TERMO DE REFERÊNCIA DE CONCESSÃO DE USO DO ESPAÇO RESERVADO PARA A LANCHONETE/CAFETERIA DA SEDE DA JF/ES

1 - OBJETO

Constitui objeto desta Concessão de Uso de bem público, com encargos, a área correspondente a 40,86m² localizada no 8º andar do edifício-sede desta Seção Judiciária, situada na Av. Mal. Mascarenhas de Moraes, nº 1877 — Bairro Monte Belo, Vitória-ES, onde se encontra parcialmente montada uma cozinha, para instalação e exploração de lanchonete/cafeteria por empresa especializada no ramo, com a finalidade de comercialização de lanches e pequenas refeições.

2 – CRITÉRIOS DE FUNCIONAMENTO

- 2.1 A Concessionária deverá prestar os serviços de atendimento ao público interno da Justiça Federal do Espírito Santo e seus usuários, em todos os dias de funcionamento dessa Instituição.
- 2.2 O horário de funcionamento da lanchonete/cafeteria será de segunda a sexta feira, das 11:00 às 19:00 horas. Excepcionalmente poderá haver funcionamento fora desse horário, desde que previamente autorizado pela Administração da Justiça Federal do Espírito Santo.
- 2.3 A Concessionária deverá promover limpeza, fechamento do caixa e demais atividades afetas ao encerramento das atividades diárias dentro do prazo estipulado como termo final, com tolerância de 20 (vinte) minutos, para além do horário.
- 2.4 A Concessionária poderá optar por funcionar, ou não, no período do recesso judiciário compreendido entre os dias 20 de dezembro a 06 de janeiro do ano seguinte, considerando que nesses dias há uma considerável redução de servidores e público em geral nesta sede.
- 2.5 No caso de não funcionamento da Seção Judiciária e/ou no período do recesso mencionado no item 2.4, ou de funcionamento no recesso judiciário, a Concessionária não poderá alegar desequilíbrio econômico-financeiro do Contrato, não havendo previsão para desconto na contraprestação em decorrência dos dias de não funcionamento da instituição e/ou na diminuição considerável de receita durante o recesso forense.
- 2.6 A outorga de concessão de uso autoriza a exploração da área citada para atendimento aos usuários e ao público interno da Justiça Federal, sendo, portanto, expressamente vedada sua utilização como base para preparação de lanches para atendimento a outros órgãos públicos, entidades privadas ou pessoas físicas fora da Justiça Federal.
- 2.7. Para os produtos ofertados na lanchonete/cafeteria a Cessionária deverá disponibilizar serviço de "tele-entrega" dos itens solicitados. Os produtos deverão ser entregues exclusivamente nas dependências da Justiça Federal de Primeiro Grau Seção Judiciária do Espírito Santo (edifício-sede), em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, sendo expressamente proibida a cobrança de qualquer taxa de entrega podendo, apenas, ser efetivada a cobrança das embalagens, dentro do princípio da razoabilidade.

2.7.1. Composição básica sugerida para os cardápios de lanche e refeição.

a) Lanche

Sugestão de itens a serem disponibilizados:

PRODUTO	VARIAÇÃO
Bolo simples	Sem recheio e/ou cobertura
Bolos confeitados/tortas	Com recheio e/ou cobertura
Salgados assados	
Salgados fritos	
Pão de queijo	
Sanduiches quentes	
Sanduiches frios de pão integral e recheios leves	
Salada de frutas	
Suco de laranja	
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite
Vitamina de frutas com leite integral/desnatado	
Leite puro – integral/desnatado	
Leite (integral/desnatado) com café	
Leite (integral/desnatado) com chocolate/achocolatado	
Chás/cafés	Vários sabores
Suco em caixa	Vários sabores
Suco em lata	Vários sabores
Refrigerante em lata	Vários sabores

A Concessionária deve oferecer, diariamente, no mínimo:

- 5 (cinco) tipos de salgados sendo 2 (dois) tipos de salgados fritos e 3 (três) tipos de salgados assados;
- 5 (cinco) opções de suco de frutas;
- 5 (cinco) opções de refrigerantes (sendo uma opção light, diet ou zero);
- 2 (duas) opções de sanduiches;
- 2 (dois) tipos de bolos sendo 1 (um) simples e 1 (um) confeitado/recheado.

As opções dos lanches (salgados, bolos e sanduiches) devem ser variadas durante a semana.

b) Refeição

Deverão ser disponibilizadas, diariamente, no mínimo, 2 (duas) combinações de pratos prontos, intitulados neste Termo de Referência como combinação A e B, conforme descrito abaixo:

- Combinação A: 1 (uma) porção de salada, 2 (dois) acompanhamentos quentes, 1 (um) prato principal proteico, 1 (uma) guarnição;
- Combinação B: 1 (uma) porção de salada, 1 (uma) porção de massa/risoto, 1 (um) prato principal proteico, 1 (uma) guarnição.

ITEM	SUGESTÃO DA COMPOSIÇÃO	
Saladas - pelo menos 2 (dois) tipos	Alface, agrião, beterraba, brócolis, cenoura, chuchu, couve-flor, chicória, palmito, pepino, rúcula, tomate, vagem, etc.	
Acompanhamentos quentes	Arroz branco, arroz integral, feijão, lentilha, grão de bico, etc.	
Pratos principais proteicos	Carne vermelha bovina, grelhada, milanesa, iscas, strogonoff, acebolada, molho madeira, almôndega, etc.	
	Peixe (filé de pescada, robalo, linguado, dourado, cação, badejo, tilápia, salmão): grelhado, frito, milanesa, assado, etc.	
	Frango: assado, frito, ensopado, iscas, grelhado, strogonoff, etc.	
Massas/risotos	Lasanha, espaguete, ravióli, canelone, penne, nhoque, entre outros.	
	Sugestão de molhos: bolonhesa, quatro queijos, pesto, carbonara, sugo, funghi, bechamel, entre outros.	
Guarnições	1 (uma) opção de vegetal cozido ou refogado: couve, espinafre, escarola, quiabo, cenoura, brócolis, etc.	
	Batata frita, purê de batata, bolinho de batata, purê de mandioquinha, batata recheada, quibebe de abóbora, creme de espinafre, berinjela à milanesa, polenta recheada, farofa, tabule, couve-flor recheada, suflês (demais à base de farinha, tubérculos e frituras).	

- 2.8 É terminantemente proibida a comercialização de bebidas com teor alcoólico, cigarros ou quaisquer outros produtos diversos do ramo de alimentação.
- 2.9 Os preços dos lanches deverão ser compatíveis com a média dos valores praticados nas imediações desta Seção Judiciária por lanchonetes e cafeterias e deverão estar sempre afixados em local visível.

- 2.10 O recebimento de gêneros alimentícios e demais insumos deverá ocorrer de forma a não comprometer a rotina das atividades da instituição, no horário compreendido entre 09:00 horas e 11:00 horas. Quanto à descarga de material proveniente da comercialização dos produtos e das atividades desenvolvidas, estes deverão observar os mesmos procedimentos já adotados pela concedente, em suas atividades rotineiras, tanto quanto ao acondicionamento quanto à forma de descarte e horário.
- 2.11 O horário estabelecido no item anterior poderá ser alterado a critério da Concedente.
- 2.12 A Concessionária deverá apresentar ao NOM, projeto de instalação interna do espaço (disposição de móveis, prateleiras, equipamentos, disposição de mesas e cadeiras, etc), em até 15 (quinze) dias contados a partir da assinatura do contrato, o qual será apreciado em até 05 dias.
- 2.13 A Concessionária deverá conservar adequadamente a área da presente concessão e os equipamentos constantes da lanchonete/cafeteria, pertencentes a Concedente, mantendo-os permanentemente limpos e em bom estado, às suas exclusivas expensas.
- 2.14 A Concessionária deverá, no prazo de até 15 (quinze) dias anteriores ao início das atividades, apresentar ao gestor do contrato listagem completa dos produtos a serem comercializados, bem como dos equipamentos que serão utilizados/instalados, ficando ressalvado, desde logo, que todo o maquinário necessário ao funcionamento deverá ser providenciado pela Concessionária, às suas expensas, excetuado aquele que a Concedente se comprometer a dispor, por deliberação.

3 – QUANTIDADES DE LANCHES PREVISTOS NA LANCHONETE

3.1 - Para o cálculo estimado do número médio de lanches e refeições diárias, deve-se considerar o público interno da SJES de aproximadamente 900 pessoas, formado por jurisdicionados, magistrados, servidores, terceirizados/empresas diversas e prestadores de serviços, estagiários e usuários, sendo este número apenas a título de informação, sem que isso venha a constituir qualquer compromisso futuro por parte da Justiça Federal, não podendo ser responsabilizada por variações na quantidade de lanches, cafés ou refeições servidos pela concessionária.

4 - PESSOAL

4.1 - Deverá ser fornecido aos funcionários pela Concessionária uniforme completo, devendo manter, em seu quadro, número suficiente de profissionais capacitados, de modo a possibilitar um atendimento rápido e eficiente tanto para atendimento ao público quanto para entrega dos pedidos nas salas do prédio da concedente.

5 – DEPENDÊNCIAS E INSTALAÇÕES

5.1 – A Concessionária obriga-se quanto à conservação, à manutenção e à limpeza do local concedido, bem como a manter seguras suas instalações e bens móveis.

- 5.2 É vedada a realização de obras ou benfeitorias sem prévia e expressa autorização da Administração.
- 5.3 Toda manutenção e/ou reparo nas instalações físicas será de responsabilidade da Concessionária. Nos serviços deverão ser mantidos os mesmos padrões de materiais e acabamentos já utilizados.
- 5.4 É responsabilidade da Concessionária a higienização, desinfecção, desinsetização e imunização das áreas e instalações concedidas, de acordo com as normas da ANVISA e o estabelecido no subitem 9.2.9. deste Termo de Referência.

6 - PREÇO

6.1 - O valor mínimo definido a título de taxa mensal de utilização que a Concessionária se obriga a pagar à SJES para exploração da área objeto é de R\$ 1.502,13 (um mil quinhentos e dois reais e treze centavos) sendo este valor equiparado a um aluguel de espaço comercial nas imediações desta Seccional. O pagamento deverá ser efetuado antecipadamente, mediante Guia de Recolhimento da União - GRU. Referida prestação será reajustada a cada 12 (doze) meses a partir da data da assinatura do contrato, com base na variação do IGP-M/FGV calculado e divulgado pela Fundação Getúlio Vargas ou outro indexador que a legislação determinar.

7 – DA VIGÊNCIA

7.1 – A vigência do presente contrato dar-se-á a partir de sua assinatura, por um período de 60 (sessenta) meses contados do término do prazo previsto no subitem 8.1 da Cláusula Oitava deste Termo de Referência.

8 - PRAZOS

- 8.1 Será concedido um prazo de carência de 60 (sessenta) dias, após a data da assinatura do contrato para a Contratada fazer a adaptação do espaço objeto da presente concessão. Ao seu término começará correr o prazo para pagamento da taxa mensal.
- 8.2 A duração desta concessão é de 60 (sessenta) meses, contados a partir do término do prazo previsto no item 8.1.
- 8.3 A Contratada poderá solicitar alteração do prazo para início de suas atividades até o terceiro dia útil anterior à data de início da prestação dos serviços prevista no item 8.1, desde que apresente justificativa e a comprove, suspendendo-se o decurso do prazo até a data do recebimento da comunicação oficial à Contratada acerca da decisão da CONTRATANTE.

9 - DAS OBRIGAÇÕES

9.1 - DA CONCEDENTE:

9.1.1 - Permitir o livre acesso dos empregados da licitante vencedora para execução dos serviços nos dias úteis, das 09:00 h às 19:00 h e, dos fornecedores, das 09:00 h às 11:00 horas. Qualquer modificação neste horário dependerá de prévio acordo entre as partes.

- 9.1.2 Colocar à disposição da Concessionária os itens listados no Anexo I.
- 9.1.3 Fornecer ramal de telefone para a comunicação interna.
- 9.1.4 Anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com a execução do objeto do contrato que estejam em desacordo com o avençado, para que sejam adotadas as devidas providências.
- 9.1.5 Exigir a reparação de danos causados pelo uso indevido dos equipamentos e instalações físicas fornecidas para execução dos serviços.

9.2 – DA CONCESSIONÁRIA:

- 9.2.1 Iniciar as atividades no prazo de até **60 (sessenta) dias** após a assinatura do contrato.
- 9.2.2 Zelar pelos itens constantes no Anexo 1, bem como pelas instalações físicas concedidas por esta Seccional.
- 9.2.3 Fornecer todos os utensílios e equipamentos de cozinha que se façam necessários para a prestação dos serviços.
- 9.2.4 Fornecer e manter fogão industrial a gás necessário à preparação da alimentação, sendo que a aquisição do gás será de inteira responsabilidade da Concessionária.
- 9.2.5 Fornecer mesas e cadeiras fixas em quantidade suficiente para atender a demanda, as quais deverão ser de madeira maciça, MDF ou alumínio. As mesas deverão ser de quatro lugares, possuir tampo de PVC polivinílico, MDF, fórmica ou melamínico, com medida do tampo de 70x70 e altura de 72,5cm. As cadeiras deverão ser firmes, seguras, e ter as seguintes medidas: 54 cm de profundidade, 49 cm de largura e 45/75cm de altura.
- 9.2.5.1 A Concessionária deverá apresentar a composição do seu mobiliário previamente, conforme o disposto no item 2.12.
- 9.2.6 Só retirar para reparo qualquer móvel ou equipamento de propriedade da Concedente mediante autorização expressa da Administração.
- 9.2.7 Indenizar a Concedente por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis ou equipamentos, pela execução inadequada dos serviços por seus empregados e/ou fornecedores, podendo, entretanto, a seu exclusivo critério, optar pela reparação dos danos ou reposição dos bens.
- 9.2.8 Na hipótese de extinção ou rescisão contratual, devolver os equipamentos e bens nas mesmas condições e quantidades em que lhe forem entregues, deixando as instalações do local em perfeitas condições de funcionamento.
- 9.2.9 Manter rigorosamente limpas e arrumadas a área concedida e as mesas de refeições. Para tanto, deverão ser providenciadas, por conta da Concessionária, a higienização, a desinsetização e a imunização das áreas e instalações concedidas, independentemente dos serviços semelhantes realizados pela Justiça Federal, nos moldes definidos no subitem 9.2.18. deste Termo de Referência.

- 9.2.10 Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, de forma a se obter a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulam os alimentos.
- 9.2.11 Durante o contrato, com a prévia anuência da Administração, poderão ser fornecidos novos produtos ou preparados, a fim de diversificar os lanches e refeições.
- 9.2.12 Não aproveitar os gêneros preparados e não servidos para cardápios futuros, nem valer-se de quaisquer de seus componentes para preparar outros pratos a serem comercializados como lanches. E, ainda, para maior segurança sanitária, as verduras e frutas, antes de qualquer preparação, deverão ser colocadas em solução bactericida.
- 9.2.13 Designar um Preposto para as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços; cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos empregados; fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como efetuar contato com a Administração, se necessário.
- 9.2.14 Manter o seu pessoal devidamente uniformizado e identificado por crachá, zelando para que os mesmos se mantenham sempre com boa apresentação, limpos e asseados, devendo substituir imediatamente qualquer de seus empregados ou prepostos que sejam considerados inconvenientes à boa ordem e às normas disciplinares da concedente ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório.
- 9.2.15 Apresentar a lista geral de seus empregados, com dados pessoais de identificação, comunicando por escrito eventuais alterações ou substituições.
- 9.2.16 Assumir total e exclusivamente a responsabilidade por quaisquer ônus ou encargos relacionados com os seus empregados, na prestação dos serviços objeto do contrato, sejam eles decorrentes da Legislação Trabalhista, Social e Previdenciária, incluídas as indenizações por eventuais acidentes, moléstias e outras de natureza profissional e/ou ocupacional.
- 9.2.17 Cumprir as exigências dos órgãos atrelados à Fiscalização, mantendo em local visível o comprovante de inspeção da Vigilância Sanitária, dentro do prazo de validade.
- 9.2.18 Anteriormente ao início dos serviços, a Concessionária deverá efetuar a desinsetização e desratização das áreas concedidas, bem como da área onde serão dispostas as mesas para refeição. Tais ações deverão ser repetidas trimestralmente e sempre que se fizer necessário, independentemente dos serviços semelhantes realizados pela Justiça Federal.
- 9.2.19 Realizar **limpeza geral nas caixas de gordura** localizadas nas áreas de seus serviços sempre que solicitado pela Administração, anotando em registro próprio.
- 9.2.20 Reembolsar a Concedente, através de GRU Guia de Recolhimento da União, pelo consumo mensal de energia elétrica e água tratada, cujos

valores serão aferidos, em medidores especialmente instalados pela contratada para esse fim, com código a ser consultado no NAF quando do recolhimento.

10 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 10.1. A concessionária deverá comprovar aptidão para o desempenho das atividades pertinentes e compatíveis com os serviços de lanchonete/cafeteria mediante apresentação de atestado(s) de capacidade técnica, fornecido(s) por pessoa(s) jurídica(s) de direito público ou privado, OU declaração da empresa comprovando que presta, ou já prestou, esses serviços de forma autônoma com fornecimento de 120 (cento e vinte) refeições diárias, durante, pelo menos, 06 (seis) meses.
- 10.2. Os atestados de capacidade técnica poderão ser apresentados em nome e com CNPJ de matriz e/ou filial(ais) da licitante.
- 10.3. Não se admitirá o somatório de atestados para o atingimento dos quantitativos referentes às refeições e meses.
- 10.4. A solicitação de comprovação desses quantitativos mínimos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da Justiça Federal de Primeiro Grau no Espírito Santo.

11 - EVENTOS ESPECIAIS:

11.1 - A Concessionária poderá atender a solicitações de eventos especiais (festas de confraternização e outras atividades especiais) com cardápios e condições a serem acordados com a Concedente.

12 - CRITÉRIO DE JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

12.1 - O critério de seleção da empresa vencedora será o de maior valor da taxa mensal de utilização ofertado.

13 - DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 - A contratação decorrente deste procedimento licitatório não envolverá recursos públicos. Dessa forma, não necessita de previsão orçamentária para tanto.

14 - DAS PENALIDADES

- 14.1. As penalidades as quais fica sujeita a CONTRATADA, em caso de inadimplência, são as seguintes:
- 14.1.1. Advertência;
- 14.1.2. Multa: e
- 14.1.3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração pelo prazo de até 2 (dois) anos. (5 anos para pregão)
- 14.2. Esta Seção Judiciária utiliza nas aplicações de multa os seguintes parâmetros:
- 14.2.1. Nas inexecuções totais: multa indenizatória de 30% (trinta por cento) sobre o valor global do contrato.
- 14.2.2. Nas inexecuções parciais: multa indenizatória de no mínimo 10% (dez por cento) e no máximo 30% (trinta por cento) sobre o valor equivalente à

- obrigação inadimplida ou sobre o valor da adjudicação, esse último nos seguintes casos específicos:
- a) Não entrega de documentação exigida no Edital.
- b) Apresentação de declaração ou documentação falsa.
- c) Não manutenção da proposta.
- d) Comportamento inidôneo.
- e) Realização de fraude fiscal.
- 14.2.3. Atrasos injustificados na execução do contrato: multa de mora diária de 0,3% (três décimos por cento), calculada à base de juros compostos, sobre o valor da obrigação inadimplida, limitada a 30% (trinta por cento) do valor da obrigação.
- 14.3. O prazo para pagamento das multas será de 30 (trinta) dias, contados da data do recebimento da intimação.
- 14.4. Para efeito de aplicação de multas será considerado o valor global do CONTRATO.
- 14.5. O não cumprimento injustificado das obrigações contratuais, por parte da CONTRATADA, sujeita-la-á, também, às penalidades previstas nos artigos 86 a 88 da Lei nº 8.666/93 e art. 7º da Lei nº 10.520/02.
- 14.6 Os procedimentos de aplicação e de recolhimento das multas são regulamentados pela NI-4-09, desta Seção Judiciária.

15 – DA GARANTIA

- 15.1 Para assegurar o fiel cumprimento do contrato que vier a ser firmado, a licitante vencedora deverá optar, como condição para a assinatura do contrato, por uma das modalidades de garantia contratual previstas no § 1º do artigo 56 da Lei n.º 8666/93, no percentual de 1% (um por cento) do preço global contratado.
- 15.2 A garantia contratual deverá ter validade durante toda a vigência do CONTRATO.
- 15.3 Caso o valor ou prazo do documento seja insuficiente para garantir o CONTRATO, a CONTRATADA providenciará, compulsoriamente, tantos aditamentos quantos forem necessários até o término da vigência contratual prevista.
- 15.4 A garantia prestada pela CONTRATADA só será liberada ou restituída após o término da vigência do CONTRATO.

16 – DAS DISPOSIÇÕES GERAIS:

- 16.1 É proibida a utilização do ambiente da lanchonete-cafeteria, pela Concessionária, para reuniões ou atos públicos.
- 16.2 Visita técnica para avaliação do local poderá ser agendado previamente no telefone 3183.5166 de 12 às 18h com a servidora Terezinha Salézia Tavares, da SEGIM.

17 - DO FORO

Para dirimir quaisquer questões oriundas da contratação que se seguir será competente o foro da Justiça Federal de Primeiro Grau no Espírito Santo.

Vitória, 17 de junho de 2013.

Terezinha Salézia Tavares Gestora

Cláudia Regina Diniz Coordenadoria de Assuntos Administrativos Coordenadora

ANEXO 1

Itens da Concedente disponíveis para uso da Concessionária

- Bancada Inox com cuba (900x600x900mm)
 Lavatório para mãos em aço Inox-304 (450x350mm)
 Coifa em aço inox 304 medindo 3500 x 1300 x 600 mm