

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 6ª REGIÃO

PREGÃO ELETRÔNICO nº 059/13

Processo TRT6 nº 082/2013

OBJETO	Cessão Onerosa de Uso de espaço público para a prestação do serviço de refeições, sendo: almoço no sistema “self service” por quilograma e lanche com atendimento direto no balcão, como também tele entrega, localizado no Edifício SUDENE.
BASE LEGAL	Leis nºs 10.520/02 e 8.666/93, Lei Complementar nº 123/06 e Decretos nºs 6.204/07 e 5.450/05, e Resoluções nºs 87/20122 e 103/2012 do CSJT.
TIPO	MAIOR LANCE OU OFERTA (em caráter excepcional)
DATA DA ABERTURA	11 de outubro de 2013
HORÁRIO	10 HORAS
LANCES	11 HORAS
REFERÊNCIA DE TEMPO	Horário de Brasília/DF
FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E	Tribunal Regional do Trabalho da 6ª. Região – Cais do Apolo, 739 - 3º andar (Coordenadoria de Licitações e Contratos) - Bairro do Recife - Recife/PE - CEP: 50030-902 Fones/Fax: (81) 3225-3445 / 3225-3444 / 3225-3439 E-mail: cpl@trt6.jus.br
EDITAL	1) www.trt6.jus.br (links: Transparência – Contas Públicas – Licitações - Licitações em Andamento) 2) www.licitacoes-e.com.br

Retire o edital gratuitamente pelos portais.
www.trt6.jus.br e www.licitacoes-e.com.br



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 6ª REGIÃO
Coordenadoria de Licitações e Contratos -CLC
Cais do Apolo nº 739 – 3º andar - RECIFE – PE – CEP 50030- 902
Fone/Fax: (81) 3225-3445 3225-3444 / 3225-3440

PREGÃO ELETRÔNICO TRT6 nº 059/13

Processo nº 082/2013

O TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 6ª REGIÃO, situado no endereço em epígrafe, por meio do Pregoeiro designado pela **Portaria nº TRT-GP– 38/2013 de 31/07/2013**, torna público para o conhecimento dos interessados, que realizará PREGÃO, por meio de sistema eletrônico, sob o regime de execução indireta, empreitada por preço global, do tipo **MAIOR OFERTA** (em caráter excepcional), regido pela Lei nº 10.520/2002, pela Lei nº 8.666/93, pela Lei Complementar nº 123/06, pelos **Decretos nºs 6.204/07 e 5.450/05**, Resoluções nº 87/2011 e 103/2012 do Conselho Nacional de Justiça - CSJT, e consoante as condições estabelecidas neste Edital e Anexos.

O Pregão Eletrônico será realizado em sessão pública, conduzido pelo Pregoeiro, com o auxílio dos membros da equipe de apoio, previamente credenciados no aplicativo “Licitações”, constante da página eletrônica do Banco do Brasil S.A. (www.bb.com.br), cujo monitoramento e inserção de dados gerados ou transferidos utilizam recursos de criptografia e autenticação que garantem condições de segurança em todas as etapas do certame.

Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação do Pregoeiro em contrário.

Os participantes deste Pregão terão como referencial de tempo obrigatoriamente o horário de Brasília/DF.

1.0 – DO OBJETO

1.1 – O objeto desta licitação é a cessão onerosa de uso de espaço público para a prestação do serviço de refeições, sendo: almoço no sistema “self service” por quilograma e lanche com atendimento direto no balcão e tele entrega, localizado no Edifício SUDENE, conforme especificações constantes do Anexo I deste edital (Termo de Referência).

1.1.1 – A sessão de abertura de propostas ocorrerá no dia **11/10/2013, às 10 horas**, fixando-se, ainda, o dia **11/10/2013, às 11 horas**, para a sessão de lances.

1.2 – Integram este edital os seguintes anexos:

1.2.1 Anexo I	Termo de Referência.
1.2.2 Anexo II	Exigências para Habilitação.
1.2.3 Anexo III	Modelo de Proposta
1.2.4 Anexo IV	Memorial Descritivo
1.2.5 Anexo V	Modelo de Declaração de Inexistência de Fato Impeditivo da Habilitação.
1.2.6 Anexo VI	Modelo da Declaração do cumprimento ao Art.27, inciso V da Lei 8.666/93.
1.2.7 Anexo VII	Modelo de Declaração para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte.
1.2.8 Anexo VIII	Declaração de Vistoria.
1.2.9 Anexo IX	Minuta de Termo de Cessão de Uso de Área

1.3 – Os representantes das empresas licitantes **deverão vistoriar** os locais onde deverão ser executadas as operações necessárias à prestação dos serviços constantes do Termo de Referência, Anexo I.

1.3.1 – A vistoria deverá ser agendada previamente com a Secretaria Administrativa -SA, pelo telefone: (81) 3225.343,4 ou 3225.3435, no horário das 8:00 às 17:00h.

1.3.2 – A vistoria técnica deve ser realizada individualmente, com cada um dos licitantes em data e horário definidos nos termos do subitem 1.3.1 deste Edital, inviabilizando conhecimento prévio acerca do universo de concorrentes.

1.3.3 – A vistoria deverá ser realizada até o último dia útil anterior a data fixada para abertura da sessão de licitação.

1.3.4 – A declaração do licitante de que conhece as condições locais para execução dos serviços supre a necessidade de visita técnica.

1.3.5 – Esclarecimentos técnicos poderão ser obtidos junto à Secretaria Administrativo, localizado no Edifício Sede do TRT da 6ª Região (Cais do Apolo, 739 – 1º andar, Bairro do Recife, nesta Cidade) ou pelos telefones (81) 3225.3434 ou 3225.3435.

2.0 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO NA LICITAÇÃO

2.1 - Poderão participar deste Pregão quaisquer licitantes que:

2.1.1 - Exerçam atividade pertinente e compatível com o objeto deste Pregão.

2.1.2 - Atendam aos requisitos mínimos de classificação das propostas exigidos neste edital.

2.1.3 - Comproven possuir os documentos de habilitação exigidos no Anexo II deste Edital.

2.2 - Não poderão participar deste Pregão empresas:

2.2.1 - Suspensas de participar de licitação realizada pelo Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, na forma do inciso III do art.87 da Lei nº 8.666/93, ou impedidas de licitar e contratar com a União, nos termos do art. 7º da Lei nº 10.520/02.

2.2.2 - Declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, na forma do inciso IV do art. 87 da Lei nº 8.666/93.

2.2.3 – Estrangeiras que não funcionem no país.

2.2.4 – Que tenham funcionário ou membro da Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, mesmo subcontratado, como dirigente, acionista detentor de mais de 5% do capital com direito a voto, controlador ou responsável técnico.

2.2.5 – Concordatárias ou em processo de falência, sob concurso de credores, dissolução ou em liquidação ou em recuperação judicial.

2.2.6 – Que possuam em seu quadro de pessoal empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, ou com menos de 16 (dezesesseis) anos em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 anos (Inciso XXXIII, art. 7º, da Constituição Federal).

2.2.7 – Em consórcio, qualquer que seja sua forma de constituição.

2.2.8 – Sociedades integrantes de um mesmo grupo econômico, assim entendidas aquelas que tenham diretores, sócios ou representantes legais comuns, ou que utilizem recursos materiais, tecnológicos ou humanos em comum, exceto se demonstrado que não agem representando interesse econômico em comum;

3.0 – DO REGULAMENTO OPERACIONAL DO CERTAME

3.1 - O certame será conduzido pelo Pregoeiro (coordenador), que terá, em especial, as seguintes atribuições:

- 3.1.1 – coordenar o processo licitatório;
- 3.1.2 – receber, examinar e decidir as impugnações e consultas ao edital, apoiado pelo setor responsável pela sua elaboração;
- 3.1.3 – conduzir a sessão pública na internet;
- 3.1.4 – verificar a conformidade da proposta com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório;
- 3.1.5 – dirigir a etapa de lances;
- 3.1.6 – verificar e julgar as condições de habilitação;
- 3.1.7 – receber, examinar e decidir os recursos, encaminhando-os à autoridade competente quando mantiver sua decisão;
- 3.1.8 – indicar o vencedor do certame;
- 3.1.9 – adjudicar o objeto quando não houver recurso;
- 3.1.10 – conduzir os trabalhos da equipe de apoio; e
- 3.1.11 – encaminhar o processo devidamente instruído à autoridade superior e propor a homologação.

4.0 – DO CREDENCIAMENTO NO APLICATIVO “LICITACOES-e” DO BANCO DO BRASIL S.A.

4.1 - Para acesso ao sistema eletrônico, os interessados em participar do Pregão deverão dispor de chave de identificação e de senha pessoal e intransferível, obtidas através das Agências do Banco do Brasil S.A., sediadas no País.

4.1.1 - A informação dos dados para acesso deve ser feita na página inicial do site www.licitacoes-e.com.br, opção "Acesso Identificado".

4.2 - A chave de identificação e a senha terão validade de 01 (um) ano e poderão ser utilizadas em qualquer pregão eletrônico, salvo quando canceladas por solicitação do credenciado ou por iniciativa do Banco, devidamente justificada.

4.3 - As pessoas jurídicas ou firmas individuais deverão credenciar representantes, mediante a apresentação de procuração por instrumento público ou particular, com firma reconhecida, atribuindo poderes para formular lances de preços e praticar todos os demais atos e operações no portal www.licitacoes-e.com.br.

4.4 - Em sendo sócio, proprietário, dirigente (ou assemelhado) da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo Estatuto ou Contrato Social, no qual estejam expressos seus poderes para exercer direitos e assumir obrigações em decorrência de tal investidura.

4.5 - É de exclusiva responsabilidade do usuário o sigilo da senha, bem como seu uso em qualquer transação efetuada diretamente ou por seu representante, não cabendo ao TRT da 6ª Região ou ao Banco do Brasil S.A. a responsabilidade por eventuais danos decorrentes de uso indevido da senha, ainda que por terceiros.

4.6 - O credenciamento do fornecedor e de seu representante legal junto ao sistema eletrônico implica a responsabilidade legal pelos atos praticados e a presunção de capacidade técnica para realização das transações inerentes ao pregão eletrônico.

4.7 - É de inteira e exclusiva responsabilidade do pretendo licitante o acesso à senha, aos dados, à chave de identificação, bem como o envio das propostas até a data e horário limite para o acolhimento.

5.0 - DA PARTICIPAÇÃO

5.1 - A participação no certame se dará por meio da digitação da senha pessoal e intransferível do representante credenciado, e subsequente encaminhamento da proposta de preços, exclusivamente, por meio do sistema eletrônico no site www.licitacoes-e.com.br, opção "Acesso Identificado", observando data e horário limite estabelecidos.

5.2 - Caberá ao fornecedor acompanhar as operações no sistema eletrônico durante a sessão pública do pregão, ficando responsável pelo ônus decorrente da perda de negócios diante da inobservância de quaisquer mensagens emitidas pelo sistema ou de sua desconexão.

5.3 – Caberá ao fornecedor toda diligência necessária no momento do cadastramento de sua proposta, sobretudo no tocante a antecedência necessária em relação à data prevista para abertura das propostas.

5.3.1 – Caberá, ainda, ao licitante, em caso de intercorrências no sistema, direcionar sua ocorrência, em tempo hábil, ao suporte técnico do Banco do Brasil por meio dos telefones 3003-0500 (Capitais e Regiões Metropolitanas) e 08007290500 (Demais Regiões).

5.3.2 – Não serão consideradas quaisquer reclamações posteriores, inclusive pedido de desistência de propostas, decorrentes da não observância do disposto nos subitens acima, sujeitando-se as penalidades previstas na legislação pertinente.

5.4 - Caso haja desconexão com o Pregoeiro no decorrer da etapa competitiva do pregão, o sistema eletrônico poderá permanecer acessível aos licitantes para a recepção dos lances, retornando o Pregoeiro, quando possível, sua atuação no certame, sem prejuízo dos atos realizados.

5.4.1 - Quando a desconexão persistir por tempo superior a 10 (dez) minutos, a sessão do pregão será suspensa e terá reinício somente após comunicação expressa aos participantes.

6.0 - DAS PROPOSTAS ELETRÔNICAS DE PREÇOS

6.1 - O encaminhamento de proposta pressupõe o pleno conhecimento e atendimento às exigências de habilitação previstas no edital e seus anexos.

6.1.1 - O fornecedor será responsável por todas as transações que forem efetuadas em seu nome no sistema eletrônico, assumindo como firmes e verdadeiras suas propostas e lances.

6.2 - Ao apresentar sua proposta e ao formular lances, o licitante concorda especificamente com as condições e especificações constantes do ANEXO I deste Edital.

6.3 – No campo próprio do sistema (www.licitacoes-e.com.br) deverá ser cadastrado o valor do lance (VL), obtido a partir da fórmula a seguir, conforme memorial descritivo constante do Anexo IV:

$$VL = \frac{100}{VP} \times VR$$

Onde:

VL = VALOR DO LANCE

VP = VALOR DA PROPOSTA

VR = VALOR DE REFERÊNCIA (Anexo I)

6.3.1 – O Valor do Lance (VL) será igual a 100 (cem) quando o Valor da Proposta (VP) for igual ao valor mínimo aceito para a Taxa de Cessão mensal. O Valor do Lance (VL) será reduzido à medida que aumenta o Valor da Proposta (VP) para a Taxa de Cessão mensal.

6.3.2 – O Valor da Proposta (VP) corresponde ao **Valor da Taxa de Cessão mensal**, expresso em moeda corrente nacional (R\$ - Real).

6.3.3 – O Valor de Referência (VR), é o valor mínimo aceito para o valor da Taxa de Cessão mensal (VP), que corresponde a **R\$ 3.088,46** (três mil e oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos).

6.3.4 – Prazo de validade da proposta, não inferior a 60 (sessenta) dias, contados a partir da data marcada para abertura do certame.

6.3.5 – A omissão ou divergência do previsto no subitem **6.3** implicará a **desclassificação da proposta**.

6.3.6 – A omissão do prazo indicado no subitem **6.3.2** não implicará a desclassificação da proposta, mas a **aceitação tácita do prazo** referido.

6.4 – É facultada a inclusão de anexo (arquivo) no campo próprio do sistema eletrônico para maiores informações acerca do serviço cotado, **vedada a identificação do licitante**.

6.4.1 – Qualquer elemento, tais como: número de telefone/fax, endereço de e-mail, número do CNPJ etc., que possa identificar o licitante importará a desclassificação da proposta.

6.4.2 – O arquivo anexado deverá ser enviado no formato PDF ou desenvolvido na versão *office 2003*.

6.4.2.1 – A não observância do disposto no subitem acima poderá acarretar a desconsideração deste anexo.

6.5 – Após a abertura da sessão pública, a proposta apresentada não poderá sofrer quaisquer retificações (ressalvada a hipótese de alteração de preço resultante de lance).

6.6 – A desclassificação de proposta será sempre fundamentada e registrada no sistema, com acompanhamento em tempo real por todos os participantes.

6.7 – O sistema ordenará, automaticamente, as propostas classificadas pelo Pregoeiro, sendo que somente estas participarão da fase de lances.

7.0 – DA ABERTURA DAS PROPOSTAS

7.1 - A partir do horário previsto no edital, terá início a sessão pública do Pregão Eletrônico, com a divulgação das propostas de preços recebidas pelo “*site*” já indicado no subitem 5.1.

7.2 – A presente licitação classifica-se pelo critério de **MAIOR OFERTA**, desde que atendidas as especificações constantes neste Pregão.

7.3 – Será verificada a conformidade das propostas apresentadas com os requisitos estabelecidos no instrumento convocatório, sendo desclassificadas pelo Pregoeiro as que estiverem em desacordo.

7.3.1 – Será desclassificada a proposta que:

7.3.1.1 – Apresentar defeito capaz de dificultar o julgamento.

7.3.1.2 – Contrariar disposição constante deste Edital ou das normas legais previstas no preâmbulo deste edital.

7.3.1.3 – Prever majoração do preço cotado em razão de expectativa inflacionária ou variação cambial.

7.3.1.4 – Apresentar uma segunda opção ou custo adicional.

7.3.1.5 – Houver identificação do licitante.

7.3.1.6 – Não apresentar a planilha de formação de preços.

7.3.1.7 – For reprovada pela análise fundamentada do Gestor da Unidade requisitante e aceita pelo Pregoeiro.

7.4 - Após a fase de classificação não caberá desistência das propostas, salvo por motivo justo, decorrente de fato superveniente, e aceito pelo Pregoeiro.

7.5 - Caso não se realizem lances ou em qualquer outra situação, será verificada a conformidade entre a proposta de menor preço e o valor estimado pela Administração para a Cessão.

8.0 – DOS LANCES

8.1 – No horário previsto no edital, terá início a sessão de disputa de preços entre os licitantes classificados pelo Pregoeiro.

8.1.1 – Os lances deverão ser oferecidos pelo **VALOR DO LANCE (VL)**, obtido a partir da fórmula indicada no subitem 6.3 deste Edital.

8.2 – Os licitantes classificados deverão estar conectados ao sistema para participar da sessão de lances. A cada lance ofertado o participante será imediatamente informado de seu recebimento e respectivo horário de registro e valor.

8.2.1 – A partir do limite mínimo estabelecido para o valor mensal da Taxa de Cessão (VR), os licitantes poderão oferecer Valores de Lance (VL) sucessivamente menores, à medida que aumenta o Valor da Proposta (VP) para a Taxa de Cessão mensal, observados o horário fixado para abertura da sessão e as regras estabelecidas no edital.

8.2.2 – O licitante somente poderá oferecer lance (VL), inferior ao último por ele ofertado e registrado pelo sistema.

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

8.3 – Durante o transcurso da sessão pública, os participantes serão informados, em tempo real, do valor do menor lance registrado. O sistema não identificará o autor dos lances aos demais participantes.

8.4 – O tempo normal da etapa de lances será encerrado, a critério do Pregoeiro, mediante encaminhamento de aviso de fechamento dos lances e subsequente transcurso do prazo de até 30 (trinta) minutos aleatoriamente, findo o qual estará encerrada definitivamente a recepção de lances.

8.5 – Após a fase de lances, o procedimento de “empate” será detectado automaticamente pelo sistema. Se a proposta mais bem classificada não tiver sido ofertada por microempresa ou empresa de pequeno porte e houver proposta apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte igual ou até 5% (cinco por cento) superior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

8.5.1 - A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá, no prazo de 5 (cinco) minutos após a convocação, apresentar nova proposta de preço inferior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

8.5.2 - Não sendo vencedora a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem anterior, serão convocadas as remanescentes que porventura se enquadrem nessas categorias e cujas propostas estejam dentro do limite estabelecido no subitem 8.5, a seguir, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

8.5.3 - No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem no limite estabelecido no subitem 5.5, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

8.5.4 – O licitante enquadrado nos termos do subitem 8.5 deverá remeter a declaração constante no Anexo VII do edital da mesma forma e no mesmo prazo do subitem 9.2 a seguir. O Pregoeiro poderá solicitar documentos que comprovem o enquadramento do licitante na categoria de microempresa ou empresa de pequeno porte.

8.5.4.1 - Na hipótese de não contratação nos termos previstos nos subitens anteriores, o objeto licitado será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame.

8.6 – Finda a etapa de lances, será imediatamente informada a proposta de menor preço.

9.0 – DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1 - O Pregoeiro efetuará o julgamento da proposta, adotando-se a excepcionalidade do **critério de maior oferta**, com base no Valor da Proposta (VP) apurado a partir do menor Valor do Lance (VL), decidindo motivadamente a respeito da aceitabilidade desta, sendo desclassificadas aquela(s) proposta(s) em desacordo com o edital, observados, ainda, os seguintes requisitos:

9.1.1 – Conformidade com as especificações do objeto.

9.1.2 – Oferecer Valor da Proposta (VP) correspondendo à Taxa de Cessão mensal inferior ao valor limite mínimo estabelecido pelo TRT da 6ª Região no Termo de Referência (Anexo I deste Edital), a saber: R\$ 3.088,46 (três mil e oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos).

9.2 – O Valor da Proposta (VP) será apurado a partir da fórmula indicada no subitem 6.3 deste Edital, conforme a seguir:

$$VP = \frac{100}{VL} \times VR$$

Onde:

VL = VALOR DO LANCE – menor lance

VP = VALOR DA PROPOSTA

VR = VALOR DE REFERÊNCIA (Anexo I)

9.2 – Encerrada a etapa de lances (ou de negociação), a licitante que ofereceu a o menor Valor de Lance (VL), correspondente ao maior Valor da Proposta (VP) deverá remeter proposta ajustada ao valor obtido na sessão de lances (ou na negociação), imediatamente, preferencialmente via correio eletrônico: cpl@trt6.jus.br ou pelo Fax: (0xx) 81-3225-3440, com o posterior encaminhamento do original, no prazo de **02 (dois) dias úteis**, contados da data da sessão de disputa de preços, sob pena de desclassificação, devendo conter:

9.2.1 – Proposta adequada ao menor valor obtido na sessão virtual de lances para Taxa de Cessão mensal, acompanhada do valor do quilograma do almoço e dos preços para os itens da lanchonete relacionados ou não no Anexo II do Termo de Referência.

9.2.2 – Todas as especificações mínimas exigidas no Anexo I do Edital,

9.2.3 – Apresentar uma única cotação para cada item componente dos custos.

9.2.4 – Dados cadastrais bancários (código e nome do banco e da agência, cidade e unidade federativa, número da conta).

9.2.4.1 - A conta indicada deve estar vinculada ao número de CNPJ constante dos documentos juntados aos autos por ocasião da habilitação.

9.2.5 - Endereço e número(s) de telefone(s) e fac-símile do escritório.

9.2.6 - Nome completo do representante para contato.

9.2.7 - Dados do representante legal da empresa, a saber: nome completo, número do RG e identificação do órgão expedidor; número do CPF; endereço residencial.

9.3 - Se a proposta ou lance de menor valor, não for aceitável, ou se o licitante desatender as exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a proposta ou o lance subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à sua habilitação, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta ou lance que atenda ao edital.

9.3.1 - Ocorrendo a situação a que se refere o subitem anterior, o Pregoeiro poderá negociar com o licitante para que seja obtido preço melhor para este TRT da 6ª Região.

10.0 – DA HABILITAÇÃO

10.1 – Encerrada a etapa de lances, examinada a aceitabilidade da melhor proposta, o Pregoeiro efetuará consultas no SICAF para comprovar a regularidade da habilitação do licitante, ocasião em que será verificado o cumprimento das demais exigências para habilitação.

10.1.1 - Para se habilitar ao certame, a empresa deverá apresentar documentos relativos à habilitação Jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômica e financeira, qualificação técnica (se exigível) e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, todos relacionados no Anexo II deste Edital.

10.2 – Os documentos relativos aos requisitos de habilitação porventura não compreendidos no SICAF deverão ser remetidos imediatamente, preferencialmente, via correio eletrônico: cpl@trt6.jus.br ou pelo Fax: (81)–3225-3440, com o posterior encaminhamento do original, **no prazo de 02 (dois) dias úteis**, contados da data da sessão de disputa de preços, sob pena de inabilitação.

10.3 - Em se tratando de microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de regularidade fiscal, será assegurado o prazo de 2 (dois) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado vencedor do certame, prorrogáveis por igual período, a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

10.4 - A não-regularização da documentação, no prazo previsto no subitem anterior, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, e facultará ao Pregoeiro convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação.

10.5 - Se a licitante não atender às exigências de habilitação, o Pregoeiro, examinará a proposta subsequente e assim sucessivamente, na ordem de classificação, até a seleção da proposta que melhor atenda a este edital.

10.6 - Constatado o atendimento das exigências fixadas no edital, o licitante será declarado vencedor e, não havendo manifestação da intenção de recorrer, ser-lhe-á adjudicado o respectivo objeto.

11.0 – DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - Não sendo interposto recurso, caberá ao Pregoeiro adjudicar o objeto ao licitante vencedor, submetendo-o à homologação.

11.2 – Caso contrário, decididos os recursos e constatada a regularidade dos atos praticados, a Presidência do Tribunal adjudicará o objeto e homologará o procedimento licitatório.

12.0 – DO TERMO DE CESSÃO DE USO

12.1 - Será firmado um Termo de Cessão de Uso com a empresa classificada cuja proposta tenha sido homologada pela Administração.

12.2 - O Termo de Cessão de Uso, cuja minuta é parte integrante deste edital (Anexo IX), nele constam todas as obrigações decorrentes da presente cessão, será lavrado pelo Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região, devendo a empresa licitante vencedora comparecer no prazo de até 5 (cinco) dias, após convocada, para assinar o respectivo termo.

12.3 – A Administração indicará de forma precisa, individual e nominal, agente responsável para acompanhar e fiscalizar os serviços, objeto da cessão, a quem competirá as atribuições e responsabilidades do art. 67 da Lei nº. 8.666/93, sem prejuízo das sanções administrativas e penais cabíveis.

12.4 – A Cessão de Uso terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data da respectiva assinatura, podendo ser prorrogado sucessivamente até o limite de 60 (sessenta) meses.

12.5 – É vedada a cessão a terceiro para a execução do objeto desta licitação.

12.6 – Não poderão firmar o Termo de Cessão de Uso as empresas que estejam inscritas no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da Portaria nº 540/2004, nos termos da Resolução nº 103/2012 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho.

12.7 – Previamente à assinatura do Termo de Cessão de Uso, a licitante deverá apresentar declaração onde conste que não foi condenada (ou seus dirigentes) por infringência às leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão dos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 e das Convenções da Organização Internacional do Trabalho – OIT nºs 29 e 105, mediante declaração, nos termos da Resolução nº 103/2012 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho.

12.8 – É vedada a manutenção, aditamento ou prorrogação da Cessão de Uso para a prestação de serviços com empresa que tenha entre seus empregados colocados à disposição dos Tribunais para o exercício de funções de chefia, pessoas que incidam na vedação dos arts. 1º e 2º, da Resolução nº 156/2012 do Conselho Nacional de Justiça.

13.0 – DA DOTAÇÃO ORÇAMENTÁRIA

13.1 – Não haverá despesa orçamentária para Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região.

14.0 - DA GARANTIA

14.1 - Como garantia da execução total e do fiel cumprimento do objeto da Cessão de Uso, a empresa cessionária oferecerá uma garantia, em uma das modalidades previstas no §1º do art. 56 da Lei nº 8.666/93, correspondente a 3% (três por cento) do valor anual da Taxa de Cessão de Uso.

14.1.1 – O comprovante deve ser apresentado à Seção de Contratos da Coordenadoria de Licitações e Contratos da Secretaria Administrativa deste Tribunal, até 10 (dez) dias úteis após a ciência da assinatura do termo de cessão.

14.1.1.1 - O descumprimento do prazo descrito no subitem anterior sujeita o licitante vencedor às penalidades previstas no item 17.0 deste Edital.

14.1.2 – Não será aceita a garantia que contenha cláusula de ressalva quanto às obrigações de natureza trabalhista, previdenciária ou em decorrência de aplicação de sanção Administrativa.

14.1.3 - A garantia será adequada, se ocorrer alteração do valor da Taxa de Cessão de Uso, inclusive nas repactuações, mantendo-se sempre o percentual supramencionado.

14.2 – Validade da garantia de 3 (três) meses após o término da vigência da Cessão de Uso, devendo ser renovada a cada prorrogação efetivada da cessão, nos moldes do art. 56 da Lei nº 8.666/93, com a previsão expressa de que a garantia somente será liberada ante a comprovação de que a empresa pagou todas as verbas rescisórias trabalhistas decorrentes da cessão, e que caso esse pagamento não ocorra até o fim do segundo mês após o encerramento da vigência da cessão, a garantia será utilizada para o pagamento dessas verbas trabalhistas diretamente pela Administração.

14.3 - O valor da garantia que for utilizado em pagamento de qualquer obrigação ou indenização deverá ser reposto pela empresa cessionária no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da notificação.

15.0 – DO REAJUSTE

15.1 - O valor da Taxa de Cessão de Uso será reajustado/corrigido após 12 (doze) meses, a contar da assinatura do presente termo, com base na variação acumulada do IGP-M.

15.2 - Quanto aos reajustes concedidos pela CELPE e COMPESA, estes serão repassados a CESSIONÁRIA, de acordo com percentuais acordado pelo ANEEL e ARPE, respectivamente.

15.3 Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação em vigor, à época.

16.0 – DOS PEDIDOS DE ESCLARECIMENTOS, IMPUGNAÇÃO AO EDITAL E RECURSOS

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

16.1.1 - Os pedidos de esclarecimentos deverão ser dirigidos ao Pregoeiro exclusivamente por meio eletrônico (via internet), por meio do correio eletrônico (e-mail): cpl@trt6.jus.br.

16.2 - Até 02 (dois) dias úteis antes da data fixada para recebimento das propostas, qualquer pessoa física ou jurídica poderá impugnar o ato convocatório do pregão eletrônico, mediante petição a ser enviada exclusivamente para o endereço eletrônico (e-mail) cpl@trt6.jus.br.

16.3 – Após a declaração do vencedor, no momento imediatamente seguinte à sessão de lances, o Pregoeiro abrirá prazo de 30 (trinta) minutos durante o qual qualquer licitante inconformado com a decisão do Pregoeiro deverá registrar, de imediato, em campo próprio do sistema, os motivos de sua intenção de recorrer, sob pena de decadência, sendo-lhe, então, concedido o prazo de 03 (três) dias para apresentar as razões do recurso. Os interessados ficam, desde logo, intimados para apresentarem contra razões em igual prazo, contados do término do prazo do recorrente.

16.3.1 – Na impossibilidade de conclusão do certame nos termos do subitem anterior, o Pregoeiro concederá posteriormente, quando da declaração de vencedor, prazo não inferior a 24 (vinte e quatro) horas, para o registro em campo próprio do sistema dos motivos da intenção de recurso, procedendo-se a partir de então conforme disposição do subitem 16.3 deste edital.

16.3.2 - Não será concedido prazo para recursos sobre assuntos meramente protelatórios ou quando não justificada a intenção de interpor o recurso pelo proponente.

16.3.3 – As razões e as contrarrazões de recurso, bem como, impugnação do edital, deverão ser dirigidas ao Pregoeiro no endereço da sede do Tribunal Regional do Trabalho – 6ª Região, localizado no Cais do Apolo, 739, 3º andar, Bairro do Recife, Recife/PE, em dias úteis, no horário das 8 às 17 horas, o qual deverá receber; examinar; decidir e, conforme o caso submetê-las à autoridade competente que decidirá sobre a pertinência.

16.3.4 – As razões e contrarrazões bem como a impugnação ao instrumento convocatório poderão ser enviadas por meio do correio eletrônico: cpl@trt6.jus.br.

16.3.5 – O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo.

16.3.6 - O Acolhimento do recurso importará a invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento.

16.3.7 – O Pregoeiro submeterá o recurso devidamente informado à consideração da autoridade competente que proferirá decisão definitiva, antes da homologação do procedimento.

16.4 – Os autos permanecerão com vistas franqueadas aos interessados na Coordenadoria de Licitações do TRT 6ª Região, no endereço contido no subitem 19.15 deste edital.

16.5 – Qualquer interessado poderá solicitar cópias dos documentos juntados aos autos do processo, desde que feita por meio de requerimento ao Pregoeiro.

16.5.1 – A concessão das cópias requeridas, conforme subitem acima, dependerá da apresentação de Guia de Recolhimento da União - GRU, devidamente autenticada pelo Banco do Brasil, no valor de R\$ 0,15 (quinze centavos de real), por folha.

16.5.1.1 - A retirada da GRU se dará por meio da internet, página (www.stn.fazenda.gov.br), link SIAFI - Sistema de Administração Financeira (lado esquerdo) Guia de Recolhimento da União - Impressão - GRU Simples.

16.5.1.1.1 - Para o correto preenchimento dos dados obrigatórios solicitados no formulário (GRU), a empresa interessada deverá indicar: UG: 080006, GESTÃO: 00001, CÓDIGO DE RECOLHIMENTO: 18806-9, REFERÊNCIA: 0012011, CNPJ DA EMPRESA INTERESSADA, NO VALOR TOTAL DAS CÓPIAS SOLICITADAS.

17.0 - DAS PENALIDADES

17.1 - O licitante vencedor que descumprir as condições do presente Pregão ficará sujeito às penalidades previstas na legislação, aplicáveis na forma constante na minuta do contrato integrante deste edital (Anexo IX).

18.0 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

18.1 - Todas as referências de tempo constantes no edital e durante a Sessão Pública observarão obrigatoriamente o horário de Brasília-DF e, dessa forma, serão registradas no sistema eletrônico e na documentação relativa ao certame.

18.2 – O sistema eletrônico produzirá ata circunstanciada da sessão pública, após o encerramento do certame, a qual ficará acessível no portal www.licitacoes-e.com.br.

18.3 - É facultada ao Pregoeiro ou à autoridade superior, em qualquer fase deste Pregão, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou completar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de informação ou de documentos que deveriam constar originariamente da proposta/documentação.

18.4 - A presente licitação não importa necessariamente em cessão de uso, podendo a Administração do TRT da 6ª Região, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público, derivada de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado disponibilizado no sistema para conhecimento dos participantes da licitação.

18.5 - Os proponentes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas e o TRT da 6ª Região não será, em nenhum caso, responsável por esses custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

18.6 - 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 imediata desclassificação do proponente que o tiver apresentado, ou, caso tenha sido o vencedor, a anulação da cessão, sem prejuízo das demais sanções cabíveis.

18.7 – Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento. Só se iniciam e vencem os prazos em dias de expedientes neste Regional.

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

18.9 - 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.

18.10 - As normas que disciplinam este Pregão 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 cessão.

18.11 - 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 – Seção 3.

18.12 - A participação do proponente nesta licitação implica a aceitação de todos os termos deste edital.

18.13 – Em caso de divergência entre os anexos e o Edital, prevalecerá a redação do instrumento convocatório.

18.14 – A Cessioária publicará o extrato da homologação da licitação, na Seção 3 do Diário Oficial da União.

18.15 - O edital encontra-se disponível nos “sites” www.trt6.jus.br ou www.licitacoes-e.com.br, bem como poderá ser retirado na Coordenadoria de Licitações e Contratos, situado no Cais do Apolo, 739 - 3º andar (edifício anexo) - Bairro do Recife, no horário das 8 às 17 horas.

18.16 - Os casos omissos serão decididos pelo Pregoeiro em conformidade com as disposições constantes da legislação citada neste edital.

18.17 – Fica eleito o Foro da Justiça Federal do Recife, Seção Judiciária de Pernambuco para julgamento de quaisquer questões judiciais resultantes deste edital.

18.18 - Deverão ser consideradas juntamente com o constante neste Termo de Referência todas as disposições normativas inerentes às concessões de uso, bem como as normas relativas aos serviços de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras, as seguintes normas: Resolução nº 87/11 do Conselho Nacional da Justiça do Trabalho-CSJT; Resolução CNNPA nº 12 de 1978; Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990); Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

18.19. A CESSIONÁRIA constituir-se-á em depositária fiel dos bens do CEDENTE colocados à sua disposição, mediante a assinatura de Termo próprio

Recife(PE), 23 de setembro de 2013

ANA LYLIA FARIAS GUERRA
Pregoeira (Portaria TRT-GP nº 038/2013)

ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA

PROCESSO nº 0059/2013
PREGÃO ELETRÔNICO nº 82/2013

1. DO OBJETO

1.1 - O objeto da presente licitação consiste na **CESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**, mediante Termo de Cessão de Uso, destinado a montagem e exploração do espaço reservado para o funcionamento **do restaurante e lanchonete, medindo aproximadamente 1.372,65 m²**, localizado na Praça Ministro João Gonçalves de Souza s/nº - Engenho do Meio –Recife-PE, no Edifício SUDENE, com a utilização das instalações próprias, visando a exploração de **serviços de refeições (almoço) no sistema “selfservice”, por quilograma e lanches com atendimento direto no balcão, como também “tele-entrega”** nas Unidades do CEDENTE conforme disposto neste instrumento.

1.2 - Integram o presente TERMO DE REFERÊNCIA os seguintes anexos:

Anexo I	Cardápio - Restaurante
Anexo II	Cardápio - Lanchonete
Anexo III	Padrão de Referência para os gêneros alimentícios
Anexo IV	Instrução para emissão de GRU's
Anexo V	Modelo de Pesquisa de Satisfação

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 - A cessão onerosa de uso de espaço público, mediante procedimento licitatório, reservado para funcionamento do restaurante e lanchonete a ser explorado, justifica-se pela importância de possibilitar aos magistrados, servidores do TRT6, estagiários e servidores dos demais órgãos constituintes do Condomínio da SUDENE e usuários da Justiça do Trabalho, a alternativa de realizarem as refeições e lanches.

2.1.1 - Tal medida proporcionará aos usuários do serviço maior comodidade, economia de tempo e, em razão da distância entre o prédio deste TRT6 e outras localidades que disponibilizem serviços dessa natureza, além de redução de custo com deslocamento para os referidos usuários.

2.2 - Noticiamos, ainda, que de acordo com a informação da atual Cessionária do espaço, a média estimada para o horário do almoço é de aproximadamente 450 refeições e de 35 lanches por dia.

3. DA LICITAÇÃO NA MODALIDADE PREGÃO

3.1. Indicamos a modalidade Pregão na forma Eletrônica para que seja procedida a licitação, o que permitirá maior agilidade, considerando que a presente modalidade já vem sendo utilizados por diversos Tribunais de Contas do Estado, Tribunais Regionais do Trabalho, Tribunais Regionais Federais, sobretudo pelo Superior Tribunal de Justiça.

3.1.1. Vale mencionar o Acórdão nº 2.844/2010 – TCU (27.10.2010), de acordo com a Ementa, abaixo transcrita:

“REPRESENTAÇÃO. CONCESSÃO DE USO DE ÁREAS COMERCIAIS DE AEROPORTOS. LICITAÇÃO POR MEIO DE PREGÃO. CONHECIMENTO. IMPROCEDÊNCIA. - É plenamente legal a utilização da modalidade pregão para licitação destinada à outorga de concessões de uso de áreas comerciais em aeroportos. - A atividade da Infraero, ao estabelecer o pregão, para a licitação de concessões de uso de áreas comerciais nos aeroportos brasileiros, encontra respaldo na legislação e atende plenamente o interesse público”.

4. DA VISTORIA

4.1. Para fins de participação na licitação em referência, o representante da empresa deverá realizar "visita in loco", as instalações do restaurante e lanchonete, e suas cozinhas, tomando ciência destas. Quando da vistoria, a empresa será acompanhada por servidor indicado **pelo Núcleo Administrativo - Fórum AJBA/ED. SUDENE da CESSIONÁRIA**, que posteriormente emitirá "Declaração de Vistoria" em nome da empresa.

4.1.1. A vistoria acima deverá ser realizada, no horário das 15 às 17 horas, até o último dia útil anterior a data fixada para abertura da sessão pública, mediante prévio agendamento junto ao **Núcleo Administrativo acima mencionado**, por meio do telefone (81) 345479.30, sendo de inteira responsabilidade da(s) empresa(s) interessada(s) as informações prestadas pelo seu representante ou preposto ao visitar as instalações e equipamentos, não se aceitando alegações futuras quanto ao desconhecimento de fatos, quantidades, especificações, levantamentos, medições ou quaisquer outros fatores inerentes que venham a compor as propostas de preços a serem apresentadas.

5.DA PROPOSTA DE PREÇO

5.1.- A proposta deverá conter o **valor monetário da Taxa de Cessão** ofertada, devendo-se observar o valor mínimo de R\$ 3.088,46 (três mil e oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos).

5.2.- O preço da refeição do restaurante e para os itens da lanchonete a serem cobrados deverão estar em consonância com os preços praticados no mercado local.

5.2.2 – Juntamente com a proposta a licitante vencedora deverá informar o preço do quilograma da refeição, os preços dos itens da lanchonete, e os preços de outros itens não elencados no citado anexo, em consonância com os preços praticados no mercado local.

5.3 – A **CESSIONÁRIA** deverá manter os preços da refeição do restaurante e dos itens da lanchonete de conformidade com os preços do mercado local, durante o prazo de execução do objeto, sujeitando-se às penalidades previstas no Termo de Cessão de Uso, no caso de descumprimento.

5.4. Considerar-se-ão inclusas nos preços apresentados todas as despesas necessárias à plena execução dos serviços, tais como pessoal, administração, além de todos os tributos e encargos incidentes, uniformes, enfim, todas as despesas inerentes ao atendimento das condições contidas neste Termo de Referência.

6. DO JULGAMENTO DA PROPOSTA

6.1. **Será vencedora a proposta da licitante que atender todas as condições estabelecidas neste Termo de Referência, e ofertar o maior valor para a Taxa de Cessão, com observância ao disposto no item 5.1.**

6.2. O preço da refeição por quilograma a ser cobrado no restaurante e o preço dos itens da lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

7. DO PAGAMENTO DA CESSÃO DO ESPAÇO FÍSICO E RESSARCIMENTO DO CONSUMO DE ÁGUA/ESGOTO E ENERGIA ELÉTRICA

7.1. O valor mensal da Taxa de Cessão será o ofertado na proposta vencedora.

7.2. Em atendimento ao disposto na Resolução nº 87/2011 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho – CSJT, além do valor mensal devido pela cessão do espaço físico em referência, a **CESSIONÁRIA** deverá reembolsar mensalmente ao **CEDENTE** as despesas referentes ao **consumo de água/esgoto** (100% do valor) e **energia elétrica** (R\$ 372,05).

7.2.1. **A Taxa de Cessão mensal** deverá ser paga até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao uso da área, mediante recolhimento à conta única do Tesouro Nacional por intermédio de GRU – Guia de Recolhimento da União, código de recolhimento nº 28.804-7 (ANEXO IV), devendo a cópia da referida guia ser entregue ao Coordenador do Núcleo Administrativo - AJBA/Ed. SUDENE, até o 10º (décimo) dia do mês da adimplência.

7.2.2. O pagamento do mensal do consumo de **água/esgoto** deverá ser realizado no vencimento da conta de água de cada mês, conforme informação do **CEDENTE**, através de GRU – Guia de Recolhimento da União, código de recolhimento nº 28.955.8 (ANEXO IV), devendo a cópia da referida guia ser entregue ao Coordenador do Núcleo Administrativo do Fórum AJBA – Ed.SUDENE, até o 5º (quinto) dia corrido após o pagamento referida despesa.

7.2.3. O ressarcimento mensal do consumo de **energia elétrica**, ficará sob a responsabilidade da **CESSIONÁRIA** a emissão desta despesa, no valor de R\$ 372,05 (trezentos e setenta e dois reais, cinco centavos) através de GRU – Guia de Recolhimento da União, código de recolhimento nº 28.955-8 (Anexo IV – Instrução da SOF), devendo a cópia da referida guia ser entregue ao Coordenador mencionado acima, até o 5º (quinto) dia útil, após a data de vencimento.

7.3. No caso de recusa injustificada por parte da **CESSIONÁRIA** em ressarcir as despesas mencionadas acima, o **CEDENTE** tomará as providências, em consonâncias com termos avençados na Resolução Administrativa nº 87, de 25.11.2011 (art. 10, §§ 3º e 4º).

8. DO REAJUSTE

8.1. O valor da Taxa de Cessão será reajustado/corrigido após 12 (doze) meses, a contar da assinatura do Termo de Cessão de Uso, com base na variação acumulada do **IGP-M**.

8.2. Os reajustes concedidos pela CELPE e COMPESA serão repassados à **CESSIONÁRIA**, de acordo com percentuais acordados pelo ANEEL e ARPE, respectivamente.

8.3. Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação em vigor, à época.

9. DAS DEPENDÊNCIAS E DAS INSTALAÇÕES

9.1. A **CESSIONÁRIA** receberá as dependências e instalações, mediante Termo de Cessão de Uso, após serem **vistoriados** pelas partes interessadas, cabendo-lhe o fornecimento e instalação de todos os equipamentos, mobiliários e utensílios, para o correto atendimento às necessidades do objeto em tela.

10. DAS CONDIÇÕES ESPECIAIS E DA REFORMA DO ESPAÇO FÍSICO

10.1 No caso de realização de benfeitorias pela **CESSIONÁRIA** no local de funcionamento dos espaços em questão, estas terão que ser autorizadas por escrito pela Unidade Gestora, sendo que, de imediato, as mesmas serão incorporadas ao imóvel, sem qualquer direito a indenização.

10.1.1. A **CESSIONÁRIA** somente poderá realizar obras de adequação do espaço físico com a expressa anuência do Tribunal, conforme o disposto no art. 7º, inciso V, da Resolução nº 87/2011 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho.

10.2 Todos os serviços de reforma para adaptação dos ambientes do restaurante e lanchonete ficarão a cargo da empresa **CESSIONÁRIA**, que, no tocante àquelas (reformas) de caráter necessário e/ou permanente, poderão ser deduzidos do valor mensal estipulado no Termo de Cessão de Uso.

10.3. A dedução prevista no item acima deverá obedecer ao limite do valor mensal da Taxa de Cessão e ao valor correspondente a 12 (doze) meses, que será o prazo de vigência da presente Cessão de Uso de Espaço Público.

10.4. A referida dedução está condicionada à aprovação, através de planilha quantitativa e de custos unitários pela Coordenadoria de Engenharia de Manutenção – CEMA e Coordenadoria de Planejamento Físico do **CEDENTE**, tomando-se por base a tabela de composição de preços para orçamentos da PINI (Editora PINI Ltda.). Todos os itens deverão ser quantificados, não sendo aceita a unidade de verba “vb”.

10.5. Na área a ser explorada, a **CESSIONÁRIA** deverá reformar o espaço físico do restaurante objetivando a separação total dos salões destinados ao condomínio e ao público, com criação de acesso independente, bem como área de alimentos e serviços de caixas específicos para cada ambiente.

10.6. Os serviços especificados no objeto da licitação não excluem outros porventura se façam necessários à boa execução das tarefas estabelecidas pelo TRT6, obrigando-se a **CESSIONÁRIA** a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

10.7. A **CESSIONÁRIA** deverá restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização.

11. DO HORÁRIO DE FUNCIONAMENTO

11.1 O restaurante e lanchonete somente poderão funcionar nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, dentro dos horários abaixo relacionados, que poderão ser alterados a critério da Administração deste Tribunal, a fim de atender aos casos excepcionais:

11.1.1. Almoço: das 11:00 às 15:00h

11.1.2. Lanches: para atendimento no balcão e “tele-entrega”, das 07:00 às 17:00h.

12. DO CARDÁPIO

12.1. O cardápio do restaurante e lanchonete encontra-se especificado nos **ANEXOS I e II** deste Termo de Referência, devendo este servir de referência para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias.

12.2. O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - NUTRICIONISTA, qualificado para o desempenho das atividades pertinente ao objeto ora avençado, que poderá prestar serviços à **CESSIONÁRIA** ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio.

13. DOS PROFISSIONAIS EMPREGADOS DA CESSIONÁRIA

13.1. Para execução eficiente dos serviços a **CESSIONÁRIA** deverá estabelecer um número suficiente de funcionários para que atenda satisfatoriamente aos padrões exposto no presente Termo de Referência. (chefes de Cozinha, Auxiliares de Cozinha, Serventes, Auxiliares para lanchonete, balconista, gerente e nutricionista),

13.2. Os empregados da **CESSIONÁRIA**, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação contendo nome e função com foto recente.

13.3. Não há obrigatoriedade da permanência do Nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

13.3.1. Em consonância com o disposto no Decreto nº 84.444/1980, que regulamenta a Lei nº 6.583 de 20.10.1978, quando da assinatura do Termo de Cessão de Uso, a empresa vencedora da licitação deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

13.3.2 A empresa vencedora da licitação, quando da assinatura do Termo de Cessão de Uso, deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, observando o disposto no item anterior, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

13.3.3. A comprovação de vínculo retro citado dar-se-á pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, contrato de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do contrato com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da Sede do licitante.

13.4 O Nutricionista deverá implantar um programa que:

13.4.1 Identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle desperdícios;

13.4.2 Proponha correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para a compra para evitar contrafluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;

13.4.3 Defina normas para a compra e conservação das matérias primas;

13.4.4 Defina como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;

13.5. O Nutricionista deverá sugerir modificações no cardápio, em qualquer época, assinar o cardápio que será de sua responsabilidade.

13.5.1. A modificação acima mencionada deverá ocorrer, mediante acordo prévio, por escrito, entre o **CEDENTE** e a **CESSIONÁRIA** para executar o serviço.

13.6. Durante a vigência da Cessão, com prévia anuência da Administração, poderão ser oferecidos novos produtos ou preparados novos pratos, no intuito de diversificar as refeições e lanches acordados.

14. DO ATESTADO DE SAÚDE

14.1. A empresa vencedora deverá apresentar até a data de início da prestação dos serviços, Atestado de Saúde, na forma legal, dos empregados, ainda que em fase probatória, designados para serviços nas dependências do restaurante e lanchonete, a fim de assegurar a não manipulação de alimentos por portadores de doenças infecciosas e/ou parasitárias. Deverá ser realizada, ainda, a cada 12 (doze) meses, a avaliação de saúde, incluindo exames de fezes, urina, hemograma, micológico, orofaringe, emitindo, assim, o atestado de saúde.

15 .DO PRÉ-PREPARO E DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

15.1. Utilizar alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.).

15.2. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

15.3. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) o u de frio (em torno ou abaixo de 10°C).

15.4. Lavar as mãos constantemente com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova, ao menor sinal de desgaste, deverá ser substituída imediatamente.

15.5. Utilizar sempre garfos ou pegadores de aço inox na manipulação dos alimentos prontos.

15.6. Não utilizar nenhum utensílio de madeira. Ex.: colheres de pau, rolo para massas etc.

15.7. Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.

15.8. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.

15.9. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destamparem-nos ou removerem-nos.

15.10. Descartar esponjas e buchas a cada 5 (cinco) dias de uso.

15.11. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las de acordo com as normas técnicas a respeito.

15.12. Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam alimentos e trabalham na composição dos pratos, bem como para a entrega aos clientes.

15.13. Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.

16. DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS E DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

16.1. Preparar as refeições de acordo com os valores mínimos de calorias e as especificações do cardápio, bem assim em estrita observância às normas técnicas pertinentes de pré-preparo e preparo de alimentos (acima mencionado), com a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições-padrão dos critérios organolépticos, higiênicos, sanitários e nutricionais, sendo expressamente vedada a utilização de sobras de alimentos e reutilização de “quentinhas”;

16.2. Deverá fornecer, diariamente, alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras e, também, produtos diet/light;

16.3. Deverá oferecer, diariamente, a opção de alimentação orgânica, devendo, ainda, apresentar ao gestor Da cessão, sempre que solicitado, embalagens, notas fiscais e outros meios que comprovem a aquisição de produtos orgânicos

16.4. Utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

16.5. Fornecer as refeições de acordo com o cardápio mensal, o qual será elaborado pela nutricionista, dentro das especificações do Anexo I, e apresentado ao Gestor da Cessão em até 05 (dias) antes do início do mês a que o mesmo se refere;

16.6. Disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches;

16.7. Vender, quando solicitado, a refeição em recipiente para viagem (“quentinha”), cujo faturamento será efetuado por peso, acrescido do valor da embalagem;

16.8. Aceitar como pagamento os vales-refeição existentes no mercado; bem como disponibilizar aos usuários a possibilidade de pagamento com cartão de débito/crédito, sem acréscimo do valor cobrado, através de pelo menos duas bandeiras.

16.9. Utilizar comanda padronizada que será entregue aos usuários após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e será paga na saída do restaurante e lanchonete.

16.10. Manter visível, na entrada do restaurante e da lanchonete, quadro com o cardápio semanal e com a discriminação dos preços dos produtos;

16.11. Apresentar ao **CEDENTE**, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições e lanches vendidos.

16.12. Manter o ambiente do restaurante/lanchonete climatizado, através de ar-condicionado, no horário de funcionamento;

16.13. Os alimentos deverão ser preparados nas instalações do **CEDENTE**, não podendo essas dependências serem utilizadas para a preparação de refeições de outras instituições;

16.13.1. O transporte dos gêneros necessários ao funcionamento do restaurante caberá à **CESSIONÁRIA**.

16.14. Identificar as refeições com plaquetas.

16.15. Servir as refeições e lanches em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e os líquidos em copos de vidro, devidamente higienizados e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços da lanchonete, no tocante ao atendimento de “tele entrega”.

- 16.15.1 Manter os materiais acima citados, em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento
- 16.15.2. Utilizar apenas pratos que não apresentem qualquer tipo de avaria; a identificação de pratos avariados sujeitará ao recolhimento imediato da fiscalização.
- 16.15.3 Acondicionar os talheres em embalagem plástica individual, juntamente com os guardanapos de papel;
- 16.16. Utilizar para a pesagem das refeições balança comercial, do tipo eletrônica digital, aferida e com selo do INMETRO;
- 16.17. Conservar as instalações físicas das áreas cedidas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc.;
- 16.18. Prover, as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais, inclusive extintores de incêndio.
- 16.19. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade, sem qualquer ônus para o **CEDENTE**.
- 16.20. Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por toda e qualquer despesa decorrente da execução do objeto desta cessão, tais como: pagamento de salários, seguros de acidentes de trabalho, indenizações, vale-refeição, vale-transporte, encargos previdenciários, obrigações sociais e outros que porventura venham a ser exigidos por norma legal, uma vez que os seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o **CEDENTE**;
- 16.21. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão;
- 16.22. Fornecer bens, utensílios e móveis necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se por sua manutenção preventiva e corretiva;
- 16.23 Responsabilizar-se pela manutenção preventiva/corretiva dos sistemas elétrico, hidráulico e de refrigeração dos ambientes do restaurante e lanchonete;
- 16.24. Realizar, até o último dia de vigência da cessão de uso de espaço público, a limpeza e conservação de pisos, paredes, equipamentos e outros bens instalados no restaurante e na lanchonete;
- 16.25. Manter, por seus próprios meios, as áreas e instalações dentro dos padrões de higiene, limpeza e organização.
- 16.25.1. Manter rigorosamente limpas e arrumadas as áreas de preparação e manipulação de alimentos e o refeitório, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, bem assim as mesas, cadeiras, portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, sendo vedado o uso de produtos químicos nocivos ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação;
- 16.26. Utilizar produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais, quais sejam, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida que proporcionem ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos;
- 16.27. Retirar o lixo do restaurante, no mínimo 3 (três) vezes ao dia, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, a fim de evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à **CESSIONÁRIA** a aquisição dos carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;
- 16.28. Acondicionar o lixo pastoso ou úmido sempre em 2 (dois) sacos, a fim de evitar o rompimento ao ser removido, podendo o lixo seco ser acondicionado em apenas 1 (um) saco;
- 16.29. Efetuar a coleta seletiva em relação aos resíduos envolvidos na prestação de seus serviços, obrigando-se a proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;
- 16.30. Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento de gás necessário para elaboração dos alimentos a serem servidos.
- 16.31. Realizar, às suas expensas, dedetização a cada 04 (quatro) meses, ou menos, caso as dependências e instalações do restaurante e lanchonete estejam infestados com insetos e ou pragas, o que deverá ser comunicado à Unidade Gestora, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, posteriormente apresentar comprovação do serviço ora mencionado.

16.32. Realizar bimestralmente ou antes deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura que recebem os resíduos do restaurante e lanchonete nas áreas de serviços.

16.33. Fornecer aos funcionários, por sua conta, crachás e uniformes completos (calça, camisa, avental, botas, gorros, luvas etc.), adequados à atividade de produção de refeições, inclusive Equipamento de Proteção Individual, cujo uso será obrigatório;

16.34. Manter funcionários devidamente trajados com uniforme, identificados por crachá contendo nome e função e sempre bem apresentados, limpos e asseados;

16.35. Apresentar, quando da assinatura do Termo de Cessão de Uso, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços, dando-se igualmente conhecimento prévio, ao Serviço de Saúde do **CEDENTE**, das alterações advindas com eventuais substituições, exclusões ou inclusões;

16.36. Indicar formalmente, quando da assinatura do Termo de Cessão de Uso, o Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste Termo de Referência.

16.37. Manter sempre atualizada os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.

16.38. Substituir imediatamente, até 2 (dois) dias úteis após receber a notificação, independente de justificativa, todo e qualquer de seus empregados ou preposto cuja atuação e permanente comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da repartição ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório;

16.39. Prestar os serviços objeto deste Termo de Referência de forma contínua, não sendo admitida sua suspensão ou interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao **CEDENTE**.

16.40. Ministrará aos seus empregados, por intermédio de empresa especializada, cursos na área de manipulação de alimentos.

16.41. Manter equipe de pessoal devidamente habilitada e em número suficiente para a prestação dos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou greve no transporte coletivo e outros análogos;

16.42. Responsabilizar-se por indenizações decorrentes de quaisquer danos ou prejuízos causados ao **CEDENTE** ou a terceiros, por seus empregados, independentemente de dolo ou culpa, durante a execução dos serviços;

16.43. Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento dos impostos, taxas, tarifas, contribuições e emolumentos federais, estaduais e municipais, resultantes da execução desta cessão;

16.44. Fornecer, sempre que solicitado pelo **CEDENTE**, os comprovantes do pagamento dos empregados e o recolhimento dos encargos sociais correspondentes;

16.45. Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do **CEDENTE**;

16.46. Comunicar ao **CEDENTE**, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, prestando os esclarecimentos que julgar necessários;

16.47. Não transferir a outrem, no todo ou em parte, a cessão;

16.48. Manter, durante toda a execução da cessão, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

16.49. Manter o controle de qualidade dos alimentos, devendo a **CESSIONÁRIA**:

16.49.1 - apresentar, sempre que exigido pelo Gestor da cessão, amostra de qualquer gênero ou material a ser empregado na execução dos serviços;

16.49.2 - providenciar, por sua conta e risco, a conservação de refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade;

16.49.3 - responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas, que forem movidas pelo **CEDENTE**;

16.49.4 - refazer ou substituir, em tempo hábil, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do **CEDENTE** sem condições de serem consumidos;

16.49.5 - Não reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao preparo.

16.49.6 - Não servir alimento contaminado ou deteriorado.

16.50. Observar rigorosamente a legislação sanitária; em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços em decorrência de auto de infração, a cessão poderá ser rescindido de pleno direito.

16.51. Retirar qualquer equipamento de propriedade do **CEDENTE** somente com a comunicação ao Coordenador Administrativo do Fórum AJBA-ED.SUDENE.

16.52. Não impedir que o Serviço de Segurança do TRT intervenha em situações especiais de utilização do espaço do restaurante e lanchonete.

16.53. Permitir, o acesso ao restaurante e lanchonete para vistoria por partes interessadas em licitação futura.

17. DAS PROIBIÇÕES

17.1 É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, nas dependências do restaurante objeto da cessão.

17.2 É expressamente proibida a utilização da área do restaurante para reuniões ou atos públicos, sem autorização expressa da Administração da **CEDENTE**.

17.3. É vedada a sublocação ou o exercício de atividade diversa da autorizada no Termo de Cessão de Uso (restaurante e lanchonete), consoante expresso no art. 6º, inciso VII, da Resolução nº 87/2011 do CSJT.

18. DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

18.1. Colocar à disposição da **CESSIONÁRIA**, imediatamente após assinatura do Termo de Cessão de Uso, as instalações físicas, elétricas e hidráulicas, em perfeitas condições para uso do funcionamento do restaurante e lanchonete.

18.2. Permitir o livre acesso dos empregados da **CESSIONÁRIA** para a execução dos serviços.

18.3 Fornecer água e energia elétrica, com o pagamento e ressarcimento pecuniário da **CESSIONÁRIA** na forma estabelecida neste Termo de Referência.

18.4. Comunicar oficialmente à **CESSIONÁRIA** quaisquer falhas ocorridas.

18.5. Acompanhar e fiscalizar a execução desta CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO.

18.6. Solicitar, a qualquer tempo, a indicação e a comprovação da procedência dos alimentos.

18.7. Exigir da **CESSIONÁRIA**, sempre que entender necessário, a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

18.8. Oferecer ramais telefônicos para as ligações internas.

18.9 - Realizar pesquisa de preços para comprovar se os preços praticados pela **CESSIONÁRIA** para o quilograma da refeição e para os itens da lanchonete estão de acordo com os praticados no mercado local.

19.DA FISCALIZAÇÃO

19.1. A Administração indicará de forma precisa, individual e nominal, agente responsável para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços em tela, objeto da cessão de uso, a quem competirão as atribuições e responsabilidades do art. 67 da Lei nº 8.666/93 atualizada, sem prejuízo das sanções administrativas e penais cabíveis.

19.2. O Gestor da Cessão de Uso poderá realizar reuniões periódicas com vistas à avaliação do serviço prestado, sendo obrigatória a presença do representante da **CESSIONÁRIA** e do Nutricionista responsável pelo cardápio, sempre que convocados para este fim com antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos.

19.3. O Gestor da Cessão de Uso fará vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante e lanchonete ou, em sendo o caso e quando necessários às instalações da **CESSIONÁRIA**.

19.4. São obrigações do Gestor da Cessão de Uso:

- 19.4.1. Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos, conforme a proposta da **CESSIONÁRIA**;
- 19.4.2. Aprovar as alterações dos cardápios;
- 19.4.3. Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 19.4.4. Fiscalizar a pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;
- 19.4.5. Verificar a tabela de preços praticados no estabelecimento comercial, de acordo com aqueles fixados por ocasião da licitação e seus posteriores reajustes e com o preço de mercado, de forma a coibir a prática de preços abusivos;
- 19.4.6. Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- 19.4.7. Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde serão servidas as refeições e lanches;
- 19.4.8. Fiscalizar a questão da higiene e conservação dos alimentos;
- 19.4.9. Verificar os hábitos de higiene do pessoal da **CESSIONÁRIA** e comunicar à mesma qualquer irregularidade observada;
- 19.4.10. Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- 19.4.11. Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
- 19.4.12. Relatar quaisquer falhas ocorridas na prestação dos serviços;
- 19.4.13. Verificar se o atendimento está sendo realizado, com uso de cortesia, boa educação e urbanidade;
- 19.4.14. Verificar a quantidade e a qualidade dos empregados da **CESSIONÁRIA**;
- 19.4.15. Avaliar trimestralmente o desempenho da **CESSIONÁRIA** quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio de pesquisa de satisfação entre os magistrados, servidores e estagiários que frequentam o restaurante e a lanchonete.
- 19.4.15.1. A Nota da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pela seguinte fórmula:
- $$NPS = \frac{ps \times 20}{n}$$
- Onde:
ps = somatório das notas válidas obtidas em cada pesquisa de satisfação aplicada junto aos usuários;
n = quantidade de respostas válidas.
- 19.4.15.2. O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação é o constante do Anexo V deste Termo de Referência.
- 19.4.15.3. Considerando a vigência a cessão, ocorridos 30% (trinta por cento) de avaliações com notas finais de desempenho entre 0-49 constituirão motivo pelo não interesse da Administração na prorrogação do prazo de vigência da cessão, por desempenho insatisfatório, observado o limite legal previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.

20. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

- 20.1. Comprovar o registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da empresa licitante e do nutricionista responsável.
- 20.2. Apresentar atestado ou declaração fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado que ateste a execução satisfatória de contrato com objeto similar ao da presente licitação, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, a cuja circunscrição pertença a empresa licitante, devendo comprovar a prestação de serviço de preparação e fornecimento de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) almoços por dia, no período de 01 (um) ano.
- 20.3. Apresentar Licença Sanitária em vigor, emitida pelo órgão de Vigilância Sanitária da Prefeitura Municipal do Recife, que permita o exercício das atividades da licitante nas dependências deste Tribunal, de conformidade com o objeto da presente licitação,

21.0 DOS REQUISITOS DA RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

- 21.1. A Cessão de Uso do Espaço Público objeto deste Termo de Referência ficará condicionada aos seguintes requisitos:

21.1.1. Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da Portaria nº 540/2004;

21.1.2. Não ter sido condenada, a **CESSIONÁRIA** ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nº 29 e 105;

21.2. Durante a execução do serviço a **CESSIONÁRIA** deverá, ainda:

21.2.1. Fazer opção por produtos mais sustentáveis;

21.2.2. Utilizar produtos de limpeza que atendam a seu objetivo, contudo, devendo ser notificados ou registrados na ANVISA e menos agressivo ao meio ambiente, a exemplo de: produtos concentrados; sabão em barra e sabão em pó preferencialmente a base de coco ou isento de fósforo; produtos com embalagens recicladas ou recicláveis; produtos fabricados com tensoativos biodegradáveis; esponjas fabricadas com solventes à base d'água; produtos que possuam comercialização em refil.

21.2.3. Obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE;

21.2.4. Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

21.2.5. Elaborar e implementar Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;

21.2.6. Elaborar e implementar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde dos trabalhadores, de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;

21.2.7. Assegurar a que durante a rotina de execução dos serviços sejam obedecidas as políticas de responsabilidade socioambiental adotadas no TRT6.

21.2.8. Assegurar, durante a vigência da Cessão, capacitação a todos os trabalhadores em saúde e segurança no trabalho, dentro da jornada de trabalho, com carga horária mínima de 2 (duas) horas mensais, conforme a Resolução nº 98/2012 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho – CSJT;

21.2.9. Privilegiar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologia e matérias primas existentes no local de execução do serviço.

22. DA PRESTAÇÃO DA GARANTIA

22.1 A prestação da garantia da execução total e do fiel cumprimento das obrigações da cessão, será efetuada na forma do artigo 56 da Lei 8666/93 e alterações, ressalvada a opção da modalidade de garantia exercida pela **CESSIONÁRIA**, de conformidade com o §1º do artigo 56 da lei supramencionada e dos termos do presente Termo de Referência.

22.2. A **CESSIONÁRIA** oferecerá, em até 10 (dez) dias após a data da ciência da assinatura do Termo de Cessão de Uso, uma garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor global da cessão, à Seção de Contratos do **CEDENTE**;

22.3. A garantia será adequada, se ocorrer alteração do valor da Taxa de Cessão de Uso, mantendo-se sempre o percentual supramencionado;

22.4. A garantia poderá ser utilizada pelo **CEDENTE** para cobrir multas aplicadas e não recolhidas pela **CESSIONÁRIA**, bem como para corrigir imperfeições verificadas na execução dos serviços e decorrentes de culpa, imperícia ou desídia da **CESSIONÁRIA** e, ainda, possíveis indenizações a terceiros;

22.5. O valor da garantia que for utilizado em pagamento de qualquer obrigação ou indenização deverá ser reposto pela **CESSIONÁRIA** no prazo de até 03 (três) dias úteis, contado da notificação;

22.6. A garantia será devolvida no término da cessão, mediante solicitação da empresa **CESSIONÁRIA**.

23. DAS PENALIDADES

23.1- Nas hipóteses de a **CESSIONÁRIA** deixar de entregar ou apresentar documentação exigida para o certame ou a apresentar de forma irregular, de dar ensejo ao retardamento da execução de seu objeto, de não manter a proposta, de falhar ou fraudar na execução do contrato, de cometer fraude fiscal ou de comportar-se de modo inidôneo, aplicar-se-ão as penalidades constantes do Art. 7º da Lei n.º 10.520/02, além de poder incorrer em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado.

23.2.- Em se tratando de inexecução parcial do contrato observar-se-á, quando do inadimplemento parcial da obrigação principal, a multa obedecerá ao disciplinamento abaixo indicado, quanto aos respectivos percentuais por infração.

23.2.1 - suspensão ou interrupção, sem justa causa e prévia comunicação dos serviços à **CESSIONÁRIA**, por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);

23.2.2 - reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio, em dia subsequente, por dia: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);

23.2.3 - utilizar as dependências do Tribunal para fins diversos do objeto da Cessão, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);

23.2.4 - servir bebida alcoólica nas dependências do restaurante ou lanchonete, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);

23.2.5 - servir alimento contaminado, por vez: 0,85% (oitenta e cinco centésimos por cento);

23.2.6 - deixar de:

23.2.6.1 - providenciar limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);

23.2.6.2 - substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);

23.2.6.3 - manter lista de preços em lugar visível, por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);

23.2.6.4 - prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, por item e por dia: 0,015% (quinze milésimos por cento);

23.2.6.5 - remover o lixo, por dia: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);

23.2.6.6 - atender a determinação quanto ao horário de funcionamento das unidades, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);

23.2.6.7 - proceder as alterações do cardápio determinada pela fiscalização, por ocorrência: 0,01% (um centésimo por cento);

23.2.6.8 - cumprir o cardápio aprovado, por vez: 0,012% (doze milésimos por cento);

23.2.6.9 - refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para consumo, por vez: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);

23.2.6.10 - cumprir determinação formal da fiscalização, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);

23.2.6.11 - cumprir quaisquer das demais obrigações constantes do Termo de Cessão e do Edital de Licitação, aqui não previstas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por vez: 0,012% (doze milésimos por cento);

23.2.6.12 - pagar a contribuição relativa a água, no prazo estabelecido, por dia: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento).

23.2.7 - permitir:

23.2.7.1 - a presença de empregado desuniformizado ou sem calçado, por empregado e por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);

23.2.7.2 - a presença de empregado com atestado de saúde desatualizado, por empregado e por dia: 0,012% (doze milésimos por cento).

23.3 - Quando se tratar de atraso na execução do contrato, na entrega de documentos solicitados pelo **CONTRATANTE** ou qualquer outro descumprimento de cláusula contratual, a multa aplicada será de 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) ao dia sobre o valor total do contrato até o cumprimento da obrigação principal, da entrega da documentação exigida ou o restabelecimento das condições contratuais, respeitado o limite de 5% (cinco por cento) desse valor;

23.3.1- Para o cálculo das multas previstas no subitem 23.2 será considerado o valor do anual da Taxa de Cessão pago pela CESSIONÁRIA.

23.4 - O valor da multa deverá ser recolhido diretamente à União e apresentado o comprovante à Seção Financeira da Secretaria de Orçamento e Finanças do **CEDENTE**, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação, podendo ser abatido de pagamento a que a **CESSIONÁRIA** ainda fizer jus, ou poderá ser cobrada judicialmente, nos termos do § 1º do artigo 87 da Lei 8666/93.

23.4.1- A aplicação da multa a que se refere o subitem 23.2 deste Termo, não exclui a possibilidade de a Administração rescindir o Termo de Cessão ou aplicar a suspensão do direito de licitar com a União por um período de até cinco anos e descredenciado do SICAF, sem prejuízo das demais cominações previstas na Lei nº 10.520/02 e, subsidiariamente, na Lei nº. 8.666/93.

23.5- A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da **CESSIONÁRIA**, na forma da Lei.

24. DA RESCISÃO DA CESSÃO ONEROSA DE USO

24.1. Constituem motivos para rescisão do termo de cessão os casos previstos nos artigos 78 e 79 da Lei nº 8.666/93, atualizada, sem prejuízo das penalidades estabelecidas, no presente edital.

25. DOS PRAZOS DE VIGÊNCIA DA CESSÃO DE USO E DO INÍCIO DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

25.1. A vigência da presente Cessão será de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo as partes de comum acordo, prorrogá-los, por iguais e sucessivos períodos, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, conforme o estabelecido no inciso II, do artigo 57 da Lei nº 8666/93 e alterações posteriores.

25.2. O prazo de início da prestação dos serviços objeto deste instrumento é o 1º (primeiro) dia útil após a data da assinatura do Termo de Cessão de Uso.

26 .DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

26.1. Deverão ser consideradas juntamente com o constante neste Termo de Referência todas as disposições normativas inerentes às concessões de uso, bem como as normas relativas aos serviços de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo, entre outras, as seguintes normas:

- a) Resolução nº 87/11 do Conselho Nacional da Justiça do Trabalho - CSJT.
- b) Resolução CNNPA nº 12 de 1978;
- c) Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);
- d) Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;

Recife, 18 de setembro de 2013.

DAYSE MARIA MEDEIROS CUNHA
Chefe da Seção de Compras-CLC

DE ACORDO:

RECIFE, ____/____/____

JOÃO ANDRÉ PEGADO
Diretor da Secretaria Administrativa

ANEXO I

Refeição do tipo self service – Kg

Cardápio Restaurante

1. Vegetais Crus: no mínimo oito tipos. Ex.: tomate, cebola, alface, cenoura, pepino, rúcula, repolho verde, repolho roxo, espinafre, agrião, etc.

2. Vegetais Cozidos: no mínimo oito tipos. Ex.: cenoura, chuchu, beterraba, couve, abobrinha verde, vagem, berinjela, broto de feijão, etc.

3. Saladas de Grãos (soja, grão de bico, lentilha)

Observação: Saladas deverão ser oferecidas diariamente

4. Carnes: no mínimo cinco tipos, dos quais, obrigatoriamente:

4.1 - 02 (duas) carnes de primeira qualidade. Ex.: filé, alcatra, chã de dentro, maminha, lombo, picanha, carne do sol, etc;

4.2 – 01 (uma) carne de frango;

4.3– 01(um) peixe;

Observação: Uma das opções deverá ser grelhada

5. Guarnições: no mínimo seis tipos, sendo, obrigatoriamente:

- feijão (mulatinho, macassa, verde);
- arroz (parbolizado tipo I e integral);
- massa (talharim/penne.)
- batata (purê, sauté, ou frita);
- torta salgada; ou pastelão
- farofa

6. Semanalmente, no cardápio deverá constar um dia para as preparações abaixo:

- frutos do mar, crustáceos;
- feijoada;
- cozido;
- dobradinha;
- bacalhau;
- arrumadinho;
- baião de dois;
- panqueca;
- lasanha ou ravióli ou capeletti;
- bolinho de arroz;
- batata doce frita;
- macaxeira frita;
- croquetes de carne/peixe, frango, queijo/vegetais;

7. Molhos: no mínimo três tipos, sendo, obrigatoriamente, um deles vinagrete.

8. Óleos: no mínimo 01 (um), sendo, obrigatoriamente, azeite extra-virgem.

9. Sucos: no mínimo 06 (seis) tipos.

10. Bebida gaseificada: no mínimo 06 (seis) tipos, sendo, obrigatoriamente:

10.1 - um refrigerante tipo cola. Ex.: Coca-Cola ou Pepsi;

10.2 - um refrigerante de guaraná. Ex.: Antarctica ou Kuat;

10.3 - um refrigerante de laranja. Ex.: Fanta ou Sukita.

10.4 – um refrigerante de limonada. Ex.: Soda limonada ou Sprite.

10.5 – 02 (dois) refrigerantes light, diet ou zero.

11. Sobremesas, sendo no mínimo:

05 (cinco) tipos de frutas da estação;

02 (dois) tipos de doces ou compota;

03 (três) tipos de tortas;

03 (três) tipos de sobremesas geladas. Ex.: mousse, pavê, pudim, gelatina, etc.

ANEXO II

CARDÁPIO DA LANCHONETE

ITEM	Especificação	UNID
1	Sanduiche Queijo Coalha	1 Unid
2	Sanduiche Queijo de Mussarela	1 Unid
3	Sanduiche Queijo Prato	1 Unid
4	Sanduiche Misto	1 Unid
5	Sanduiche Americano	1 Unid
6	Sanduiche Hambúrguer	1 Unid
7	Sanduiche Cheese-burger	1 Unid
8	Sanduiche Cheese egg burger	1 Unid
9	Sanduiche Cheese salada	1 Unid
10	Sanduiche Natural	1 Unid
11	Sanduiche Bauru	1 Unid
12	Cachorro Quente carne moída ou salsicha / pão tipo hot-dog	1 Unid
13	Coxinha	100 g
14	Pastel de Forno (carne/frango/queijo)	100 g
15	Empada	100 g
16	Esfirra	100 g
17	Pão de Queijo	100 g
18	Croissant	100 g
19	Folhado salgado	100 g
20	Enroladinho de Salsicha/carne/queijo	100 g
21	Mini Pizza (sabores diversos)	Brotinho
22	Doces Brigadeiro	1 Unid
23	Pastel de Nata	1 Unid
24	Bem Casado	1 Unid
25	Bolos Simples (Farinha de Trigo)	100 g
26	Bolo Laranja	100 g
27	Bolo Recheado	100 g
28	Bolo Fubá ou Milho	100 g
29	Bolo Macaxeira	100 g
30	Bolo de Rolo	100g
31	Torta de Limão	100 g
32	Torta de Morango	100 g
33	Torta de Chocolate	100 g
34	Pavê de Chocolate	200g
35	Pudim de Leite Condensado	200 g
36	Mousse Maracujá/Chocolate	200 g
37	Sorvete (no mínimo 4 sabores)	1 Unid
38	Picolé (no mínimo 8 sabores)	1 Unid
39	Milk Shake	360 ml
40	Salada de Fruta <i>Diversas frutas</i>	300 ml
41	<i>Água Gasificada com sabor (H2o ou similar)</i>	500 ml
42	<i>Água Mineral com Gás</i>	300 ml
43	<i>Água Mineral sem Gás</i>	300 ml
44	<i>Café Expresso</i>	Pequeno
45	<i>Café Expresso</i>	Grande
46	<i>Capuccino</i>	Pequeno
47	<i>Capuccino</i>	Grande

48	Chocolate Quente	Pequeno
49	Chocolate Quente	Grande
50	Chá Infusão	200 ml
51	Chá Gelado (nestea, lipton ou similar)	340 ml
52	Refrigerante em Lata (Normal /ligh)	350 ml
53	Refrigerante em lata	250ml
54	Água de Coco (copo)	300 ml
55	Água de Coco (garrafa)	500 ml
56	Suco Natural (laranja e outros diversos sabores)	250 ml
57	Suco de Polpa com água	250 ml
58	Suco de Polpa com leite	250 ml
59	Suco artificial em Lata	350 ml
60	Suco artificial em Copo	350 ml
61	Suco artificial em Caixa	
62	Vitamina de frutas	250 ml
63	Cartola com queijo coalho	200 g
64	Cartola com queijo de manteiga	200g
65	Sopa (no máximo 03 sabores)	Aproximado 250 ml
66	Sopa (no máximo 03 sabores)	Aproximado 500 ml

ANEXO III

O Padrão de Referência para Gêneros Alimentícios é o especificado nos quadros abaixo:

Item Especificação

Óleos Utilizar óleos de origem vegetal. As restos/sobras de óleos utilizadas em frituras não poderão ser reaproveitadas. Recomendamos a reciclagem dos mesmos.

Azeites Usar os azeites virgem ou extravirgem, de boa qualidade e sem qualquer mistura de outros óleos.

Pães Servir sempre pão francês assado no dia. Os de forma poderão ser do tipo industrializado, fornecidos em embalagens plásticas, respeitando-se o padrão de qualidade, que deverá ser de primeira, e os prazos prescritos pelo fornecedor para consumo.

Itens não mencionados

Todos os demais gêneros alimentícios e materiais de consumo não relacionados e que objetivam atender a Cessão a que se refere este anexo deverão observar os mesmos padrões de qualidade e requisitos mínimos mencionados para os demais itens.

OBS: Outros tipos poderão ser acrescentados pela empresa para execução dos serviços.

A aceitação ou não será direito exclusivo da Fiscalização do **Concedente** que, ao analisar a proposição, considerará tão somente a preservação do padrão de qualidade exigido.

Para efeitos desta faculdade, não aceitará o **Concedente** a expressão “ou similar”.

Item Referência Descritiva

Queijos Os queijos serão dos seguintes tipos: minas, prato, mussarela e parmesão (este último, para massas). Utilizar de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo, com rótulo, e consumidos nos prazos indicados pelo fornecedor.

Bomboniere Oferecer bombons caseiros/artesanais e chocolates industrializados de boa qualidade, fornecidos em embalagens originais, sem quebras.

Sucos As frutas utilizadas, frescas, maduras e de primeira qualidade, deverão ser espremidas/processadas no momento de servir o suco. Na mistura, observar-se-á uma proporção equilibrada de água e suco natural, de modo a garantir a qualidade do sabor. Permitir-se-á alternância de emprego de frutas frescas e polpas congeladas de boa qualidade, com variação constante de sabores. O **suco de laranja** deverá ser oferecido diariamente no restaurante e na lanchonete.

Carne Bovina e Suína (1ª Qualidade)

Utilizar carne bovina e suína, tipo extra limpa, isenta ao máximo de gorduras, contendo carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

Aves Utilizar aves tipo granja, contendo carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

Peixes Utilizar peixes de água doce em postas ou filés de peixe de água doce de boa qualidade, contendo carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

Presunto Os presuntos fornecidos deverão ter equilíbrio adequado entre fragmentos de carne e de gordura, contendo carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

Sorvetes Os sorvetes serão fornecidos logo após a retirada do freezer, em embalagens originais, podendo ser do tipo massa ou picolé.

Refrigerantes Os refrigerantes serão do tipo gasoso, em sabores variados, tais como guaraná, laranja, limão, cola etc. Para venda direta, deverão ser servidos obrigatoriamente nas suas embalagens originais.

Café .O café deverá ser de primeira qualidade, fornecido em embalagem a vácuo. O consumo deverá ocorrer no prazo prescrito. A preparação deverá ser a que dê ao produto servido as melhores características de paladar. O café, servido em recipientes térmicos e não consumido, não poderá ser reaproveitado numa nova preparação.

Frio e outros embutidos. Os frios e outros embutidos deverão ser de boa qualidade, fornecidos em embalagens a vácuo e consumidos nos prazos prescritos pelo fornecedor, contendo carimbo do SIF, nome do fornecedor e data de validade.

Leite e iogurte O leite, integral e desnatado, deverá ser pasteurizado, tipo B, e consumido na data prevista pelo fornecedor. Os iogurtes deverão vir em embalagem individual descartável, ser do tipo natural ou com frutas, observando-se, no consumo, os prazos indicados pelo fornecedor.

ANEXO IV

INSTRUÇÃO PARA PREENCHIMENTO DA GUIA DE RECOLHIMENTO DA UNIÃO GRU REFERENTE AO PAGAMENTO DA CESSÃO DE ESPAÇO FÍSICO E RESSARCIMENTO DO CONSUMO DE ÁGUA/ESGOTO.

a) UNIDADE GESTORA (UG) = 080006

b) GESTÃO = 00001 – Tesouro Nacional

c) NOME DA UNIDADE = O nome da unidade (Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região) será apresentado automaticamente. É importante conferir se de fato consta "Tribunal Regional do Trabalho da 6ª Região".

d.1) CÓDIGO DE RECOLHIMENTO = código 28.804-7 – TAXA DE OCUPAÇÃO DE IMÓVEIS (nos casos de pagamento da taxa mensal da cessão)

e

d.2) CÓDIGO DE RECOLHIMENTO = código 28.955-8 – OUTROS RESSARCIMENTOS (nos casos de ressarcimento de energia elétrica/outros decorrentes da cessão de imóveis)

Descrição do recolhimento: será apresentada automaticamente. É importante conferir o código e a descrição do recolhimento.

OBS) Para cada código de recolhimento de GRU (taxa mensal e ressarcimento de despesa) corresponderá uma GRU. Por exemplo: (Ex: mês maio-> 2 GRU's -> cód 28.804-7 (no valor da taxa mensal da cessão onerosa) e cód. 28.955-8 (no valor da despesa a ser ressarcida com água/energia elétrica/outros).

CLICAR EM "AVANÇAR"

e) NÚMERO DE REFERÊNCIA: colocar o nº correspondente ao mês do pagamento ou ressarcimento. Por exemplo: maio = 05.

Objetivo -> facilitar o controle e acompanhamento dos valores pagos.

f) COMPETÊNCIA E VENCIMENTO:

Competência: preencher com o mês e ano de depósito (mm/aaaa)

Vencimento: preencher com a data do recolhimento (dd/mm/aaaa)

g) CONTRIBUINTE: CNPJ E NOME DO CONTRIBUINTE: DADOS DO CESSSIONÁRIO

Preencher normalmente com o CNPJ e nome do cessionário

h) VALOR PRINCIPAL E TOTAL:

Preencher com o valor da taxa mensal e/ou do valor das despesas a serem ressarcidas.

O boleto bancário com código de barras, deverá ser conferido, impresso e apresentado no Banco do Brasil, para autenticação.

Observações:

1) Neste documento - "GRU" Simples", o depósito é feito obrigatoriamente no Banco do Brasil S/A.

2) Os dados acima mencionados deverão ser corretamente preenchidos, principalmente o Código de Recolhimento, a UG e a Gestão da Unidade Favorecida.

ANEXO V

Modelo de Pesquisa de Satisfação

Julgue os seguintes aspectos do restaurante e da lanchonete de acordo com a sua satisfação.

Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito insatisfeito

*NSA – Não se aplica, pois não posso julgar por nunca ter observado/experimentado

	Itens de Avaliação	Notas					
		1	2	3	4	5	*NSA
A l m o c o	Sabor dos alimentos						
	Apresentação dos alimentos						
	Variedade dos Alimentos						
	Tempero das preparações						
	Quantidade de sal						
	Quantidade de gordura						
	Disponibilidade de azeite, sal, vinagre						
	Espera para se servir						
	Identificação das preparações						
	Recolhimento de bandejas						
L a n c h o n e t e	Variedade dos salgados/sanduíches						
	Sabor dos salgados/sanduíches						
	Apresentação dos salgados/sanduíches						
	Variedade dos bolos e tortas						
	Sabor dos bolos e tortas						
	Apresentação dos bolos e tortas						
	Salada de frutas						
	Variedade dos sucos						
	Tele-entrega de lanches na sala						
G e r a l	Organização						
	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Cordialidade dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade da nutricionista da empresa cessionária para esclarecimentos						
	Cordialidade da nutricionista da empresa cessionária						

Sugestões/Críticas/Elogios:

ANEXO II

EXIGÊNCIAS PARA HABILITAÇÃO

1.0 – Para se habilitar ao certame, a empresa deverá apresentar documentos relativos à habilitação Jurídica, regularidade fiscal, qualificação econômico-financeira e cumprimento do disposto no inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal.

1.1 - Relativos à Habilitação Jurídica

1.1.1 - Documento de constituição jurídica da empresa: Registro Comercial, Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social em vigor, devidamente registrado, (consolidado e/ou acompanhado de todas as alterações posteriores), em se tratando de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhados de documentos de eleição de seus administradores.

1.1.2 - Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada da prova da diretoria em exercício, no Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou em cartório de Registro de Títulos e Documentos.

1.2 - Relativos à Regularidade Fiscal

1.2.1 - Certidão de regularidade relativa à Seguridade Social (CND).

1.2.2 - Certidão de regularidade relativa ao FGTS (CRF).

1.2.3 - Certidão de regularidade relativa à Fazenda Federal:

1.2.3.1 - Relativa aos Tributos Federais.

1.2.3.2 - Relativa à Dívida Ativa.

1.2.4 - Certidão de regularidade relativa à Fazenda Estadual.

1.2.5 - Certidão de regularidade relativa à Fazenda Municipal do domicílio ou sede da empresa licitante.

1.2.6 – Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas – CNDT (Lei nº 12.440/11).

1.2.7 - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, as microempresas e empresas de pequeno porte terão prazo adicional de 2 (dois) dias úteis, prorrogáveis por igual período, contado da decisão do Pregoeiro que declarar a empresa vencedora do certame, para regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeitos de certidão negativa.

1.3 - Relativos à Qualificação Econômico-Financeira

1.3.1 - Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do exercício social anterior ao da licitação, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

1.3.1.1 - Os documentos devem estar registrados na Junta Comercial ou, em se tratando de sociedades civis, no Registro Civil de Pessoas Jurídicas ou em cartório de Registro de Títulos e Documentos.

1.3.1.2 - As empresas criadas no exercício em curso devem cumprir a exigência deste item mediante apresentação de Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

1.3.1.3. – A boa situação financeira deverá ser demonstrada através de:

1.3.1.3.1 - Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC) superiores a 1(um), resultantes da aplicação das fórmulas a seguir:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a longo prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a longo prazo}}$$

$$LC = \frac{\text{Ativo Circulante}}{\text{Passivo Circulante}}$$

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a longo prazo}}$$

1.3.1.3.2 - Capital Circulante Líquido (CCL) ou Capital de Giro (Ativo Circulante – Passivo Circulante) de, no mínimo, 16,66% (dezesseis inteiros e sessenta e seis centésimos por cento) do valor estimado para a cessão; e

1.3.1.3.3 - Patrimônio Líquido correspondente a 10% (dez por cento) do valor estimado da cessão.

1.3. - Certidão negativa de falência ou concordata expedida pelo(s) distribuidor(es) da sede (matriz) da empresa licitante nos últimos 90 (noventa) dias, contados da data designada no preâmbulo deste edital, ressalvada a hipótese em que conste a data de validade nesta certidão.

1.4 - Relativos à Qualificação Técnica

1.4.1 - Comprovante de registro junto ao Conselho Regional de Nutricionistas da empresa licitante e do Nutricionista responsável.

1.4.2 - Atestado ou declaração fornecida por pessoa jurídica de direito público ou privado que ateste a execução satisfatória de contrato com objeto similar ao da presente licitação, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, a cuja circunscrição pertença à empresa licitante, devendo comprovar a prestação de serviços de preparação e fornecimento de, no mínimo, 250 (duzentos e cinquenta) almoços por dia, no período de 1(um) ano.

1.5 – Do cumprimento do disposto no inciso XXXIII do Art. 7º da Constituição Federal

1.5.1 – Declaração da empresa licitante de que não emprega mão-de-obra infantil, nos moldes do Anexo VI deste Edital, devidamente assinada pelo representante legal.

2.0 – Das demais disposições

2.1 - A empresa licitante, devidamente inscrita no SICAF (Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores, regulamentado pela Instrução Normativa SLTI do MPOG nº 02, de 11/10/2010) poderá deixar de apresentar os documentos exigidos nos subitens 1.2.1 a 1.2.5 e 1.3.1 deste anexo, que serão pesquisados por meio eletrônico.

2.2 - Se algum documento exigido para a habilitação constar no SICAF com a validade exaurida ou com índice de liquidez igual ou inferior a 01 (um), deverá a empresa enviar a(s) respectiva(s) certidão(ões) atualizada(s) e o Balanço Patrimonial, juntamente com os demais documentos de habilitação.

2.3 - A empresa que pretender a substituição prevista no item 2.1 deste anexo deverá apresentar declaração de inexistência de fato impeditivo da habilitação e de ciência da obrigatoriedade de declarar a superveniência de tais fatos, sob pena de inabilitação (Anexo V).

2.4 - Deve ser enviado, juntamente com os documentos de habilitação, comprovação que a pessoa física que assina as declarações referidas nos itens 1.5.1 e 2.3 deste anexo está legalmente habilitada para representar a empresa licitante.

2.5 - Todos os documentos exigidos para habilitação deverão ser apresentados:

2.5.1 – De forma legível e dentro do prazo de validade nele expresso (quando houver);

2.5.2 – Se fotocópia, autenticada ou acompanhada do documento original; exceto para os documentos cuja autenticidade possa ser conferida por meio eletrônico;

2.5.2.1 - Se houver problema operacional que impossibilite a verificação por meio eletrônico a autenticidade de algum documento, o Pregoeiro diligenciará ulteriormente.

2.6 - Se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;

2.6.1 – Se a licitante for a filial, todos os documentos os documentos em nome da filial (exceto a certidão exigida no subitem 1.3.2 deste anexo).

2.6.2 – Serão dispensados da filial aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

2.7 – Não serão aceitos “protocolos de entrega” em substituição aos documentos requeridos no presente edital.

ANEXO III

PROPOSTA FORMAÇÃO DE PREÇOS

Proposta que faz a empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, localizada _____, CEP _____, fone _____, e-mail _____, para **CESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO**, mediante Termo de Cessão de Uso, destinado a montagem e exploração do espaço reservado para o funcionamento **do restaurante e lanchonete**, sendo: almoço no sistema “ self service” por quilograma e lanche com atendimento direto no balcão e tele entrega, localizado no Edifício SUDENE, de acordo com todas as especificações e condições estabelecidas no PREGÃO ELETRÔNICO nº 059/13,

VALOR DA TAXA DE CESSÃO R\$ _____ (-----)

PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA: conforme edital

DADOS BANCÁRIOS COMPLETOS:

DADOS DO REPRESENTANTE LEGAL DA EMPRESA:

ENDEREÇO E NÚMEROS DE TELEFONE E FAC-SIMILE DO ESCRITÓRIO:

OBSERVAÇÃO: 1) A empresa **licitante não deverá ser identificada** até a conclusão da fase de lances.
2) Caso haja necessidade de inclusão de anexos no site do Banco do Brasil, por ocasião da apresentação da proposta, não poderá haver qualquer identificação da empresa licitante nos mesmos, caso contrário, ocorrerá a sua desclassificação (subitens 6.4 e 7.3.1.5 do edital)
3) A proposta deverá ser preenchida conforme subitem 9.2 e seguintes do edital.

Local e data:

(nome do representante legal da empresa)
(nº do RG do signatário ou outro documento equivalente)
(nº do CPF do signatário)

ANEXO IV

MEMORIAL DESCRITIVO

1. JUSTIFICATIVA:

1.1 - Tipo da licitação:

Vale ressaltar que a modalidade de licitação Pregão, instituída pela Lei 10.520/2002, prevê, como regra o critério de menor preço. Contudo, o Pregão, sobretudo na forma eletrônica, com as devidas adequações, pela sua amplitude, impõe-se como uma solução procedimental, em caráter excepcional, para viabilização deste certame e consequente escolha da melhor proposta que atenda ao interesse público,

No entanto, o Pregão, na forma eletrônica, como a modalidade de licitação mais adequada ao objeto deste certame, uma vez que prestigia os princípios da competitividade, impessoalidade e publicidade, com as devidas adequações, excepcionalmente já está reconhecido pela Egrégia Corte de Contas (TCU), nos termos do Acórdão nº 2844/2010 – Plenário do Tribunal de Contas da União.

1.2 -Apuração do valor do lance:

Considerando que o Portal do Sistema Eletrônico do Banco do Brasil (www.licitacoes-e.com.br) onde será processada a presente licitação somente operacionaliza os lances sucessivos e decrescentes;

Considerando, ainda, que a presente licitação objetiva a CESSÃO ONEROSA DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, visando à exploração de espaço para a promoção de serviços de restaurante e lanchonete, com a contraprestação através de uma Taxa de Cessão, cujo valor mínimo aceitável é de R\$ 3.88,46 (três mil e oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos); e

Considerando, por fim, que será vencedor a licitante que ofertar o maior valor da Taxa de Cessão, obedecidos os parâmetros estabelecidos no Termo de Referência, Anexo I deste Edital.

Os valores dos lances deverão ser oferecidos a partir do resultado de fórmula matemática, partindo-se do pressuposto que o valor do lance inversamente proporcional ao valor real da proposta.

2 – FÓRMULA:

$$VL = \frac{100}{VP} \times VR$$

Onde:

VL = VALOR DO LANCE

VP = VALOR DA PROPOSTA

VR = VALOR DE REFERÊNCIA (Anexo I)

O Valor do Lance (VL) será igual a 100 (cem) quando o Valor da Proposta (VP) for igual ao valor mínimo aceito para a Taxa de Cessão mensal. O Valor do Lance (VL) será reduzido à medida que aumenta o Valor da Proposta (VP) para a Taxa de Cessão mensal.

O Valor da Proposta (VP) corresponde ao **Valor da Taxa de Cessão mensal**, expresso em moeda corrente nacional (R\$ - Real).

O Valor de Referência (VR), é o valor mínimo aceito para o valor da Taxa de Cessão mensal (VP), que corresponde a **R\$ 3.088,46** (três mil e oitenta e oito reais e quarenta e seis centavos).

3 – SIMULAÇÃO:

Os demais valores atribuídos para as propostas na tabela a seguir, são meramente ilustrativos, a partir do menor valor aceito pelo TRT da 6ª Região.

3.1 Tabela de apuração do valor do lance, a partir do valor da proposta.

VALOR DA PROPOSTA (VP)	VALOR DO LANCE (VL)
R\$ 3.088,46	100
R\$ 4.000,00	77,21
R\$ 5.000,00	61,77
R\$ 6.000,00	51,47
etc (...)	etc (...)

Comentários

- 1) O maior Valor do Lance (VL) é obtido quando se atribui o menor Valor da Proposta (VL) aceito pelo TRT6.
- 2) O Valor do Lance (VL) diminui à medida que o Valor da Proposta (VL) aumenta.
- 3) Será vencedor do certame eletrônico, o licitante que oferecer o menor Valor de Lance(VL) no campo próprio do sistema eletrônico.
- 4) O Valor da Proposta (VP) será apurado a partir do menor Valor de Lance(VL).

4 - VALOR FINAL DA PROPOSTA

O Valor da Proposta (VP) final será apurado a partir da fórmula descrita no item 2, considerando-se o menor Valor de Lance(VL) oferecido no sistema eletrônico ou obtido através de negociação com o Pregoeiro:

$$VP = \frac{100}{VL} \times VR$$

Onde:

VL = VALOR DO LANCE - menor

VP = VALOR DA PROPOSTA - final

VR = VALOR DE REFERÊNCIA (Anexo I)

ANEXO V

MODELO DA DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

DECLARAÇÃO

A empresa _____, CNPJ: _____, por intermédio do seu representante legalmente habilitado para tal, o(a) Sr(a). _____, portador(a) da cédula de identidade de nº _____ (órgão expedidor: _____) e do CPF nº _____, declara, sob as penas da lei, para fins de participação no procedimento licitatório Pregão Eletrônico TRT6 nº Pr-e - 059/13 - Proc. TRT6 nº 082/2013, que não existe fato impeditivo de sua habilitação ao certame, estando ciente da obrigação de declarar a superveniência de tais fatos.

(local e data) _____, ____ de _____ de _____

(assinatura do representante legal) _____

OBSERVAÇÃO: Deve ser apresentado na habilitação documento que comprove que a pessoa física que assina a declaração acima está legalmente habilitada para representar a empresa licitante.

ANEXO VI

MODELO DA DECLARAÇÃO, CONFORME DECRETO Nº 4.358 (DE 05/09/2002)

DECLARAÇÃO

Ref.: Pregão Eletrônico TRT6 nº Pr-e-59/13 - Proc. TRT6 nº 082/2013

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (órgão expedidor: _____) e do CPF nº _____, DECLARA, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: Emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ()

(Em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

(local e data) _____, ____ de _____ de _____

(representante legal, assinatura) _____

OBSERVAÇÃO: Deve ser apresentado na habilitação documento que comprove que a pessoa física que assina as declarações acima descritas está legalmente habilitada para representar a empresa licitante.

ANEXO VII
MODELO DE DECLARAÇÃO PARA MICROEMPRESA E
EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A empresa _____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ (órgão expedidor: _____) e do CPF nº _____, DECLARA, para fins legais, ser microempresa / Empresa de pequeno porte, nos termos da legislação vigente.

(local e data) _____, ____ de _____ de _____

(representante legal, assinatura)

ANEXO VIII(do Edital)
MODELO DE DECLARAÇÃO DE VISTORIA

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Pr-e nº 059/13
Processo nº 82/2013

Declaramos, em atendimento ao previsto no subitem 1.3 do Edital, que eu, _____, portador(a) da RG/CI nº _____ e do CPF nº _____, CREA nº _____, Responsável Técnico da empresa _____, estabelecida no(a) _____, compareci à unidade de _____ e vistoriei as áreas onde serão executados os serviços, objeto da licitação em apreço, tomando plena ciência das condições e grau de dificuldade existentes.

_____ / ____ de _____ de 2013.

Assinatura e carimbo ou nome completo do Responsável Técnico da empresa

Atesto que o representante da empresa acima referenciado vistoriou este imóvel para efeito de participação em licitação pública, em _____ / _____ / _____.

Nome completo
Função (responsável pela Unidade ou Fórum)

ANEXO IX

MINUTA DE TERMO DE CESSÃO DE USO

TERMO DE CESSÃO DE USO DE ESPAÇO PÚBLICO, PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E DE LANCHONETE, LOCALIZADOS NO EDIFÍCIO SUDENE.

O TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA SEXTA REGIÃO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº. 02.566.224/0001-90, com sede no Cais do Apolo, nº. 739, Bairro do Recife, Recife/PE, CEP: 50030-902, neste ato representado pelo Sr. Diretor-Geral, WLADEMIR DE SOUZA ROLIM, brasileiro, casado, inscrito no CPF sob o nº. 821.776.274-00, residente e domiciliado na Cidade do Recife/PE e a empresa, inscrita no CNPJ/MF sob o nº., estabelecida na, nº., CEP:, neste ato representada pelo Sr., inscrito no CPF/MF sob o nº., Identidade nº., residente e domiciliado na, doravante denominados CEDENTE e CESSIONÁRIA, têm, por mútuo consenso, através do presente instrumento, contratado definitivamente o que a seguir declaram:

DOS FUNDAMENTOS LEGAIS DO TERMO DE CESSÃO

CLÁUSULA PRIMEIRA – O presente Termo de Cessão fundamenta-se:

- I - No Pregão nº. 059/13, na Lei 10.520/02 e nos Decretos nº 5.450/2005, na Resolução CNNPA nº 12 de 1978, na Resolução – RDC nº 216, de 15.09.2004, da ANVISA, no Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990) e, na Resolução nº 87/11 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho - CSJT
- II - Nos termos propostos pela CESSIONÁRIA que simultaneamente:
 - a) Constem no Processo Administrativo TRT6 nº 082/2013
 - b) Não contrariem o interesse público.
- III - Nas demais determinações da Lei nº 8.666/93;
- IV - Nos preceitos de Direito Público; e
- V - Subsidiariamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos e nas disposições do Direito Privado.

DO OBJETO

CLÁUSULA SEGUNDA – O presente Termo tem por objeto a cessão onerosa de uso de espaço público, destinado a montagem e exploração de restaurante e lanchonete, em área aproximada de 1.372,65 m², localizada no Edifício SUDENE (Praça Ministro João Gonçalves de Souza s/nº, Engenho do Meio, Recife/PE).

PARÁGRAFO PRIMEIRO – A cessão de que trata esta Cláusula objetiva a exploração de serviços de refeições (almoço) no sistema “selfservice”, por quilograma e lanches com atendimento direto no balcão, como também “tele-entrega” nas Unidades do CEDENTE em conformidade com o Termo de Referência e o contido na proposta da CESSIONÁRIA, os quais, independentemente de transcrição, fazem parte deste termo naquilo que não o contrarie.

PARÁGRAFO SEGUNDO – O restaurante e lanchonete somente poderão funcionar nos dias úteis, de segunda a sexta-feira, dentro dos horários abaixo relacionados, que poderão ser alterados a critério da Administração deste Tribunal, a fim de atender aos casos excepcionais:

I - Almoço: das 11:00 às 15:00 h para atendimento aos magistrados, servidores e estagiários do CEDENTE e público em geral.

II - Lanches: para atendimento do público em geral de serviço de balcão e “tele-entrega”, das 07:00 às 17:00h.

PARÁGRAFO TERCEIRO – É vedada a sublocação do espaço cedido e o exercício de atividade diversa da autorizada neste instrumento de Cessão de Uso, consoante art. 6º, inciso VII, da resolução nº. 87/2011 do CSJT.

DO REGIME DE EXECUÇÃO

CLÁUSULA TERCEIRA - Os serviços objeto do presente Termo de Cessão serão executados na forma de execução indireta.

DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

CLÁUSULA QUARTA - Obriga-se a CESSIONÁRIA a:

I - Responsabilizar-se pela conservação das instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas etc.;

II - Prover, as áreas cedidas dos equipamentos de segurança, necessários, de acordo com as normas oficiais, inclusive extintores de incêndio.

III - Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade, sem qualquer ônus para o CEDENTE

IV - Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por toda e qualquer despesa decorrente da execução do objeto deste termo, tais como: pagamento de salários, seguros de acidentes de trabalho, indenizações, vale-refeição, vale-transporte, encargos previdenciários, obrigações sociais e outros que porventura venham a ser exigidos por norma legal, uma vez que os seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o CEDENTE;

V - Fornecer bens, utensílios e móveis necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, responsabilizando-se por sua manutenção preventiva e corretiva;

VI - Responsabilizar-se pela manutenção preventiva/corretiva dos sistemas elétrico, hidráulico e de refrigeração dos ambientes do restaurante e lanchonete;

VII - Realizar, até o último dia do prazo de vigência deste Termo, limpeza e conservação de pisos, paredes, equipamentos e outros bens instalados restaurante e lanchonete;

VIII - Manter, por seus próprios meios, as áreas e instalações dentro dos padrões de higiene, limpeza e organização.

IX - Manter as áreas de preparação e manipulação de alimentos e o refeitório rigorosamente limpos e arrumados, dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, bem assim as mesas, cadeiras, portas e pisos, notadamente no período de maior utilização e frequência, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, sendo vedado o uso de produtos químicos nocivos ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação;

X - Utilizar produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais, quais sejam, detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida que proporcionem ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e dos utensílios de cozinha, bem como das mãos dos empregados que manipulem os alimentos;

XI - Retirar o lixo do restaurante, no mínimo 3 (três) vezes ao dia, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, a fim de evitar a proliferação de insetos, roedores, micro-organismos e propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição dos carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços;

XII - Acondicionar o lixo pastoso ou úmido sempre em 2 (dois) sacos, a fim de evitar o rompimento ao ser removido, podendo o lixo seco ser acondicionado em apenas 1 (um) saco;

XIII - Efetuar a coleta seletiva em relação aos resíduos envolvidos na prestação de seus serviços, obrigando-se a proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;

XIV - Responsabilizar-se pela aquisição e pagamento de gás necessário para elaboração dos alimentos a serem servidos;

XV - Realizar, às suas expensas, dedetização a cada 04 (quatro) meses, ou menos, caso as dependências e instalações do restaurante e lanchonete estejam infestados com insetos e ou pragas, o que deverá ser comunicado à Unidade Gestora, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias, posteriormente apresentar comprovação do serviço ora mencionado.

XVI - Realizar bimestralmente ou antes deste período, quando necessário, limpeza geral nas caixas de gordura que recebem os resíduos do restaurante e lanchonete nas áreas de serviços.

XVII - Fornecer aos funcionários, por sua conta, crachás e uniformes completos (calça, camisa, avental, botas, gorros, luvas, ect.), adequados à atividade de produção de refeições, inclusive Equipamento de Proteção Individual - EPI, cujo uso será obrigatório;

XVIII - Apresentar, quando da assinatura deste Termo, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços, dando-se igualmente conhecimento prévio, ao Núcleo de Saúde do CEDENTE, das alterações advindas com eventuais substituições, exclusões ou inclusões;

XIX- Indicar formalmente, quando da assinatura do deste Termo de Cessão, Preposto que tenha capacidade legal e gerencial para tratar de todos os assuntos previstos neste instrumento;

XX- Manter sempre atualizados os seus dados cadastrais, alteração da constituição social ou do estatuto, conforme o caso, principalmente em caso de modificação de telefone, endereço eletrônico ou endereço físico, sob pena de infração contratual.

XXI- Substituir imediatamente, até 2 (dois) dias úteis após receber a notificação, independente de justificativa, todo e qualquer de seus empregados ou preposto cuja atuação e permanente comportamento sejam julgados prejudiciais, inconvenientes ou insatisfatórios à boa ordem e às normas disciplinares da repartição ou que deixem de observar as regras de cortesia no trato com os usuários do refeitório;

XXII – Prestar os serviços objeto deste Termo, de forma contínua, não sendo admitida sua suspensão ou interrupção por motivo de qualquer natureza, sem justa causa e prévia comunicação ao CEDENTE.

XXIII - Ministrará aos seus empregados, por intermédio de empresa especializada, cursos na área de manipulação de alimentos.

XXIV - Manter equipe de pessoal devidamente habilitada e em número suficiente para a prestação dos serviços, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão ou greve no transporte coletivo e outros análogos;

XXV - Responsabilizar-se por indenizações decorrentes de quaisquer danos ou prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiros, por seus empregados, independentemente de dolo ou culpa, durante a execução dos serviços;

XXVI - Assumir a responsabilidade e o ônus pelo recolhimento dos impostos, taxas, tarifas, contribuições e emolumentos federais, estaduais e municipais, resultantes da execução deste Termo de Cessão;

XXVII - Fornecer, sempre que solicitado pelo CEDENTE, os comprovantes do pagamento dos empregados e o recolhimento dos encargos sociais correspondentes;

XXVIII - Assumir a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes de trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências do CEDENTE;

XXIX - Comunicar ao CEDENTE, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, prestando os esclarecimentos que julgar necessários;

XXX - Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização.

XXXI - Manter, durante toda a vigência deste Termo de Cessão, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no procedimento licitatório.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CESSIONÁRIA deverá observar rigorosamente a legislação sanitária. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária dos serviços em decorrência de auto de infração, o Termo de Cessão poderá ser rescindido de pleno direito.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Qualquer equipamento de propriedade do CEDENTE somente poderá ser retirado, com a comunicação ao Coordenador Administrativo do Fórum AJBA-ED. SUDENE.

PARÁGRAFO TERCEIRO - Não impedir que a Seção de Segurança do TRT6 intervenha em situações especiais de utilização do espaço do restaurante e lanchonete.

PARÁGRAFO QUARTO - Permitir, o acesso ao restaurante e lanchonete para vistoria por partes interessadas em licitação futura.

PARÁGRAFO QUINTO - É expressamente proibida a venda de bebidas alcoólicas de qualquer natureza, nas dependências do restaurante objeto da cessão.

PARÁGRAFO SEXTO - É expressamente proibida a utilização da área do restaurante para reuniões ou atos públicos, sem autorização expressa da Administração do CEDENTE.

DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

CLÁUSULA QUINTA - O CEDENTE obriga-se a:

I - Colocar à disposição da CESSIONÁRIA, imediatamente após assinatura do Termo de Cessão, as instalações físicas, elétricas e hidráulicas, em perfeitas condições para uso e funcionamento do restaurante/lanchonete,

II - Permitir o livre acesso dos empregados da CESSIONÁRIA para a execução dos serviços.

III - Fornecer água e energia elétrica, com o pagamento e o ressarcimento pecuniário da CESSIONÁRIA na forma estabelecida neste Termo de Cessão.

IV - Comunicar oficialmente a CESSIONÁRIA quaisquer falhas ocorridas.

V - Acompanhar e fiscalizar a execução deste Termo de Cessão.

VI - Solicitar, a qualquer tempo, a indicação e a comprovação da procedência dos alimentos.

VII - Exigir da CESSIONÁRIA, sempre que entender necessário, a manutenção de todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

VIII - Oferecer ramais telefônicos para as ligações internas.

IX – Realizar pesquisa de preços para comprovar se os preços praticados pela CESSIONÁRIA para o quilograma da refeição e para os itens da lanchonete estão de acordo com os praticados no mercado local.

DOS PROFISSIONAIS EMPREGADOS DA CESSIONÁRIA

CLÁUSULA SEXTA - Para execução eficiente dos serviços a CESSIONÁRIA deverá estabelecer um número suficiente de funcionários para que atenda satisfatoriamente aos padrões exposto no presente Termo. (chefes de Cozinha, Auxiliares de Cozinha, Serventes, Auxiliares para lanchonete, balconista, gerente e nutricionista),

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os empregados da CESSIONÁRIA, quando em serviço, deverão manter-se sempre asseados, fardados e portando crachá de identificação contendo nome e função com foto recente.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Não há obrigatoriedade da permanência do Nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete, contudo, são suas as atribuições básicas de implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos.

I - Em consonância com o disposto no Decreto nº 84.444/1980, que regulamenta a Lei nº 6.583 de 20.10.1978, quando da assinatura do Termo de Cessão, a empresa vencedora da licitação deverá apresentar a Certidão de Registro e Quitação do Conselho Regional de Nutricionistas do seu nutricionista responsável.

II - A empresa vencedora da licitação, quando da assinatura do termo de Termo de Cessão, deverá apresentar comprovante de vínculo entre a empresa e o nutricionista responsável, observando o disposto no item anterior, sendo este profissional o responsável pela qualidade da alimentação fornecida.

III - A comprovação de vínculo retro citado dar-se-á pela apresentação de documentos que o comprovem, através de registro em ficha ou livro de empregado, devidamente autenticado pela Delegacia Regional do Trabalho, ou a carteira de trabalho, no caso de vínculo empregatício, ou, ainda, Termo de Cessão de prestação de serviço, por prazo indeterminado ou por prazo vinculado à vigência do Termo de Cessão com a Administração, devidamente registrado na entidade profissional competente, no caso de vínculo de natureza civil. No caso de vínculo societário, a comprovação deverá ser feita através de documento autenticado pela junta comercial do Estado da Sede do licitante.

IV - O Nutricionista deverá implantar um programa que:

- a) Identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar e ao controle desperdícios;
- b) Propor correções, se necessário, na estrutura física do restaurante para a compra para evitar contrafluxos e permitir o controle da contaminação ambiental;
- c) Definir normas para a compra e conservação das matérias primas;
- d) Definir como ocorrerão as funções de higiene e desinfecção de instalações, mobiliários, utensílios e equipamentos;

V - O Nutricionista deverá sugerir modificações no cardápio, em qualquer época, assinar o cardápio que será de sua responsabilidade. A modificação deverá ocorrer mediante acordo prévio, por escrito, entre a Administração e a CESSIONÁRIA para executar o serviço.

VI - Durante a execução do Termo de Cessão, com prévia anuência da Administração, poderão ser oferecidos novos produtos ou preparados novos pratos, no intuito de diversificar as refeições e lanches acordados.

DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO

CLÁUSULA SÉTIMA – A Administração indicará de forma precisa, individual e nominal, agente responsável para acompanhar e fiscalizar a execução dos serviços a serem contratados, a quem competirá as atribuições e responsabilidades do art. 67 da Lei nº. 8.666/93, sem prejuízo das sanções administrativas e penais cabíveis.

PARÁGRAFO ÚNICO – Caberá ao gestor as seguintes atribuições:

I - Realizar reuniões periódicas com vistas à avaliação do serviço prestado, sendo obrigatória a presença do representante da CESSIONÁRIA e do Nutricionista responsável pelo cardápio, sempre que convocados para este fim com antecedência mínima de 05 (cinco) dias corridos.

II - Fazer vistorias periódicas às instalações e dependências do restaurante e lanchonete ou, em sendo o caso e quando necessários às instalações da CESSIONÁRIA.

III - Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos, conforme a proposta da CESSIONÁRIA;

IV - Aprovar as alterações dos cardápios;

V - Verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

VI - Fiscalizar a pontualidade no cumprimento dos horários fixados neste instrumento;

VII - Verificar a tabela de preços praticados no estabelecimento comercial, de acordo com aqueles fixados por ocasião da licitação e seus posteriores reajustes e com o preço de mercado, de forma a coibir a prática

de preços abusivos;

VIII - Exigir limpeza da área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

IX - Fazer vistorias periódicas no local de preparo e onde serão servidas as refeições e lanches;

X - Fiscalizar a da higiene e conservação dos alimentos;

XI - Verificar os hábitos de higiene do pessoal da CESSIONÁRIA e comunicar à mesma qualquer irregularidade observada;

XII - Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

XIII - Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;

XIV - Relatar quaisquer falhas ocorridas na prestação dos serviços;

XV - Verificar se o atendimento está sendo realizado, com uso de cortesia, boa educação e urbanidade;

XVI - Verificar a quantidade e a qualidade dos empregados da CESSIONÁRIA;

XVII – Avaliar, trimestralmente, o desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio de pesquisa de satisfação entre os magistrados, servidores e estagiários que frequentam o restaurante e a lanchonete, conforme disposto no Anexo I deste termo.

DA RESPONSABILIDADE SOCIOAMBIENTAL

CLÁUSULA OITAVA - A cessão onerosa do objeto deste Termo de Cessão ficará condicionada aos seguintes requisitos:

I - Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da Portaria nº 540/2004;

II - Não ter sido condenada, a CESSIONÁRIA ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nº 29 e 105;

PARÁGRAFO ÚNICO - Durante a execução contratual a CESSIONÁRIA deverá, ainda:

I - Fazer opção por produtos mais sustentáveis

II - Utilizar produtos de limpeza que atendam a seu objetivo, contudo, devendo ser notificados ou registrados na ANVISA e menos agressivo ao meio ambiente, a exemplo de: produtos concentrados; sabão em barra e sabão em pó preferencialmente a base de coco ou isento de fósforo; produtos com embalagem reciclada ou recicláveis; produtos fabricados com tensoativos biodegradáveis; esponjas fabricadas com solventes à base d'água; produtos que possuam comercialização em refil.

III - Obedecer às normas técnicas, de saúde, de higiene e de segurança do trabalho, de acordo com as normas do Ministério do Trabalho e Emprego - MTE;

IV - Fornecer aos empregados os equipamentos de segurança que se fizerem necessários, para a execução de serviços e fiscalizar o uso, em especial pelo que consta da Norma Regulamentadora nº 6 do MTE;

V - Elaborar e implementar Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;

VI - Elaborar e implementar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde dos trabalhadores, de acordo com as Normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;

VII - Assegurar a que durante a rotina de execução dos serviços, sejam obedecidas as políticas de responsabilidade socioambiental adotadas no TRT6.

VIII - Assegurar, durante a vigência do Termo de Cessão, capacitação a todos os trabalhadores em saúde e segurança no trabalho, dentro da jornada de trabalho, com carga horária mínima de 2 (duas) horas mensais, conforme a Resolução nº 98/2012 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho – CSJT;

IX - Privilegiar o emprego de mão de obra, materiais, tecnologia e matérias primas existentes no local de execução do serviço.

DAS BENFEITORIAS

CLÁUSULA NONA - No caso de realização de benfeitorias pela CESSIONÁRIA no local de funcionamento dos espaços em questão, estas terão que ser autorizadas por escrito pela Unidade Gestora, sendo que, de imediato, as mesmas serão incorporadas ao imóvel, sem qualquer direito a indenização.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CESSIONÁRIA somente poderá realizar obras de adequação do espaço físico com a expressa anuência do Tribunal, conforme o disposto no art. 7º, inciso V, da Resolução nº 87/2011 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Todos os serviços de reforma para adaptação dos ambientes do restaurante e lanchonete ficarão a cargo da empresa CESSIONÁRIA, que, no tocante àquelas (reformas) de caráter necessário e/ou permanente, poderão ser deduzidos do valor mensal estipulado no Termo de Cessão de Uso.

PARÁGRAFO TERCEIRO - A dedução prevista no item acima deverá obedecer ao limite do valor mensal da Taxa de Cessão e ao valor correspondente a 12 (doze) meses, que será o prazo de vigência da presente Cessão de Uso de Espaço Público.

PARÁGRAFO QUARTO - A referida dedução está condicionada à aprovação, através de planilha quantitativa e de custos unitários pela Coordenadoria de Engenharia de Manutenção – CEMA e Coordenadoria de Planejamento Físico do CEDENTE, tomando-se por base a tabela de composição de preços para orçamentos da PINI (Editora PINI Ltda.). Todos os itens deverão ser quantificados, não sendo aceita a unidade de verba “vb”.

PARÁGRAFO QUINTO - Na área a ser explorada, a CESSIONÁRIA deverá reformar o espaço físico do restaurante objetivando a separação total dos salões destinados ao condomínio e ao público, com criação de acesso independente, bem como área de alimentos e serviços de caixas específicos para cada ambiente.

PARÁGRAFO SEXTO - Os serviços especificados no objeto da licitação não excluem outros porventura se façam necessários à boa execução das tarefas estabelecidas pelo TRT6, obrigando-se a CESSIONÁRIA a executá-los prontamente como parte integrante de suas obrigações.

PARÁGRAFO SÉTIMO - A CESSIONÁRIA deverá restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização.

DA PRESTAÇÃO DA GARANTIA

CLÁUSULA DÉCIMA – Será exigida da CESSIONÁRIA a apresentação à Seção de Contratos da Coordenadoria de Licitações e Contratos do CEDENTE, no prazo de 10 (dez) dias úteis contados da ciência da assinatura do Termo de Cessão, de comprovante de prestação de garantia correspondente a 3% (três por cento) do valor global do Termo de Cessão, com validade conforme o disposto no Parágrafo Quarto desta Cláusula, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

- I - Caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;
- II - Seguro-garantia;
- III - Fiança bancária.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A garantia constante no inciso "I", quando em dinheiro, deverá ser efetuada em favor do CEDENTE.

PARÁGRAFO SEGUNDO - A garantia sofrerá adequações sempre que ocorrer alteração do valor do Termo de Cessão, inclusive nos reajustes, a fim de ser mantido o percentual supramencionado.

PARÁGRAFO TERCEIRO – A garantia deverá ter validade de 03 (três) meses após o término da vigência contratual, devendo ser renovada a cada prorrogação efetivada no Termo de Cessão, nos moldes do art. 56 da Lei nº. 8.666/93.

PARÁGRAFO QUARTO – A garantia poderá ser utilizada pelo CEDENTE para cobrir multas aplicadas pela administração e não recolhidas pela CESSIONÁRIA, bem como para corrigir imperfeições verificadas na execução dos serviços e decorrentes de culpa, imperícia ou desídia da CESSIONÁRIA, e ainda, possíveis indenizações a terceiros.

PARÁGRAFO QUINTO - O valor da garantia que for utilizado em pagamento de qualquer obrigação ou indenização deverá ser reposto pela CESSIONÁRIA no prazo de até 10 (dez) dias úteis, contados da notificação.

DO PAGAMENTO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - O valor mensal da Taxa de cessão será de R\$

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em atendimento ao disposto na Resolução nº 87/2011 do Conselho Superior da Justiça do Trabalho – CSJT, além do valor mensal devido pela Cessão do espaço físico em referência, a CESSIONÁRIA deverá reembolsar mensalmente ao CEDENTE as despesas referentes ao consumo de água/esgoto (100% do valor) e energia elétrica (R\$ 372,05).

PARÁGRAFO SEGUNDO - A Taxa de cessão mensal deverá ser paga até o 5º (quinto) dia útil do mês seguinte ao uso da área, mediante recolhimento à conta única do Tesouro Nacional por intermédio de GRU – Guia de Recolhimento da União, código de recolhimento nº 28.804-7, devendo a cópia da referida guia ser entregue ao Coordenador do Núcleo Administrativo da SUDENE, até o 10º(décimo) dia do mês da adimplência.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O pagamento do mensal do consumo de água/esgoto, deverá ser realizado no vencimento da conta de água de cada mês, conforme informação do CEDENTE, através de GRU – Guia de Recolhimento da União, código de recolhimento nº 28.955.8, devendo a cópia da referida guia ser entregue ao Coordenador do Núcleo Administrativo do Fórum AJBA – Ed.SUDENE, até o 5º (quinto) dia corrido após o pagamento referida despesa.

PARÁGRAFO QUARTO - O ressarcimento mensal do consumo de energia elétrica, ficará sob a responsabilidade da CESSIONÁRIA, no valor de R\$ 372,05 (trezentos e setenta e dois reais, cinco centavos) através de GRU – Guia de Recolhimento da União, código de recolhimento nº 28.955-8, devendo a cópia da referida guia ser entregue ao Coordenador mencionado acima, até o 5º (quinto) dia útil, após a data de vencimento.

PARÁGRAFO QUINTO - O CEDENTE não se responsabilizará por eventuais débitos de seus servidores junto à CESSIONÁRIA.

PARÁGRAFO SEXTO - No caso de recusa injustificada por parte da CESSIONÁRIA em ressarcir as despesas mencionadas acima, o CEDENTE tomará as providências, em consonância com termos avençados na Resolução Administrativa nº 87, de 25.11.2011 (art. 10, §§ 3º e 4º).

DO VALOR DO QUILO DA REFEIÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – O preço da refeição do restaurante e para os itens da lanchonete a serem cobrados deverão estar em consonância com os preços praticados no mercado local.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - A CESSIONÁRIA deverá manter os preços da refeição do restaurante e dos itens da lanchonete de conformidade com os preços do mercado local, durante o prazo de execução do objeto, sujeitando-se às penalidades previstas neste Termo de Cessão de Uso, no caso de descumprimento.

PARÁGRAFO SEGUNDO - Considerar-se-ão inclusas nos preços apresentados todas as despesas necessárias à plena execução dos serviços, tais como pessoal, administração, além de todos os tributos e encargos incidentes, uniformes, enfim, todas as despesas inerentes ao atendimento das condições contidas no Termo de Referência.

DAS PENALIDADES

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Nas hipóteses de a CESSIONÁRIA deixar de entregar ou apresentar documentação exigida para o certame ou a apresentar de forma irregular, de dar ensejo ao retardamento da execução de seu objeto, de não manter a proposta, de falhar ou fraudar na execução do contrato, de cometer fraude fiscal ou de comportar-se de modo inidôneo, aplicar-se-ão as penalidades constantes do Art. 7º da Lei n.º 10.520/02, além de poder incorrer em multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total contratado.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Em se tratando de inexecução parcial do contrato observar-se-á:

I - quando do inadimplemento parcial da obrigação principal, a multa obedecerá ao disciplinamento constante do Anexo I deste instrumento, quanto aos respectivos percentuais por infração.

II - Quando se tratar de atraso na execução do contrato, na entrega de documentos solicitados pelo CONTRATANTE ou qualquer outro descumprimento de cláusula contratual, a multa aplicada será de 0,25% (zero vírgula vinte e cinco por cento) ao dia sobre o valor total do contrato até o cumprimento da obrigação principal, da entrega da documentação exigida ou o restabelecimento das condições contratuais, respeitado o limite de 5% (cinco por cento) desse valor;

PARÁGRAFO SEGUNDO – Para o cálculo das multas previstas no inciso I do parágrafo anterior será considerado o valor do anual da Taxa de Cessão pago pela CESSIONÁRIA.

PARÁGRAFO TERCEIRO - O valor da multa deverá ser recolhido diretamente à União e apresentado o comprovante à Seção Financeira da Secretaria de Orçamento e Finanças do CEDENTE, no prazo de 15 (quinze) dias, contados da notificação, podendo ser abatido de pagamento a que a CESSIONÁRIA ainda fizer jus, ou poderá ser cobrada judicialmente, nos termos do § 1º do artigo 87 da Lei 8666/93.

PARÁGRAFO QUARTO – A aplicação da multa a que se refere esta Cláusula não exclui a possibilidade de a Administração rescindir o Termo de Cessão ou aplicar a suspensão do direito de licitar com a União por um período de até cinco anos e descredenciado do SICAF, sem prejuízo das demais cominações previstas na Lei nº 10.520/02 e, subsidiariamente, na Lei nº. 8.666/93.

PARÁGRAFO QUINTO - A aplicação das penalidades será precedida da concessão da oportunidade de ampla defesa por parte da CESSIONÁRIA, na forma da Lei.

DO REAJUSTE

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - O valor da Taxa de Cessão será reajustado/corrigido após 12 (doze) meses, a contar da assinatura do presente Termo de Cessão de Uso, com base na variação acumulada do IGP-M.

PARÁGRAFO PRIMEIRO - Os reajustes concedidos pela CELPE e COMPESA serão repassados a CESSIONÁRIA, de acordo com percentuais acordado pelo ANEEL e ARPE, respectivamente.

PARÁGRAFO SEGUNDA - Caso o índice estabelecido para reajustamento venha a ser extinto ou de qualquer forma não possa mais ser utilizado, será adotado em substituição o que vier a ser determinado pela legislação em vigor, à época.

DA RESCISÃO CONTRATUAL

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Constituem motivos para rescisão contratual os casos previstos nos artigos 78 e 79 da Lei nº 8666/93, sem prejuízo das penalidades estabelecidas neste Termo de Cessão.

DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CESSÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - A Cessão onerosa de uso do espaço público dar-se-á em caráter eminentemente precário com vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de assinatura deste Termo, podendo ser prorrogado, por iguais e sucessivos períodos, até o prazo máximo de 60 (sessenta) meses, conforme o estabelecido no inciso II, do artigo 57 da Lei nº 8666/93.

PARÁGRAFO ÚNICO – O prazo de início da prestação dos serviços, objeto deste instrumento, será no 1º (primeiro) dia útil após à data da assinatura do Termo de Cessão.

DAS ALTERAÇÕES

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA - Qualquer modificação ou alteração no presente Termo de Cessão será formalizado mediante Termo Aditivo, objetivando atender aos interesses das partes e ao objeto deste Termo de Cessão.

DA PUBLICAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - O CEDENTE providenciará a publicação do resumo do presente Termo de Cessão no Diário Oficial da União - DOU.

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – Fica eleito o foro da Justiça Federal, na cidade do Recife, Seção Judiciária de Pernambuco, para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente instrumento contratual, que não puderem ser administrativamente solucionados, renunciando, como renunciado têm, a qualquer outro por mais privilegiado que seja, até mesmo se houver mudança de domicílio de qualquer das partes.

E, por estarem justos e acordados, foi o presente Termo de Cessão de Uso confeccionado em 03 (três) vias de igual teor e forma, que vai subscrito pelo CEDENTE e pela CESSIONÁRIA, para que este documento produza todos os efeitos legais e jurídicos.

Recife (PE), de de 2013.

CEDENTE

CESSIONÁRIA

V I S T O.

DEYSE DAS GRAÇAS PEREIRA DA SILVA MENDES
Coordenadora da CLC/TRT da 6ª Região

AURELAIDE DE SOUZA N. MENEZES
Chefe da Seção de Contratos/CLC/TRT da 6ª Região

ANEXO I

DOS SERVIÇOS PRESTADOS NO RESTAURANTE E LANCHONETE

A CESSIONÁRIA, com relação aos serviços, obriga-se a:

I – Preparar as refeições de acordo com os valores mínimos de calorias e as especificações do cardápio, bem assim em estrita observância às normas técnicas pertinentes de pré-preparo e preparo de alimentos (Anexo), com a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições-padrão dos critérios organolépticos, higiênicos, sanitários e nutricionais, sendo expressamente vedada a utilização de sobras de alimentos e reutilização de “quentinhas”;

II - fornecer, diariamente, alimentos com baixo teor de sódio (sal) e gorduras e, também, produtos diet/light;

III - oferecer, diariamente, a opção de alimentação orgânica, devendo, ainda, apresentar ao gestor do Termo de Cessão, sempre que solicitado, embalagens, notas fiscais e outros meios que comprovem a aquisição de produtos orgânicos

IV - utilizar somente utensílios em aço inoxidável para retirar as preparações de caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

V - fornecer as refeições de acordo com o cardápio mensal, o qual será elaborado por uma nutricionista, dentro das especificações do Anexo II, e apresentado ao gestor do Termo de Cessão em até 05 (dias) antes do início do mês a que o mesmo se refere;

VI - disponibilizar, até o último minuto do horário previsto para o atendimento, todos os itens programados nos cardápios, para as refeições ou lanches;

VII – vender, quando solicitado, a refeição em recipiente para viagem “quentinha”, cujo faturamento será efetuado por peso, acrescido do valor da embalagem;

VIII – aceitar como pagamento os vales-refeição existentes no mercado; bem como disponibilizar aos usuários a possibilidade de pagamento com cartão de débito/crédito, sem acréscimo do valor cobrado, através de pelo menos duas bandeiras.

IX – utilizar comanda padronizada que será entregue aos usuários após a pesagem da refeição ou aquisição do produto e será paga na saída do restaurante e lanchonete.

X - manter visível, na entrada do restaurante e da lanchonete, quadro com o cardápio semanal e com a discriminação dos preços dos produtos.

XI - apresentar ao CEDENTE, quando solicitado, informações sobre a quantidade média diária e/ou mensal de refeições e lanches vendidos.

XII - manter o ambiente do restaurante/lanchonete climatizado, através de ar-condicionado, no horário de funcionamento;

XIII - preparar os alimentos nas instalações do CEDENTE, não podendo essas dependências serem utilizadas para a preparação de refeições de outras instituições;

XIV – responsabilizar-se pelo transporte dos gêneros necessários ao funcionamento do restaurante;

XV - identificar as refeições, com plaquetas;

XVI - servir as refeições e lanches em pratos de louça, talheres de aço inoxidável e os líquidos em copos de vidro, devidamente higienizados e também deverá ter disponíveis, além dos utensílios já citados, pratos, copos e talheres descartáveis a serem utilizados nos serviços da lanchonete, no tocante ao atendimento de “tele entrega”.

XVII – manter os materiais acima citados, em quantidade suficiente para atender a demanda dos clientes do estabelecimento. Não serão permitidos pratos apresentando qualquer tipo de avaria, o que sujeitará ao recolhimento imediato da fiscalização;

XVIII - acondicionar os talheres em embalagem plástica individual, juntamente com os guardanapos de papel;

XIX – utilizar para a pesagem das refeições balança comercial, do tipo eletrônica digital, aferida e com selo do INMETRO;

Caberá ainda à CESSIONÁRIA, visando o controle de qualidade dos alimentos:

I - apresentar, sempre que exigido pelo gestor do Termo de Cessão, amostra de qualquer gênero ou material a ser empregado na execução dos serviços;

II - providenciar, por sua conta e risco, a conservação de refeições e os estoques de alimentos e de material necessários à sua atividade;

III - responder pelas despesas decorrentes de análises microbiológicas em amostras coletadas, que forem movidas pelo CEDENTE;

IV - refazer ou substituir, em tempo hábil, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelos responsáveis da fiscalização do CEDENTE sem condições de serem consumidos.

V - não reutilizar gêneros preparados e não servidos em dia subsequente ao preparo.

VI - não servir alimentos contaminados ou deteriorados.

DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

O Fiscal do Contrato avaliará, trimestralmente, o desempenho da CESSIONÁRIA quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio de pesquisa de satisfação entre os magistrados, servidores e estagiários que frequentam o restaurante e a lanchonete.

I - A Nota da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pela seguinte fórmula:

$$NPS = \frac{ps \times 20}{n}$$

Onde:

ps = somatório das notas válidas obtidas em cada pesquisa de satisfação aplicada junto aos usuários;

n = quantidade de respostas válidas.

II - O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação é o constante do Anexo V deste Termo de Referência.

III - Considerando a vigência contratual, ocorridos 30% (trinta por cento) de avaliações com notas finais de desempenho entre 0-64 constituirão motivo pelo não interesse da Administração na prorrogação do prazo de vigência contratual, por desempenho insatisfatório, observado o limite legal previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.6

DAS MULTAS

I - Ocorrendo atraso injustificado ao início da execução dos serviços, será imposta a CESSIONÁRIA, multa de 0,012% (doze milésimos por cento) por dia de atraso, sobre o valor do contrato. Em se tratando de inexecução parcial do contrato, serão impostas a CESSIONÁRIA as seguintes multas, nos casos abaixo especificados:

a) suspensão ou interrupção, sem justa causa e prévia comunicação dos serviços contratados a CESSIONÁRIA, por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);

- b) reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio, em dia subsequente, por dia: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);
- c) utilizar as dependências do Tribunal para fins diversos do objeto da Cessão, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);
- d) servir bebida alcoólica nas dependências do restaurante ou lanchonete, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);
- e) servir alimento contaminado, por vez: 0,85% (oitenta e cinco centésimos por cento);

II - deixar de:

- a) providenciar limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);
- b) substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);
- c) manter lista de preços em lugar visível, por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);
- d) prestar manutenção aos equipamentos, instalações, utensílios e móveis, por item e por dia: 0,015% (quinze milésimos por cento);
- e) remover o lixo, por dia: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);
- f) atender a determinação quanto ao horário de funcionamento das unidades, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);
- g) proceder as alterações do cardápio determinada pela fiscalização, por ocorrência: 0,01% (um centésimo por cento);
- h) cumprir o cardápio aprovado, por vez: 0,012% (doze milésimos por cento);
- i) refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para consumo, por vez: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento);
- j) cumprir determinação formal da fiscalização, por vez: 0,095% (noventa e cinco milésimos por cento);
- l) cumprir quaisquer das demais obrigações constantes do Termo de Cessão e do Edital de Licitação, aqui não previstas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador, por vez: 0,012% (doze milésimos por cento);
- m) pagar a contribuição relativa a água, no prazo estabelecido, por dia: 0,043% (quarenta e três milésimos por cento).

III – permitir:

- a) a presença de empregado desuniformizado ou sem calçado, por empregado e por dia: 0,012% (doze milésimos por cento);
- b) a presença de empregado com atestado de saúde desatualizado, por empregado e por dia: 0,012% (doze milésimos por cento).

ANEXO II

ESPECIFICAÇÕES DO CARDÁPIO DIÁRIO DO RESTAURANTE E LANCHONETE

O cardápio do restaurante e lanchonete, abaixo especificados, devem servir de referência para os pratos a serem oferecidos no sistema de revezamento, de forma que todo o cardápio possa ser servido durante um período de 30 (trinta) dias.

O preparo das refeições deverá ser de responsabilidade de profissional de nível superior - NUTRICIONISTA, qualificada para o desempenho das atividades pertinente ao objeto ora avençado, que poderá prestar serviços a CESSIONÁRIA ou ser contratado pela mesma, o qual deverá assinar o cardápio.

CARDÁPIO RESTAURANTE:

1. Vegetais Crus: no mínimo oito tipos. Ex.: tomate, cebola, alface, cenoura, pepino, rúcula, repolho verde, repolho roxo, espinafre, agrião, etc.

2. Vegetais Cozidos: no mínimo oito tipos. Ex.: cenoura, chuchu, beterraba, couve, abobrinha verde, vagem, berinjela, broto de feijão, etc.

3. Saladas de Grãos (soja, grão de bico, lentilha)

Observação: Saladas deverão ser oferecidas diariamente

4. Carnes: no mínimo cinco tipos, dos quais, obrigatoriamente:

4.1 - 02 (duas) carnes de primeira qualidade. Ex.: filé, alcatra, chã de dentro, maminha, lombo, picanha, carne do sol, etc;

4.2 – 01 (uma) carne de frango;

4.3– 01(um) peixe;

Observação: Uma das opções deverá ser grelhada

5. Guarnições: no mínimo seis tipos, sendo, obrigatoriamente:

- feijão (mulatinho, macassa, verde);

- arroz (parbolizado tipo I e integral);

- massa (talharim/penne.);

- batata (purê, sauté, ou frita);

- torta salgada; ou pastelão

- farofa

6. Semanalmente, no cardápio deverá constar um dia para as preparações abaixo:

- frutos do mar, crustáceos;

- feijoada;

- cozido;

- dobradinha;

- bacalhau;

- arrumadinho;

- baião de dois;

- panqueca;

- lasanha ou ravióli ou capeletti;

- bolinho de arroz;

- batata doce frita;

- macaxeira frita;

- croquetes de carne/peixe, frango, queijo/vegetais;

7. Molhos: no mínimo três tipos, sendo, obrigatoriamente, um deles vinagrete.

8. Óleos: no mínimo 01 (um), sendo, obrigatoriamente, azeite extra-virgem.

9. Sucos: no mínimo 06 (seis) tipos.

10. Bebida gaseificada: no mínimo 06 (seis) tipos, sendo, obrigatoriamente:

10.1 - um refrigerante tipo cola. Ex.: Coca-Cola ou Pepsi;

10.2 - um refrigerante de guaraná. Ex.: Antarctica ou Kuat;

10.3 - um refrigerante de laranja. Ex.: Fanta ou Sukita.

10.4 – um refrigerante de limonada. Ex.: Soda limonada ou Sprite.

10.5 – 02 (dois) refrigerantes light, diet ou zero.

11. Sobremesas, sendo no mínimo:

05 (cinco) tipos de frutas da estação;

02 (dois) tipos de doces ou compota;

03 (três) tipos de tortas;

03 (três) tipos de sobremesas geladas. Ex.: mousse, pavê, pudim, gelatina, etc.

CARDÁPIO DA LANCHONETE:

ITEM	Especificação	UNID
1	Sanduíche Queijo Coalha	1 Unid
2	Sanduíche Queijo de Mussarela	1 Unid
3	Sanduíche Queijo Prato	1 Unid
4	Sanduíche Misto	1 Unid
5	Sanduíche Americano	1 Unid
6	Sanduíche Hambúrguer	1 Unid
7	Sanduíche Cheese-burger	1 Unid
8	Sanduíche Cheese egg burger	1 Unid
9	Sanduíche Cheese salada	1 Unid
10	Sanduíche Natural	1 Unid
11	Sanduíche Bauru	1 Unid
12	Cachorro Quente carne moída ou salsicha / pão tipo hot-dog	1 Unid
13	Coxinha	100 g
14	Pastel de Forno (carne/frango/queijo)	100 g
15	Empada	100 g
16	Esfirra	100 g
17	Pão de Queijo	100 g
18	Croissant	100 g
19	Folhado salgado	100 g
20	Enroladinho de Salsicha/carne/queijo	100 g
21	Mini Pizza (sabores diversos)	Brotinho
22	Doces Brigadeiro	1 Unid
23	Pastel de Nata	1 Unid
24	Bem Casado	1 Unid
25	Bolos Simples (Farinha de Trigo)	100 g
26	Bolo Laranja	100 g
27	Bolo Recheado	100 g
28	Bolo Fubá ou Milho	100 g
29	Bolo Macaxeira	100 g
30	Bolo de Rolo	100g
31	Torta de Limão	100 g
32	Torta de Morango	100 g
33	Torta de Chocolate	100 g
34	Pavê de Chocolate	200g
35	Pudim de Leite Condensado	200 g
36	Mousse Maracujá/Chocolate	200 g
37	Sorvete (no mínimo 4 sabores)	1 Unid
38	Picolé (no mínimo 8 sabores)	1 Unid
39	Milk Shake	360 ml

40	Salada de Fruta <i>Diversas frutas</i>	300 ml
41	Água Gasificada com sabor (<i>H2o ou similar</i>)	500 ml
42	Água Mineral com Gás	300 ml
43	Água Mineral sem Gás	300 ml
44	Café Expresso	Pequeno
45	Café Expresso	Grande
46	Capuccino	Pequeno
47	Capuccino	Grande
48	Chocolate Quente	Pequeno
49	Chocolate Quente	Grande
50	Chá Infusão	200 ml
51	Chá Gelado (nestea, lipton ou similar)	340 ml
52	Refrigerante em Lata (Normal /lighth)	350 ml
53	Refrigerante em lata	250ml
54	Água de Coco (copo)	300 ml
55	Água de Coco (garrafa)	500 ml
56	Suco Natural (laranja e outros diversos sabores)	250 ml
57	Suco de Polpa com água	250 ml
58	Suco de Polpa com leite	250 ml
59	Suco artificial em Lata	350 ml
60	Suco artificial em Copo	350 ml
61	Suco artificial em Caixa	
62	Vitamina de frutas	250 ml
63	Cartola com queijo coalho	200 g
64	Cartola com queijo de manteiga	200g
65	Sopa (no máximo 03 sabores)	Aproximado 250 ml
66	Sopa (no máximo 03 sabores)	Aproximado 500 ml

DO PRÉ-PREPARO E DO PREPARO DAS REFEIÇÕES

I - Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.).

II - Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente.

III - Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C).

IV - Lavar as mãos constantemente com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova, ao menor sinal de desgaste, deverá ser substituída imediatamente.

V - Utilizar sempre garfos ou pegadores de aço inox na manipulação dos alimentos prontos.

VI - Não utilizar nenhum utensílio de madeira. Ex.: colheres de pau, rolo para massas etc.

VII - Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes.

VIII - Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações.

IX - Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destamparem-nos ou removerem-nos.

X - Descartar esponjas e buchas a cada 5 (cinco) dias de uso.

XI - Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las de acordo com as normas técnicas a respeito.

XII - Utilização obrigatória de luvas, toucas e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam alimentos e trabalham na composição dos pratos, bem como para a entrega aos clientes.

XIII - Prevenir a ocorrência de contaminação cruzada entre os diversos alimentos durante o pré-preparo e preparo final.