executarão o contrato; e

10.24.6. Os seguintes documentos para a comprovação da regularidade jurídica da cooperativa:

a) ata de fundação;

b) estatuto social com a ata da assembleia que o aprovou;

c) regimento dos fundos instituídos pelos cooperados, com a ata da assembleia;

d) editais de convocação das três últimas assembleias gerais extraordinárias;

e) três registros de presença dos cooperados que executarão o contrato em assembleias gerais ou nas reuniões seccionais;

f) ata da sessão que os cooperados autorizaram a cooperativa a contratar o objeto da licitação;

10.24.7. A última auditoria contábil-financeira da cooperativa, conforme dispõe o art. 112 da Lei n. 5.764, de 1971, ou uma declaração, sob as penas da lei, de que tal auditoria não foi exigida pelo órgão fiscalizador.

11. ADEQUAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

11.1 A contratação em comento não acarretará despesa para o órgão, pois trata-se de concessão de uso do espaço para prestação de serviços e não implicará em despesas ou investimentos a serem custeados pela CONTRATANTE.

11.2 As despesas e investimentos referentes à implementação da infraestrutura, composição de estoque de capital de giro necessários, bem como relativas à contratação de pessoal para a prestação dos serviços serão providas pela contratada e os serviços prestados serão pagos pelos consumidores diretamente à CONTRATADA.

12. RESPONSÁVEIS

12.1. Membro da Comissão de Contratação: Eva Eloni Flôres da Silva (Ac22003), **Nagilene Marques Dourado de Almeida (Ac14103) e Diogo Rodrigues Gonçalves Caetano.**

Todas as assinaturas eletrônicas seguem o horário oficial de Brasília e fundamentam-se no §3º do Art. 4º do Decreto nº 10.543, de 13 de novembro de 2020.

ANEXO 1 DO TERMO DE REFERÊNCIA

RELAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DO RESTAURANTE OFERECIDOS PELA CONCEDENTE (SJAC)

ITEM	QUANT.	DESCRIÇÃO
01	01	Mesa em aço inox, com cuba 500x400X250mm e tampo em metil metacrilato
02	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm, placa de altinox
03	01	Mesa em aço inox, com duas cubas 500X400X250mm
04	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm
05	02	Coifa em aço inox
06	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm
07	01	Calha em aço inox, com grelha
08	01	Mesa em aço inox ,com uma cuba 700X500X250mm
09	01	Mesa em aço inox, com uma cuba 500X400X250mm, com um furo para detritos.
10	01	Guichê em aço inox
11	05	Calha em aço inox, com duas grelhas

ANEXO 2 DO TERMO DE REFERÊNCIA

CARDÁPIO

INDICADORES BÁSICOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE “*SELF-SERVICE*”.

- Variação mínima diária:

- * seis tipos de saladas variadas entre legumes cozidos e verduras;
- * dois tipos de arroz, sendo um branco e um integral;
- * uma opção de massa;
- * pelo menos três tipos de carne: sendo, obrigatoriamente, uma opção de carne vermelha, uma de carne de frango/suíno/peixe (oferecer pelo menos 1 (um) tipo na forma grelhada ou assada);
- * uma opção de proteínas da categoria ovolacto-vegetariana;
- * dois tipos de molho para temperar saladas;
- * sobremesas diversificadas: doces de frutas caseiros, pudins, mousses ou saladas de frutas (preço à parte);
- * dois tipos de frutas;
- * Refrescos adoçados e/ou sem acréscimo de açúcar, disponibilizando adoçante dietético;
- * Sucos de frutas, refrigerantes (preço à parte);
- * Chá e/ou cafezinho.

ANEXO 3 DO TERMO DE REFERÊNCIA

PADRÃO DE QUALIFICAÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS E DE SERVIÇOS

1. O fornecimento de gêneros alimentícios deverá observar os seguintes padrões:

1.1.ÓLEOS: Deverão ser utilizados óleos de boa qualidade. As sobras de óleos utilizados em frituras não poderão ser reutilizadas.

2. AZEITE: O azeite de oliva, caso oferecido, deverá ser de boa qualidade e puro.

3. SUCOS: Preparados com frutas frescas, lavadas, maduras e de primeira qualidade. Deverá haver variação constante de sabores, de acordo com as frutas disponíveis no mercado/estação. Sucos de polpas congeladas serão preparados mediante prévia aceitação do consumidor.

4. CARNE SUÍNA E BOVINA: Tipo de primeira, isenta ao máximo de gorduras e fornecida preferencialmente fresca. Permitir-se-á uso de carne congelada apenas quando o abastecimento não apresentar condições para aquisição de carne fresca.

5. AVES: Tipo de granja, ou caipira, preferencialmente frescas. As aves deverão ser adultas e fornecidas sem pés, cabeças e vísceras.

6. PEIXES: Os tipos a empregar são tambaqui, surubim, filhote, pirarucu, dourado e outros regionais, todos sem vísceras, espinhas e frescos. Enlatados poderão apenas em pratos compostos, como, por exemplo, maioneses. Permitir-se-á uso de peixes congelados apenas quando o mercado de abastecimento não condições para aquisição de peixe fresco e/ou de água salgada.

7. LINGUIÇAS: Deverão ser fornecidas as do tipo "puro", isto é, fabricadas unicamente de carne de frango, bovina e suína.

8. ÁGUA E REFRIGERANTES: A água utilizada para o preparo de alimentos, sucos e vitaminas deverá ser mineral. A água do tipo engarrafada, gaseificada e natural, bem como os refrigerantes serão disponibilizados aos usuários hermeticamente lacrados.

ANEXO IV

MODELO DE DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO DA ANVISA

PROCESSO Nº 0000183-19.2024.4.01.8001

Pregão Eletrônico nº _____

DECLARAÇÃO

(Nome/razão social) _____, inscrita no CNPJ Nº

_____, sediada (endereço completo), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador (a) da Cédula de Identidade nº _____ e CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, que irá cumprir o disposto na Resolução n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA durante o período de vigência do Contrato de Cessão Administrativa de Uso de Espaço Público.

(Local e data)

CARIMBO E ASSINATURA DA DECLARANTE

OBSERVAÇÕES:

a) Emitir em papel timbrado da empresa/ entidade emitente ou identificá-la logo abaixo ou acima do texto, com nome, CNPJ, endereço, telefones e e-mail.

ANEXO V

ATESTADO DE VISTORIA

Rio Branco/AC, xx de xxxxx de 2024.

Atesto que a empresa _____, CNPJ _____ -
(sócios: CPFxxx, e xxx, CPF xxx), por intermédio de seu Representante, Sr(a)
_____, CPF _____ vistoriou as instalações reservadas para
o restaurante da SJAC, para os fins previstos no Edital e Termo de Referência correspondente ao Pregão
Eletrônico nº ____/2024, que se destina à Concessão onerosa de uso do espaço físico destinado a exploração
comercial de restaurante, situada no edifício-sede da SJAC.

Servidor Responsável

Declaro que me foi dado acesso às instalações do espaço físico concedido ao funcionamento dos serviços de
restaurante, bem como foram esclarecidas todas as questões por mim solicitadas, e que tenho pleno
conhecimento de todas as condições relacionadas à execução dos serviços objeto do Pregão Eletrônico nº
xx/2024.

Nome

CPF:

ANEXO VI

DECLARAÇÃO DE EFETIVO CONHECIMENTO

Ao _____

Ref.: Pregão Eletrônico n. ____/2024

O Sr.(a) (nome do representante legal da empresa), portador(a) da Carteira de Identidade nº

....., expedida pela (o), e CPF nº, neste ato representando a empresa
(razão social da empresa), inscrito(a) no CNPJ/MF sob o nº, sediado(a) na (endereço
completo), visando concorrer no Pregão Eletrônico nº ____ do _____, DECLARA
ter pleno conhecimento das informações constantes do respectivo instrumento convocatório e seus anexos,
tendo optado por não realizar a vistoria prévia ao local de prestação dos serviços objeto da contratação,
ciente de que, em razão disso, não lhe será permitido atribuir qualquer futura alegação de óbice, dificuldade
ou custo não previsto para a execução do contrato, assumindo-se, portanto, conhecedor das condições e
peculiaridades inerentes à natureza dos trabalhos e total responsável por fatos decorrentes dessa opção.

NOME E CARIMBO DO RESPONSÁVEL PELA EMPRESA



Documento assinado eletronicamente por **Eva Eloni Flores da Silva**, **Analista Judiciário**, em 12/04/2024, às 15:46 (horário de Brasília), conforme art. 1º, § 2º, III, "b", da Lei 11.419/2006.



A autenticidade do documento pode ser conferida no site <https://sei.trf1.jus.br/autenticidade> informando o código verificador **20351698** e o código CRC **B745BF1B**.

Alameda Ministro Miguel Ferrante, s/nº - Bairro Portal da Amazônia - CEP 69915-632 - Rio Branco - AC - www.trf1.jus.br/sjac/
0000183-19.2024.4.01.8001 20351698v3