



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO
SERVIÇO DE LICITAÇÃO
PA 1402/2011 - Pregão Presencial n. 06/2012

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
PREGÃO PRESENCIAL Nº 06/2012
PROCESSO Nº 1402/2011**

Razão Social: _____

CNPJ Nº _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Celular: _____

Contato: _____

Recebemos através do acesso à página www.trt16.jus.br, nesta data, cópia do instrumento convocatório da licitação acima identificada.

Local: _____, de _____ de 2012.

Assinatura

Senhor(a) Licitante,

Objetivando comunicação futura entre o Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região e essa empresa, solicitamos a V. Sa. o preenchimento e remessa do recibo de entrega do Edital supra ao Serviço de Licitação por e-mail: cpl@trt16.jus.br.

O não encaminhamento do recibo exime o Pregoeiro e Equipe de Apoio da comunicação de eventuais retificações no instrumento convocatório, bem como de quaisquer informações adicionais.



PREGÃO PRESENCIAL N° 06/2012

O Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, por seu Pregoeiro designado pela **PORTARIA GP nº 151 de 06 de março de 2012**, e tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 1402/2011 torna público que realizará licitação sob a modalidade de PREGÃO, do tipo “**maior oferta**” regido pelas disposições contidas na Lei nº 10.520 de 17.07.2002, regulamentada pelo Decreto nº 3.555, de 08.08.2000, alterado pelo Decreto nº 3.693, de 20.12.2000 e, subsidiariamente pela Lei nº 8.666/93 e suas alterações, pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006 e o Decreto Nº 6.204/2007 e pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11.09.90, bem como pelas disposições contidas no presente Edital e seus **Anexos**, que o integram e complementam:

- I (Termo de Referência),**
- I-A (Relação de mobiliário e equipamentos)**
- I-B (Estimativa de preço)**
- I-C (Declaração de Vistoria)**
- I-D (Relação de utensílios)**
- I-E (Modelo de pesquisa de satisfação)**
- I-F (Descontos na pontuação)**
- I-G (Índices para concessão do desconto)**
- II - (Credenciamento)**
- III - (Declaração de Habilitação)**
- IV - (Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte)**
- V- (Declaração do Menor) e**
- VI - (Minuta de Contrato)**

O recebimento e abertura dos envelopes lacrados, contendo a proposta de preços e os documentos de habilitação serão realizados no **dia 03 de julho de 2012, às 9 horas (horário local)**, no Serviço de Licitações deste Tribunal, situado na Avenida Senador Vitorino Freire Nº 2001, Sobreloja, Areinha, São Luís-MA.

Não havendo expediente na data marcada para o recebimento dos envelopes de que trata o preâmbulo do presente Edital, fica a reunião adiada para o primeiro dia útil subsequente, à mesma hora e local, se outra data ou horário não for designado pelo Pregoeiro.

Só serão recebidos envelopes opacos e lacrados contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO 16ª REGIÃO
PREGÃO Nº 06/2012
PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 01**

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO 16ª REGIÃO
PREGÃO Nº 06/2012
DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE Nº 02**



1 - DO OBJETO

1.1 – A presente licitação tem por objeto a concessão de uso administrativo, a título oneroso, de área, instalações e equipamentos pertencentes ao Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região para exploração, por parte de empresa do ramo, dos serviços de restaurante e lanchonete, no prédio sede do Tribunal, conforme Termo de Referência e demais Anexos, partes integrantes deste Edital.

2- DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 - Poderão participar deste PREGÃO as empresas que:

2.1.1 - Não se encontrem com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;

2.1.2 - Não tenham sido declaradas inidôneas por órgão da Administração Pública Direta ou Indireta, Federal, Estadual, Municipal ou do Distrito Federal, por meio de ato publicado no Diário Oficial da União, do Estado ou do Município, sem que tenha sido promovida a reabilitação perante o órgão que aplicou a penalidade; ou punidas com suspensão pelo Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, enquanto perdurar a suspensão;

2.1.3 - Não estejam reunidas em consórcio e não sejam controladoras coligadas ou subsidiárias entre si, ou ainda, quaisquer que sejam sua forma de constituição e empresas estrangeiras não autorizadas a funcionarem no País.

2.1.4 – Não tenham como empregados cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, ocupantes de cargos de direção e de assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao TRT da 16ª Região. (Resolução nº 09 do Conselho Nacional de Justiça)

3 - DO CREDENCIAMENTO

3.1 – Para efeito de formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos, enfim, para praticar em nome da licitante todos os atos pertinentes a este Pregão cada empresa participante deverá credenciar um representante a ser habilitado da forma seguinte:

3.1.1 – Apresentação de procuração ou carta dirigida ao Pregoeiro na qual conste expressamente o poder do outorgado ou credenciado para formular ofertas e lances verbais, negociar preços, declarar a intenção de interpor recursos; enfim, para praticar todos os atos em nome da licitante (**Anexo II**);

3.1.2 - No caso de titular, diretor ou sócio da empresa, apresentação de documento que comprove sua capacidade para representá-la;

3.1.3 – Em ambos os casos citados (3.1.1 e 3.1.2) deverá ser apresentada ainda documento de identidade ou qualquer outro documento legal que possibilite a identificação do outorgado, preposto ou titular da empresa;



3.2 - É vedado a uma só pessoa representar mais de uma licitante;

3.3 - O documento que credencia o representante **e a declaração** de que cumprem os requisitos de habilitação – **Anexo III** deverão ser **ENTREGUES SEPARADAMENTE** dos envelopes "Proposta de Preço" e "Documentos de Habilitação";

3.4 – Na ausência da declaração de habilitação mencionada no item 3.3, o representante ou credenciado poderá preenchê-la no momento da abertura da sessão;

3.5 – O não-credenciamento do representante impedirá que qualquer pessoa presente se manifeste e responda pela licitante.

4 – PARTICIPAÇÃO DE MICROEMPRESAS E EMPRESAS DE PEQUENO PORTE

4.1 – As microempresas e empresas de pequeno porte beneficiária do tratamento diferenciado e favorecido regulamentado pela Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, deverão apresentar declaração, nos termos do **Anexo IV** ou outro documento que comprove ser a mesma microempresa ou empresa de pequeno porte, **no momento do credenciamento.**

4.1.1 – A não apresentação da declaração ou outro documento probatório da situação de microempresa ou empresa de pequeno porte no momento do credenciamento implicará preclusão ao exercício do direito de preferência.

4.2 – A falsidade da declaração prestada objetivando os benefícios da Lei Complementar 123/2006 caracterizará o crime de que trata o art. 299 do Código Penal, sem prejuízo do enquadramento em outros crimes previstos em leis e das sanções previstas neste Edital.

4.3 – A declaração ou documento comprobatório acima mencionado deverá ser apresentado separado dos envelopes de documentação e de proposta de preços.

5 - DO RECEBIMENTO E DA ABERTURA DOS ENVELOPES

5.1 - A reunião para recebimento e abertura dos envelopes contendo as propostas de preços e os documentos de habilitação das licitantes, será pública, dirigida pelo Pregoeiro e realizada no local, data e horário indicados no preâmbulo deste edital;

5.2 - No dia, local e hora marcados no preâmbulo deste Edital, antes do início da sessão, a interessada ou seu representante legal deverá proceder ao respectivo credenciamento, conforme estabelecido no item 3, nos termos do inciso IV, do Artigo nº 11, do Decreto nº 3.555, publicado no D.O.U. de 08 de agosto de 2000;

5.3 - Declarada a abertura da Sessão pelo Pregoeiro, após a fase de credenciamento, as interessadas ou seus representantes **apresentarão declaração, dando ciência de que cumprem plenamente os requisitos de habilitação – Anexo III** e entregarão os envelopes, contendo, em separado, as Propostas de Preços e Documentos de Habilitação;



5.4 - Serão abertos os envelopes contendo as propostas de preços, procedendo-se à verificação da conformidade destas com os requisitos estabelecidos neste Edital e posterior rubrica das folhas;

5.5 - Caso o envelope com a indicação externa “PROPOSTA DE PREÇO” **não possua** o conteúdo exigível neste procedimento licitatório, o Pregoeiro determinará a abertura do envelope “HABILITAÇÃO”, cujo conteúdo deverá ser a proposta, para prosseguimento do certame;

5.6 - Após apresentação da proposta, não caberá desistência, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pelo Pregoeiro.

6- DA APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA DE PREÇO

6.1 - A proposta de preço deverá ser impressa no idioma nacional, em 02 (duas) vias (**preferencialmente**), devendo suas folhas estar rubricadas e a última assinada pelo seu proponente, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, menção a este procedimento licitatório (Pregão Presencial nº 06/2012), devendo conter, sob pena de desclassificação, o seguinte:

6.1.1 - Valor da cessão de uso (igual ou maior que R\$ 3.480,96 (três mil quatrocentos e oitenta reais e noventa e seis centavos)).

6.1.2 – Valor das refeições estabelecido pela empresa (valor igual ou menor que o disposto no Anexo I-B).

6.1.3 – Valor dos itens de lanchonete estabelecido pela empresa para comercialização (valor igual ou menor que os itens dispostos no anexo I-B).

6.2 – O valor inicial dos lances será de R\$ 3.480,96 (três mil quatrocentos e oitenta reais e noventa e seis centavos), valor mínimo estabelecido para cessão de uso.

6.3 - Serão considerados os preços máximos admitidos pela Administração os valores dispostos no Anexo I-B para os itens 6.1.2 e 6.1.3.

6.4 - O prazo de validade da proposta deverá ser de no mínimo 60 (sessenta) dias consecutivos a contar da sessão de abertura das propostas. As propostas que omitirem ou indicarem prazo de validade inferior ao mínimo indicado serão consideradas como válidas pelo período aqui estabelecido;

6.5 - Não será considerada qualquer oferta de vantagem, nem preço ou vantagem baseada em ofertas dos demais licitantes, preços simbólicos ou pagamento antecipado;

6.6 - No valor da proposta deverão estar incluídos os preços dos serviços, dos materiais, mão-de-obra, BDI, bem como todos os tributos, contribuições sociais e previdenciárias, fretes e quaisquer outras despesas necessárias à execução completa do objeto da presente licitação.



6.7 - Serão corrigidos, automaticamente pelo Pregoeiro e sua Equipe de Apoio, quaisquer erros de soma e/ou multiplicação detectados no julgamento das propostas, bem como as divergências que porventura ocorrerem entre o preço unitário e o total quando prevalecerá sempre o primeiro.

6.7.1 – Nos valores propostos considerar-se-ão apenas os numerais correspondentes às duas primeiras casas decimais que se seguirem à vírgula, sem qualquer tipo de arredondamento;

6.8 - A falta de data e/ou rubrica na proposta somente poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura do envelope “Proposta” e com poderes para esse fim.

6.9 - Para maior celeridade processual, solicita-se que a empresa faça constar em sua proposta comercial os números telefônicos, fac-símile, e-mail e nome da pessoa para contato.

7 - DA SESSÃO

7.1 – Após a verificação da conformidade das propostas apresentadas com os requisitos exigidos neste Edital serão convocados pelo Pregoeiro, os proponentes que apresentarem propostas de **maior oferta** e as propostas com preços até 10% (dez por cento) inferiores àquele;

7.1.1 – Quando não forem verificadas, no mínimo, três propostas escritas de preços definidos no item anterior, serão convocadas pelo pregoeiro as 03 (três) melhores ofertas, conforme disposto no art. 11, incisos VI e VII, do Regulamento da Licitação na Modalidade Pregão;

7.2 - Em seguida, será dado início à etapa de apresentação de lances verbais pelos proponentes, que deverão ser formulados de forma sucessiva, em valores distintos e crescentes em relação ao maior preço ofertado;

7.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de menor preço e os demais, em ordem crescente de valor;

7.4 – O Pregoeiro poderá fixar intervalo monetário para os lances;

7.5 – No caso de absoluta igualdade de preços entre duas ou mais propostas de preços escritas, será realizado sorteio para determinação da ordem de oferta dos lances;

7.6 - A desistência em apresentar lance verbal, quando convocado pelo Pregoeiro, implicará na exclusão do licitante da etapa de lances verbais e na manutenção do último preço por ele apresentado para efeito de ordenação das propostas;

7.7 - Caso não se realize lance verbal, será verificada a conformidade entre a proposta de maior preço e o valor estimado para a contratação;

7.8 - Para efeito de ordenação das propostas serão considerados os preços finais globais resultantes dos valores cotados;



7.9 – Após a fase de lances e da negociação, 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) inferior à melhor proposta, proceder-se-á da seguinte forma:

7.9.1 – a microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada poderá, **no prazo de 5 (cinco) minutos** após a convocação, sob pena de preclusão, apresentar nova proposta superior àquela considerada vencedora do certame, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto deste Pregão;

7.9.2 – não havendo nova proposta da microempresa ou empresa de pequeno porte mais bem classificada, na forma do subitem 7.9, serão convocadas as microempresa ou empresa de pequeno porte remanescentes que porventura se enquadrem na condição do item 7.9, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

7.9.3 – no caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrarem nos intervalos estabelecidos no item 7.9, será realizado sorteio entre elas para que se identifique àquela que primeiro poderá apresentar melhor oferta;

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

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

7.10 - Declarada encerrada a etapa competitiva e ordenadas as propostas, o Pregoeiro examinará a aceitabilidade da primeira classificada quanto ao objeto e valor, decidindo motivadamente a respeito;

7.11 - Para julgamento e classificação das propostas, será adotado o critério de **maior oferta**, observadas as exigências estabelecidas no Edital;

7.12 - Serão desclassificadas as propostas:

7.12.1 – Elaboradas em desacordo com os termos deste edital e seus anexos ou que sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos que dificultem o julgamento e, ainda, as propostas:

a) Apresentarem preços abaixo de R\$ 3.480,96 (três mil quatrocentos e oitenta reais e noventa e seis centavos), considerado o preço inicial para os lances.

b) Apresentarem preços acima do disposto no anexo I-B para os itens de restaurante e lanchonete, considerado o preço máximo admitido pela Administração.

7.13 - Sendo aceitável a proposta de **maior oferta**, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado para confirmação das suas condições habilitatórias;



7.14- Constatado o atendimento das exigências fixadas no Edital e seus anexos, o licitante será declarado vencedor, sendo-lhe adjudicado o objeto do certame;

7.15 - Se a oferta não for aceitável ou se o licitante desatender às exigências habilitatórias, o Pregoeiro examinará a oferta subsequente, verificando a sua aceitabilidade e procedendo à habilitação do proponente, na ordem de classificação, e assim sucessivamente, até a apuração de uma proposta que atenda ao Edital, sendo o respectivo licitante declarado vencedor adjudicando-lhe o objeto do certame;

7.16 - Nas situações previstas nos Art. 11, XVI do Decreto nº 3.555/2000, o Pregoeiro poderá negociar diretamente com o proponente para que seja obtido preço melhor;

7.17 - Não poderá haver desistência dos lances ofertados, sujeitando-se o proponente desistente às penalidades constantes neste Edital;

7.18 - Da reunião, lavrar-se-á ata circunstanciada, contendo, sem prejuízo de outros, o registro dos licitantes credenciados, das propostas escritas e verbais apresentadas, na ordem de classificação, da análise da documentação exigida para a habilitação e dos eventuais recursos interpostos e que, ao final, será assinada pelo Pregoeiro, Equipe de Apoio e licitantes presentes.

8- DA APRESENTAÇÃO DOS DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

8.1 - Para se habilitarem a presente licitação, os interessados deverão apresentar os seguintes documentos, sob pena de inabilitação:

8.1.1 – Declaração da empresa, de acordo com o inciso XXXIII do art. 7º da Constituição Federal, de que na empresa há proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre aos menores de dezoito anos e de qualquer trabalho a menores de dezesseis anos, salvo na condição de aprendiz a partir de quatorze anos (**Anexo V**).

8.1.2 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.2.1 - Ato constitutivo: estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades comerciais, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição de seus administradores, ou Registro Comercial, se empresa individual, ou inscrição do ato constitutivo, acompanhada de prova de diretoria em exercício, em se tratando de sociedade civil, devendo, em todos os casos acima, constar dentre os objetivos sociais a execução de atividades da mesma natureza ou compatíveis com o objeto da licitação;

a) os documentos, aqui exigidos, deverão estar acompanhados de todas as alterações ou de documento consolidado, devidamente registrados na Junta Comercial ou em órgão equivalente, se for o caso.

8.1.3 - REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA

8.1.3.1 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Federal referente aos tributos federais, neles abrangidas as contribuições sociais administradas pela Secretaria da Receita Federal, relativa ao domicílio ou sede da licitante;



8.1.3.2 - Prova de regularidade com a Fazenda Pública Federal, mediante certidão da Dívida Ativa da União;

8.1.3.3 - Prova de Regularidade relativa à Seguridade Social, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos (CND), expedida pelo INSS;

8.1.3.4 - Prova de Regularidade relativa ao Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante a apresentação de Certificado de Regularidade do FGTS emitida pela Caixa Econômica Federal;

8.1.3.5 - Prova de inexistência de Débitos Trabalhista, mediante a apresentação da certidão negativa, nos termos do inc. V do art. 29 da Lei 8.666/93, com nova redação instituída pela Lei nº 12.440/11 (disponível no *site* do TST – <http://www.tst.jus.br/certidao>).

8.1.3.6 – Havendo alguma restrição na documentação fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será concedido **prazo de 2 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a requerimento do interessado e a critério da Administração, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa (**art. 43, § 1º, da LC 123/2006**);

8.1.3.7 – O pedido de prorrogação deverá ser protocolado dentro dos dois dias úteis inicialmente concedidos, sob pena de intempestividade.

8.1.3.8 - A **não-regularização da documentação**, no prazo previsto no item 8.1.3.6, implicará na **decadência do direito à contratação**, sem prejuízo das sanções previstas neste edital, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura da ata, ou revogar a licitação (art. 43, § 2º, da LC 123/2006);

8.1.4 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1.4.1 – Prova de registro ou inscrição da empresa no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que estiver a licitante vinculada.

8.1.4.2- Comprovante fornecido pela licitante que possui vínculo com profissional de nível superior na área de Nutrição devidamente reconhecido e registrado no Conselho Regional de Nutricionistas que atuará como responsável técnico, na elaboração de cardápio, e fiscalização de preparo e fornecimento das refeições detentor de Atestado de Responsabilidade Técnica, fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado.

8.1.4.2.1 - a comprovação de vínculo da licitante com os profissionais poderá ser efetuada com a apresentação de Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou Contrato de Prestação de Serviço, com ou sem vínculo trabalhista ou Ficha de Registro de Empregado ou pela Certidão de Registro da Licitante no Conselho Regional de Nutricionista, se nela constar o nome do profissional indicado (Acórdão 361/2006 – TCU Plenário);



8.1.4.3 - 01 (um) ou mais atestado de capacidade técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado do profissional que atuará como responsável técnico que comprove ter executado serviços de características semelhantes considerando de maior relevância e valor significativo, objeto desta licitação: **elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições.**

8.1.4.3.1 – O Nutricionista indicado pela licitante deverá participar da execução do objeto desta licitação, somente admitindo-se a substituição por outro profissional, desde que aprovada pela Administração deste Tribunal.

8.1.4.4 - 01 (um) ou mais atestado de capacidade técnica, **em nome da licitante (empresa)**, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove (m) ter a licitante executado serviços com características semelhantes – **serviços de preparo e fornecimento de, no mínimo, 100 refeições/dia.**

8.1.4.5 – Declaração da empresa de que vistoriou o local onde serão executados os serviços e que tomou pleno conhecimento de todas as condições existentes para o cumprimento das obrigações, objeto da presente licitação ou declaração da licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto desta licitação, conforme ANEXO I-C deste Edital.

8.1.4.5.1 – A vistoria deverá ser agendada na Diretoria de Serviços Gerais do TRT da 16ª Região, através do telefone nº (98) 2109.9344 ou 2109.9345.

8.1.5 - QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

8.1.5.1 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (ou balanço de abertura para a empresa que iniciou suas atividades neste ano), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou outro indicador que o venha substituir.

OBSERVAÇÃO:

Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

- a) publicados em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação, ou
- b) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; ou
- c) por cópia ou fotocópia das páginas correspondentes do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento.

8.1.5.1.1. A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), os quais deverão ser maior que 1(um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:



$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

8.1.5.1.2. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados pelo Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

8.1.5.1.3. As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculo juntado ao balanço.

8.1.5.1.4 Apresentação dos índices contábeis maior que 1 (um), comprovará a boa situação financeira da empresa.

8.1.5.1.5 A licitante que apresentar valor igual ou menor do que 1 (um) em qualquer dos índices contábeis, deverá comprovar através do último balanço publicado e apresentado na forma da Lei que possui Patrimônio Líquido no mínimo igual a 10% (dez por cento) do valor anual estimado para a contratação relativamente à data da apresentação da proposta, admitida atualização para esta data através de índices oficiais. Se necessária a atualização do balanço, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos aqui mencionados, o memorial de cálculo correspondente.

8.1.5.1.6 A qualificação econômico-financeira poderá ser efetuada por consulta no SICAF;

8.1.5.1.6.1. A apresentação do balanço patrimonial será obrigatória caso os índices exigidos não constem do SICAF ou os que estejam ali registrados sejam insuficientes.

8.2 – Para licitantes cadastradas no SICAF, a comprovação da habilitação parcial dar-se-á através de consulta “on line” ao sistema, no momento da abertura do envelope de documentação da(s) licitante(s). O atendimento a este item dispensará a licitante de apresentar os documentos relacionados à habilitação jurídica e regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira, **devendo ser apresentada a documentação relativa a Qualificação Técnica e a Declaração do Menor**. Será assegurado à cadastrada o direito de apresentar a documentação atualizada e regularizada na própria sessão, caso esteja com algum documento vencido.

8.3 - O Pregoeiro poderá solicitar o original de quaisquer documentos sempre que houver dúvida e julgar necessário;



8.4 - Não serão aceitos “protocolos de entrega” ou “solicitação de documento” em substituição aos documentos relacionados neste edital nem aqueles apresentados através de fax;

8.5 - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados, específicos da empresa, deverão estar em nome da licitante com o número do CNPJ e, preferencialmente com o endereço respectivo:

- a) se a licitante for a matriz, todos os documentos deverão estar em nome da matriz;
- b) se a licitante for a filial, todos os documentos deverão estar em nome da filial, exceto aqueles documentos que, pela própria natureza, comprovadamente, forem emitidos somente em nome da matriz.

8.6 - Sob pena de inabilitação, todos os documentos apresentados deverão estar datados dos últimos 90 (noventa) dias até a data de abertura do **envelope nº 02** quando não tiver prazo estabelecido pelo órgão competente expedidor;

8.6.1 - Não se enquadram no prazo de que trata este subitem os documentos que, pela própria natureza, não apresentam prazo de validade;

8.7 – Para efeito do disposto nos incisos XV e XXII do art. 11 do regulamento do Pregão, os envelopes contendo a documentação dos licitantes classificados para etapa de lances ficarão em poder da Administração até a aceitação ou recebimento da Nota de Empenho; os demais envelopes de habilitação serão devolvidos.

8.8 - Após a data a que se refere o item anterior, os interessados poderão solicitar a devolução dos envelopes contendo a documentação.

8.9 - No momento da abertura dos envelopes de documentos, os mesmos deverão ser apresentados Em original ou Fotocópias autenticadas por cartório competente ou fotocópias simples autenticadas por servidor ou ainda, Publicação em órgão da imprensa oficial.

8.10 – A autenticação, quando feita por servidor será efetuada no Serviço de Licitações, cujo endereço consta no preâmbulo deste edital, nos dias úteis, no horário de 8 às 17:00 horas ou no dia da sessão de abertura do certame, preferencialmente antes do seu início.

9 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

9.1 - Até 02 (dois) dias úteis, antes da data fixada para o recebimento das propostas, qualquer pessoa poderá solicitar esclarecimentos, providências ou impugnar o ato convocatório do pregão;

9.2 - Caberá ao Pregoeiro decidir sobre a petição no prazo de vinte e quatro horas;

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



10 - DOS RECURSOS

10.1- Declarado o vencedor, qualquer licitante poderá manifestar, imediata e motivadamente, a intenção de recorrer quando lhe será concedido o prazo de 03 (três) dias consecutivos para a apresentação das razões do recurso, ficando os demais licitantes, desde logo, intimados a apresentar contra-razões em igual número de dias, que começarão a correr do término do prazo do recorrente, sendo-lhe assegurada vista imediata dos autos;

10.1.1 - A falta de manifestação imediata e motivada do licitante importará na decadência do direito de recurso e na adjudicação do objeto da licitação pelo Pregoeiro ao vencedor. Os recursos imotivados ou insubsistentes serão rejeitados;

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

10.2 - O recurso contra decisão do Pregoeiro não terá efeito suspensivo;

10.3 - O acolhimento do recurso importará na invalidação apenas dos atos insuscetíveis de aproveitamento;

10.4 - Se não reconsiderar sua decisão, o Pregoeiro submeterá o recurso, devidamente informado, à consideração do Diretor-Geral do TRT da 16ª Região, que proferirá decisão definitiva antes da homologação do procedimento;

10.5 - Os memoriais dos recursos e contra-razões deverão ser apresentados no Serviço de Licitações do TRT da 16ª Região – Avenida Vitorino Freire 2001, Sobreloja, Areinha, das 8:00 às 17:00 horas;

10.6 - Os autos do processo permanecerão com vistas franqueada aos interessados no mesmo local indicado no item 10.5;

10.7 - Decididos os recursos, a autoridade competente fará a adjudicação do objeto da licitação ao licitante vencedor.

11 – DA HOMOLOGAÇÃO, DO CONTRATO E GARANTIA

11.1 – Homologado o resultado da presente licitação pela autoridade competente do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região;

11.2 - A Administração deste TRT convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade de sua proposta para, no prazo máximo de **02 (dois) dias úteis, a partir da notificação**, assinar o contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital;

11.3 - O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração;



11.4 - A Licitante vencedora, no ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do Cedente, garantia contratual, em uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei 8.666/93, no valor representativo de 3% (três por cento) do valor anual estimado da cessão de uso.

11.5 – A microempresa e empresa de pequeno porte, se vencedora do certame e tendo havido alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, deverá apresentar certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa comprovando sua regularidade. A não-regularização implicará na decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste edital.

11.6 – Os preços inicialmente contratados só poderão ser repactuados no prazo mínimo de um ano, a contar da apresentação da proposta.

13 – DA EXECUÇÃO DO SERVIÇO

13.1 - A contratada deverá proceder colocar em funcionamento o restaurante e lanchonete no prazo máximo de 30 (trinta) dias, a contar da assinatura do contrato.

13.2 – A fiscalização dos serviços será exercida por servidor designado por este Regional, obrigando-se a Contratada assegurar o livre acesso e tudo facilitar para que o responsável pela fiscalização dos serviços possa exercer integralmente a sua função.

13.3 – As demais condições de execução do contrato estão dispostas no Termo de Referência e demais anexos.

14 - DO PAGAMENTO

14.1 – A taxa a ser paga pela cessão de uso será efetuada mensalmente, até o 5º dia útil do mês subsequente, mediante GRU, código 18811-5, devendo ser entregue uma via na Diretoria de Orçamento e Finanças deste Regional.

15 - DAS PENALIDADES

15.1. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública e será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital, garantido o direito da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, à Contratada que:

- a. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
- b. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste ;
- c. Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- d. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- e. Comportar-se de modo inidôneo;
- f. Fizer declaração falsa;
- g. Cometer fraude fiscal.

15.2. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita à penalidade estabelecida no item anterior:



- a. recusa injustificada em assinar o contrato;
- b. não apresentação da garantia de que trata este instrumento;
- c. atraso injustificado no início da execução dos serviços;
- d. não pagamento da taxa de cessão de uso no prazo estabelecido, quando couber;
- e. execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo contrato.

15.3. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

15.4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste contrato, a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Edital.

- advertência;
- multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da taxa a ser paga pela cessão de uso, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

15.5. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, em relação a um dos eventos arrolados acima, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

15.6. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa.

16- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

16.1 - Após a declaração do vencedor da licitação, não havendo manifestação dos licitantes quanto à intenção de interposição de recurso, o Procedimento Licitatório será submetido ao Diretor-Geral para homologação.

16.2 - A critério do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região a presente licitação poderá ser:



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

16.2.2 - Anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado;

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

16.4 – Quando todas as licitantes forem inabilitadas ou todas as propostas forem desclassificadas, o Pregoeiro deste TRT poderá, a seu juízo, fixar às participantes o prazo de **08 (oito) dias úteis** para apresentação de nova documentação ou de outras propostas, escoimadas das causas de sua inabilitação ou desclassificação.

16.5 - As decisões do Pregoeiro somente serão consideradas definitivas após homologação pela autoridade competente do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região.

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

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

16.8 - Fica entendido que o presente Edital, seus anexos e toda documentação da licitação são complementares entre si, de modo que quaisquer detalhes que se mencionem em um documento e se omitam em outro serão considerados especificados e válidos.

16.9 - Outras informações sobre a presente licitação e quaisquer dados necessários à complementação das especificações poderão ser obtidos junto ao Pregoeiro, no Serviço de Licitação do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região – Avenida Senador Vitorino Freire 2001, Sobreloja, Areinha, telefones (98) 2109-9378 ou 2109-9421(fax), nos dias úteis, no horário das 8 às 17 horas ou via e-mail através do endereço eletrônico cpl@trt16.jus.br.

16.10 - O presente edital estará disponibilizado no site, www.trt16.jus.br do Tribunal Regional do Regional do Trabalho da 16ª Região.

São Luís, 11 de junho de 2012

Raimundo Nonato Monteiro Filho
Pregoeiro do TRT da 16ª Região

Gisele Fernandes Azevedo Cutrim
Equipe de Apoio

Mª Lídia Borges de Sousa
Equipe de Apoio



ANEXO I

TERMO DE REFERÊNCIA Protocolo nº 1402/2011

1. DO OBJETO

Cessão de uso de área localizada no 1º andar do prédio sede do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, de equipamentos e instalações próprias destinados para a exploração, por empresa especializada, dos serviços de restaurante (refeição do tipo “fast food”) e lanchonete, conforme disposto neste instrumento.

2. DA JUSTIFICATIVA

Necessidade de atendimento aos magistrados e servidores do TRT 16ª Região, estagiários e terceirizados do Cedente, visando oferecer refeições rápidas e lanches de qualidade, no próprio local de trabalho, e usuários externos,.

3. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato de cessão terá vigência de 12 **(doze) meses, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses**, com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, conforme artigo 57, II da Lei de Licitações e Contratos.

4. DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

Lei nº 8.666/1993, Lei nº 10.520/2002, Decreto Lei nº 3.555/2000, o Código de Defesa do Consumidor, os preceitos de direito público e, supletivamente, os princípios da Teoria Geral dos Contratos e as disposições do Direito Privado.

5. DO FUNCIONAMENTO E DO PÚBLICO ALVO

5.1. A Cessionária prestará os serviços de preparação e fornecimento de refeições do tipo fast food e de lanches, nos dias de expediente do Cedente.

5.2. O horário de funcionamento do restaurante será das 11h30 às 14h30 e da lanchonete será de 8h30 às 17h30, nos dias de expediente do Cedente durante o período de vigência do Contrato de Cessão.

5.3. No período do recesso forense, compreendido entre 20 de dezembro a 06 de janeiro, a Cessionária manterá o fornecimento somente dos itens da lanchonete, no horário determinado pelo Cedente.

5.3. A composição dos pratos prontos e os itens da lanchonete serão apresentados em cardápio elaborado sob a responsabilidade da Cessionária.

5.4 Estão lotados no prédio sede do Cedente 394 (trezentos e noventa e quatro) pessoas, entre magistrados, servidores e estagiários.

5.5. O quantitativo de pessoas mencionadas no item anterior não constitui qualquer compromisso, presente ou futuro, por parte do Cedente, o qual não poderá ser responsabilizado por variações que possam ocorrer durante a execução do contrato no que se refere à quantidade de refeições ou lanches a serem consumidos.

6. DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA



- I. Declaração da licitante de que vistoriou o local onde será prestado o serviço e de que é detentora de todas as informações relativas à sua execução ou declaração da licitante de que conhece as condições locais para a execução do objeto deste Termo de Referência, assinadas pelo representante legal da empresa.
 - a) A declaração de vistoria (Anexo III) será emitida pela Diretoria de Serviços Gerais deste TRT 16º Região e deve ser agendada através de contato pelos telefones (98)3218-9344/9345, com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data marcada para a licitação.
- II. Um ou mais atestado (ou declaração) de capacidade técnica, expedido (a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a **licitante** executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de, pelo menos, **100 refeições/dia**.
- III. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutricionistas da região a que a licitante estiver vinculada;
- IV. **Comprovante fornecido pela licitante de que possui vínculo com** profissional da área de nutrição, nível superior, detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto deste Termo de Referência, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas)
 - a) A comprovação do vínculo empregatício do profissional com a **licitante** poderá ser efetuada por intermédio do Contrato Social, se sócio, ou da Carteira de Trabalho ou do Contrato de Prestação de Serviço, com ou sem vínculo trabalhista, ou Ficha de registro de empregado ou pela Certidão de Registro da Licitante no Conselho Regional de Nutricionistas, se nela constar o nome do profissional indicado.
 - b) O Nutricionista indicado pela licitante poderá ser substituído por outro profissional desde que atenda as exigências dos subitens anteriores e que seja devidamente aprovado pelo Cedente.

7. DA QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

7.1. Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social (ou balanço de abertura para a empresa que iniciou suas atividades neste ano), já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balanços ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais, quando encerrados há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta, tomando como base a variação, ocorrida no período, do ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou outro indicador que o venha substituir.

OBSERVAÇÃO:

Serão considerados aceitos como na forma da lei o balanço patrimonial e demonstrações contábeis assim apresentados:

- d) publicados em Diário Oficial ou em jornal de grande circulação, ou
- e) por cópia ou fotocópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; ou
- f) por cópia ou fotocópia das páginas correspondentes do livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro órgão equivalente, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento.

7.2. A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de Liquidez Geral (LG), Solvência Geral (SG) e Liquidez Corrente (LC), os quais deverão ser maior que 1(um), resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:



$$LG = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRZO}}$$

$$SG = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$LC = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

7.3. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados pelo Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

7.4. As fórmulas dos índices contábeis referidos deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculo juntado ao balanço.

7.5. Apresentação dos índices contábeis maiores que 1 (um), comprovará a boa situação financeira da empresa.

7.5.1. A licitante que apresentar valor igual ou menor do que 1 (um) em qualquer dos índices contábeis, deverá comprovar através do último balanço publicado e apresentado na forma da Lei que possui Patrimônio Líquido no mínimo igual a 10% (dez por cento) do valor anual estimado para a contratação relativamente à data da apresentação da proposta, admitida atualização para esta data através de índices oficiais. Se necessária a atualização do balanço, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos aqui mencionados, o memorial de cálculo correspondente.

7.6. A qualificação econômico-financeira poderá ser efetuada por consulta no SICAF;

7.6.1. A apresentação do balanço patrimonial será obrigatória caso os índices exigidos não constem do SICAF ou os que estejam ali registrados sejam insuficientes.

8. DA COMPOSIÇÃO BÁSICA SUGERIDA PARA OS CARDÁPIOS DO RESTAURANTE E LANCHONETE

8.1. Restaurante:

- Horário de funcionamento: das 11:30h às 14h30, nos dias de expediente do Cedente.

- A Cessionária deverá oferecer refeição do tipo "fast food" conforme a sugestão a seguir: a) Refeição simples; b) Refeição Executiva.

- A opção "c", Prato do Dia, poderá ser oferecida a critério da cessionária.

CARDÁPIO SUGESTIVO (mínimo)	
a)Refeição simples	Carne ou peixe ou filé de frango grelhados Farofa e Vinagrete + 3 acompanhamentos
	Estrogonofe (carne ou frango)



b)Refeição executiva	Parmegiana (carne ou frango) Medalhão Recheados com queijo e presunto (carne ou frango) Peixada; Peixe assado; Peixe à escabeche ao molho de camarão; Camaroadada + 3 acompanhamentos
d)Prato do Dia -	Cozido de verduras, bife role, bife á milanese, almôndega, coxa ou sobre coxa de frango cozida ou assada, peixe frito, tortas (carne, caranguejo, camarão) + arroz branco e/ou macarrão + feijão + salada de alface e tomate.

8.2. Sugestão de Acompanhamentos (mínimo)

Arroz branco
Arroz à grega
Arroz Maria Isabel
Baião de Dois
Arroz integral
Feijão
Salada de legumes cozidos (cenoura, batata doce, brócolis, beterraba, etc)
Salada de legumes crus (cenoura, beterraba, tomate, repolho, etc)
Salada folhosa (rúcula, alface, agrião, acelga, rúcula, etc)
Salpicão (somente para a refeição executiva)
Tabule
Purês de batata, de abóbora, de macaxeira, etc
Batata frita
Macaxeira frita
Molhos à base de azeite de oliva extra virgem
Molhos cremosos (rose, iogurte, outros)
Farofa
Vinagrete

8.3. Das Porções de alimentos

8.3.1. As porções abaixo identificadas devem ter **aproximadamente** o peso indicado, de acordo com a observação que se segue:

- a. Carne, frango (filé) (prontas) – 180g
- b. Peixe (pronto) – 200g
- c. Frango c/osso (pronto) – 300g
- d. Arroz – (cru) 60g
- e. Feijão (cozido) – 80g
- f. Massas – (seca) 100g
- g. Massas (pronta e como prato principal) 250g
- h. Batata frita (pronta) – 250g
- i. Vegetais (cozidos) 150g

8.4. Das informações gerais

8.4.1. O cardápio deverá ser afixado em local visível, no espaço destinado ao restaurante fast food e lanchonete;

8.4.2. Os itens que compõem o cardápio poderão sofrer alterações em função da safra de alimentos, datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários;



- 8.4.2. Cada novo cardápio será encaminhado, previamente, ao fiscal do contrato;
- 8.4.3. A Cessionária deverá colocar à disposição da clientela, diariamente, pelo menos 50% (cinquenta por cento) da totalidade dos acompanhamentos, por item, devendo renovar a oferta semanalmente;
- 8.4.4. Os itens sugeridos como “Acompanhamento” **deverão ser oferecidos também para aquisição em separado**, como “porção extra”;
- 8.4.5. O preço unitário de cada prato será diferenciado em função da sua composição, observando-se a manutenção do peso mínimo exigido para as porções identificadas no subitem 8.3, deste Termo de Referência;
- 8.4.6. Os pratos deverão ser apresentados também na versão “meia porção” (kids) e na versão “combinada”, assim entendido quando for acompanhado de, por exemplo, refrigerante ou suco e 01 (um) ou mais itens dentre aqueles mencionados como “Acompanhamento” (ex. batata frita);
- 8.4.7. A Cessionária poderá, uma vez por semana, oferecer uma sugestão de “prato do dia. A oferta poderá ser aumentada para mais vezes de acordo com a aceitação da clientela;
- 8.4.8. A Cessionária deverá preparar os alimentos usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas e fazer utilização somente de óleos de origem vegetal; evitando o reaproveitamento do óleo utilizado;
- 8.4.9. Os talheres deverão estar disponíveis embalados individualmente em material descartável e as bandejas de serviço forradas com papel apropriado de escolha da Cessionária;
- 8.4.10. Durante o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete deverão estar disponíveis nas mesas sachês individuais de açúcar branco, açúcar mascavo ou similar, adoçante artificial, sal, bem como sachês de molhos do tipo catchup, mostarda, pimenta em pó, maionese e, ainda, palitos, embalados individualmente, canudinhos e guardanapos de papel de primeira qualidade;
- 8.4.11. Devem estar à disposição dos usuários: molho de pimenta, azeite, vinagre balsâmico, vinagre comum;
- 8.4.12. A Cessionária deverá disponibilizar embalagem descartável de alumínio “quentinha”, para transporte de refeições, que será cobrada à parte;
- 8.4.13. As bebidas (suco, refrigerantes) e a sobremesa serão pagas à parte;
- 8.4.14. A opção da sobremesa deverá ser de, no mínimo, dois itens os quais terão seus preços cobrados por porção, com preço estabelecido de acordo com o tipo apresentado;
- 8.4.15. A empresa deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens constantes do cardápio apresentado;
- 8.4.16. É terminantemente proibida a exposição e/ou a comercialização de bebidas alcoólicas;
- 8.4.17. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação;

8.5. Lanchonete

Horário de funcionamento: de 8h30 às 17h00, nos dias de expediente.

Serviços:

Atendimento direto no balcão da lanchonete no horário acima especificado.

A empresa deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na lanchonete

8.5.1. Serviço “tele-entrega”:

Para os produtos ofertados na lanchonete a Cessionária deverá disponibilizar o “serviço de “tele-entrega” dos itens solicitados em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores do Cedente/Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região(edifício sede), sem acréscimo no preço;

Esse “Serviço de tele entrega” de lanches deverá estar disponível nos horários de 09h00 às 11h00 e de 14h30 às 17h00.

8.6. Deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:



PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Bolos simples	Sem recheio e/ou cobertura	120g
Bolos confeitados/Tortas	Com recheio e cobertura	120g
Salgados assados		100g
Salgados fritos		100g
Pão de queijo		50g
Sanduíches quentes		110g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g
Salada de fruta		300ml
Suco de laranja		300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml
Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300ml
Leite puro - integral/desnatado		300ml
Leite (integral/desnatado) com café		300ml
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300ml
Chás/café	Vários sabores	160ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade

8.6.1. A Cessionária deve oferecer, diariamente, no mínimo, cinco tipos de salgados sendo 2 (dois) tipos de salgados fritos e 3 (três) tipos de salgado assados; cinco opções de suco de frutas, cinco opções de refrigerantes (sendo uma opção light, diet ou zero) e 02 opções de sanduíches.

8.6.2. Deverão estar disponíveis diariamente, no mínimo, 2 (dois) tipos de bolos, 1 (um) simples e 1(um) confeitado/recheado.

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

9. DAS INSTALAÇÕES

O licitante vencedor receberá as instalações, mediante contrato de cessão de uso.

1 - Dependências objeto da cessão:

- a) restaurante – salão com 96,24 m² ;
capacidade - 62 (sessenta e dois) lugares;
cozinha e depósito – 21,61 m²
atendimento – 10,16 m²
circulação , lavabos e descanso – 28,87 m²

b) lanchonete – integrada às instalações do restaurante

c) Endereço – Prédio sede do Tribunal Regional do Trabalho da XVI Região, 1º andar, sito à Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade.

10. DA VISTORIA



10.1 - A licitante interessada deverá vistoriar o local onde serão executados os serviços, até o último dia útil que anteceder a data fixada no para abertura do procedimento licitatório, com o objetivo de se inteirar das condições e grau de dificuldade existentes, mediante prévio agendamento de horário junto à Diretoria de Serviços Gerais do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região.

10.1.1. O horário da visita deverá ser previamente agendado na Unidade mencionada no subitem anterior pelos telefones **2109-9344 / 2109-9345**

101.2. A declaração de vistoria, elaborada de acordo com o **Anexo I-C**, deverá ser visada por servidor da Diretoria de Serviços Gerais ou outro servidor por ele designado para tal.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

- I. Assinar, no prazo de dois dias úteis após a convocação, o contrato de cessão de uso das instalações e exploração do restaurante;
- II. Colocar em funcionamento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, o restaurante/lanchonete objeto do contrato;
- III. Apresentar ao Cedente, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação e a carga horária dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços;
- IV. Entregar mensalmente ao Cedente, na pessoa do fiscal do contrato, a comprovação de recolhimento do INSS e do e do FGTS, do pagamento dos salários, da entrega dos vales-transportes e do cumprimento de outras obrigações trabalhistas, de modo a resguardar os direitos dos empregados;
- V. Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação pertinente, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o Cedente;
- VI. Responsabilizar-se, ainda, pelas providências e obrigações previstas na legislação específica sobre acidentes do trabalho em relação aos seus empregados, se porventura ocorrer a situação no desempenho das atividades objeto deste ou em conexão com elas;
- VII. Responsabilizar-se pelos encargos oriundos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionada à prestação do serviço, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- VIII. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto deste;
- IX. Responsabilizar-se pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração do Restaurante/Lanchonete, mantendo a higiene e limpeza diária;
- X. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos apropriados, conformes normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos, propagação de mau cheiro, etc...
- XI. Realizar coleta seletiva de lixo, de acordo com o Projeto TRT Ambiental para tanto, disponibilizará coletores seletivos de três cores (cinza, azul e amarelo) em local apropriado, com separação em três tipos: não reciclável (incluindo-se o orgânico), papel e recicláveis em geral (latas, plásticos e óleo de fritura);
- XII. Responsabilizar-se pelo descarte do óleo proveniente de frituras em local apropriado, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;
- XIII. Realizar dedetização a cada 6 meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem-se vestígios de infestação com insetos, pragas ou roedores. A dedetização deverá ser feita com o conhecimento prévio e autorização pelo Fiscal do Contrato, sempre ao final do expediente da sexta-feira, devendo a Cessionária tomar todas as



precauções necessárias para a proteção de alimentos e utensílios, não sendo descartada a realização, no dia seguinte, a higienização geral do ambiente físico, equipamento e utensílios;

- XIV. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais;
- XV. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;
- XVI. Manter nas instalações os seus equipamentos, até o final do último dia de prazo da cessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;
- XVII. Informar ao fiscal do contrato qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de empregados;
- XVIII. Apresentar no Serviço de Saúde do Cedente, no início de execução do serviço e sempre que lhe for solicitado, comprovante, na forma legal, de exame de saúde, dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/lanchonete, sendo necessária a apresentação do referido documento sempre que houver inclusão de novo empregado;
- XIX. O início da prestação do serviço por qualquer empregado da Cessionária só será permitido após a apresentação do comprovante dos exames de saúde;
- XX. Manter, às suas expensas, os empregados devidamente uniformizados (calçado fechado, calça, camisa ou camiseta, proteção para os cabelos – toucas descartáveis - luvas e máscara descartáveis) permanentemente limpos e asseados e com a higiene pessoal adequada (sem barba/bigode e com unhas curtas);
- XXI. Substituir imediatamente, inclusive por solicitação do Fiscal do Contrato, o empregado que não preencher a exigência do item anterior;
- XXII. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- XXIII. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados no preparo e fornecimento dos alimentos visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- XXIV. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens disponibilizados pelo Cedente, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- XXV. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência do Cedente;
- XXVI. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização;
- XXVII. Responder, civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa no cumprimento do contrato, venham, direta ou indiretamente, provocar ou causar, por si ou por seus empregados, à Administração ou a terceiros;
- XXVIII. Apresentar, sem qualquer ônus para o Cedente, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;
- XXIX. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão;
- XXX. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade;
- XXXI. Serão de responsabilidade da Cessionária todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- XXXII. Minimizar a utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, utilizando-se estes somente quando solicitado ou quando o lanche for “para viagem”.
- XXXIII. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Termo de Referência e no Edital;
- XXXIV. Recolher mensalmente a taxa de utilização da cessão de uso;
- XXXV. Comunicar ao fiscal do contrato, por escrito, qualquer anormalidade tão logo verificada na execução do serviço, prestando os esclarecimentos necessários;



- XXXVI. Indicar ao Cedente o nome, meios de acesso, do seu preposto ou empregado com competência para manter contato e receber/transmitir comunicados ao fiscal do contrato;
- XXXVII. Permitir, ao final do contrato, o acesso ao restaurante/lanchonete para vistoria por parte das empresas que forem participar da licitação.

12. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA PRIMA

12.1. Os alimentos armazenados nas dependências do Cedente deverão observar os cuidados necessários de acondicionamento pertinentes:

- Alimentos secos ou não-perecíveis;
- Frutas, verduras e legumes;
- Alimentos congelados;
- Leites e seus derivados e sobremesas a base de leite;
- Carnes, peixes e aves crus;
- Alimentos cozidos;

Os alimentos congelados deverão estar embalados separadamente, etiquetada constando data de congelamento e validade.

Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos com data fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

13. PRÉ-PREPARO E 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 destampá-los ou removê-los;
- X. Descartar esponjas e buchas a cada 5 (cinco) dias de uso;
- XI. Nunca apoiar as panelas no chão, caixote, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
- XII. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las.

14. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E PREPARO

14.1. O preparo das refeições será realizado na cozinha do restaurante. Itens que não puderem ser processados ali deverão ser transportados do local de sua confecção sendo de inteira responsabilidade da Cessionária o transporte dos alimentos prontos para o restaurante. Este transporte deverá ser feito com estrita observância das normas técnicas pertinentes, observando, inclusive as normas de transporte de alimentos no interior do prédio.



- 14.2. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
- 14.3. Utilização de veículos fechados para o transporte das refeições, em condições ideais de higiene, sendo vedado o transporte das refeições juntamente com outros materiais e/ou pessoas;
- 14.4. Utilização obrigatória de luvas, toucas, e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam as refeições durante a distribuição nos balcões térmicos;
- 14.5. Evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc.;
- 14.6. Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição, no menor espaço de tempo possível;

15. DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

- 15.1. O Cedente obriga-se a entregar, imediatamente, após a assinatura do termo contratual, as instalações físicas, elétricas e hidráulicas, em perfeitas condições para o uso pela Cessionária, bem como o mobiliário e equipamentos relacionados neste Termo de Referência;
- 15.2. O Cedente, através de sua Unidade fiscalizadora, deverá realizar pesquisa bimestral junto aos consumidores para verificar o grau de satisfação visando à melhoria dos serviços, o resultado dessa pesquisa deverá ser encaminhado à Diretoria Geral para análise e devidas providências;
- 15.3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da Cessionária às dependências do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região;
- 15.4. Manter a fiscalização do contrato;

16. DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

- 16.1. A proposta deverá apresentar prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias. Caso a proposta não contenha a validade ou esta seja inferior ao mínimo estabelecido, será entendida como válida pelo prazo de 60 (sessenta) dias;
- 16.2. Após analisar a conformidade das propostas com o estabelecido neste Termo de Referência e Edital e seus Anexos, será declarada como mais vantajosa para a Administração a oferta de maior valor mensal de taxa da cessão de uso, tendo como base o valor mencionado no subitem 20.1. deste Termo de Referência.

17. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 17.1. A Administração do Cedente designará um Fiscal para o acompanhamento da execução do contrato, que deverá ter como parâmetro para a fiscalização as obrigações assumidas pela Cessionária de acordo com o estabelecido no instrumento contratual.
- 17.2. O Fiscal deverá encaminhar ao setor competente e em prazo por este determinado, relatório sobre o desempenho da atividade em questão, relatando todas as ocorrências.
- 17.3. As falhas, irregularidades ou defeitos observados deverão ser sanados o mais rapidamente possível, sendo que as providências ou decisões necessárias à regularização da prestação do serviço contratado, que ultrapassem a competência do responsável pelo acompanhamento do contrato, deverão ser solicitadas ao setor competente;
- 17.4. A fiscalização do contrato pela Administração do Cedente não reduz a responsabilidade da Cessionária quanto ao cumprimento da obrigação assumida.

18. DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES E LANCHES

- 18.1. Os preços máximos para as refeições a serem oferecidas no restaurante são:
- a) Refeição simples – R\$ 11,75 (onze reais e setenta e cinco centavos)
- b) Refeição executiva – R\$ 17,00 (dezesete reais)



c) Prato do dia – R\$ 11,75 (onze reais e setenta e cinco centavos)

Os preços a serem cobrados na lanchonete serão aqueles indicados no **Anexo I-B** deste Termo de Referência;

Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no **Anexo I - B** só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Administração do Cedente.

Os preços das refeições servidas no restaurante e dos itens disponibilizados na lanchonete não constituirão critério de julgamento das propostas.

19. DO REAJUSTE DOS PREÇOS PRATICADOS NO RESTAURANTE E NA LANCHONETE

19.1. Os preços apresentados nas propostas só poderão ser reajustados no prazo mínimo de um ano, a contar da apresentação da proposta, de acordo com a variação do Índice de Preços por Atacado – Disponibilidade Interna – coluna 06 – Gêneros Alimentícios, publicado pela Revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas, após apresentação da demonstração analítica da variação dos componentes de custos do contrato, devidamente justificada ao Diretor Geral, somente podendo ser colocado em vigor após a anuência deste.

19.2. 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.

19.3. Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento de preço.

19.4. Fica a Cessionária obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços sempre que esse ocorrer.

20. DO RESSARCIMENTO PELA CESSÃO DE USO

20.1. **O valor mínimo da taxa mensal a ser paga pela cessão de uso é de R\$ 3.480,96 (três mil quatrocentos e oitenta reais e noventa e seis centavos).**

20.2. O pagamento mensal da taxa pela Cedente será efetuado mediante GRU, código 18811-5, devendo ser entregue uma via a Diretoria de Orçamento e Finanças no prédio sede do Cedente, sito à Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade de São Luis – MA, até o 5º dia útil do mês subsequente.

21. DAS PENALIDADES

21.1. Ficará impedida de licitar e de contratar com a Administração Pública e será descredenciado no SICAF pelo prazo de até 05 (cinco) anos, sem prejuízo das multas previstas no Edital, garantido o direito da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, à Contratada que:

- h. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
- i. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste ;
- j. Não manter a proposta, injustificadamente;
- k. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- l. Comportar-se de modo inidôneo;
- m. Fizer declaração falsa;
- n. Cometer fraude fiscal.

21.2. Pelos motivos que se seguem, principalmente, a licitante vencedora estará sujeita à penalidade estabelecida no item anterior:



- f. recusa injustificada em assinar o contrato;
- g. não apresentação da garantia de que trata este instrumento;
- h. atraso injustificado no início da execução dos serviços;
- i. não pagamento da taxa de cessão de uso no prazo estabelecido, quando couber;
- j. execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo contrato.

21.3. Além das penalidades citadas, a licitante vencedora ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

21.4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Termo de Referência a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Edital.

- advertência;
- multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da taxa a ser paga pela cessão de uso, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a licitante ressarcir a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

21.5. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, em relação a um dos eventos arrolados acima, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

21.6. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa.

22. DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DA CESSÃO DE USO

22.1. O Fiscal do Contrato avaliará, bimestralmente, o desempenho da Cessionária quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:

- a) Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete – na forma estabelecida no item 22.4
- b) Avaliação Técnica – na forma estabelecida no item 22.4

22.2. O desempenho da contratada será determinado por meio da seguinte fórmula:

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

Onde

NF = Nota Final de Desempenho

NPS = Nota Geral da Pesquisa de Satisfação

NAT = Nota Geral da Avaliação Técnica



22.3. O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou a retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos no **Anexo I - G**.

22.4. Critérios da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica

a) A Avaliação Técnica será realizada por equipe coordenada pelo Fiscal do Contrato ou, na sua ausência, por outro servidor designado pela Administração do Cedente e composta por, pelo menos, um servidor do Serviço de Saúde, um servidor da Diretoria Geral e um servidor da Ouvidoria, por designação dos titulares.

b) As supervisões que darão subsídio para a Avaliação Técnica serão realizadas nas dependências do restaurante e lanchonete, por componentes da equipe descrita no item anterior acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da Cessionária. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários desta não será impedimento para a realização das supervisões.

c) Não haverá limites para a realização das supervisões, que serão realizadas em dias determinados pelo Fiscal do Contrato, ou, na sua ausência, por outro servidor para tal designado.

d) A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela contratada;

e) A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 30 (trinta) pessoas, escolhidas aleatoriamente pela equipe de Avaliação entre os usuários do restaurante/lanchonete, acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da Cessionária. A pesquisa de satisfação será realizada em dias escolhidos aleatoriamente pelo fiscal de contrato, sendo a Contratada comunicada na manhã do dia da pesquisa. A impossibilidade de acompanhamento da pesquisa por funcionários da licitante vencedora não será impedimento para a realização das supervisões.

f) A Contratada receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação referente ao resultado bimestral e terá prazo de 48 horas, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação. A reconsideração será avaliada pelo Fiscal do Contrato e equipe, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Diretoria Geral do Cedente, em prazo que não seja superior a cinco dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.

g) A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pelas seguintes fórmulas:

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

Onde:

ps = somatório das notas válidas obtidas nas pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;

n = quantidade de respostas válidas.

O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação está no **Anexo I - E**

Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

$$NAT = 100 - pd$$

Onde:

pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante do **Anexo I - F**.

Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês;



Não haverá limites de supervisões a serem realizadas;
Os parâmetros utilizados para a concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização estão descritos no **Anexo I - G**.

23. DA GARANTIA

A Cessionária, no ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do Cedente, garantia contratual, em uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei 8.666/93, no valor representativo de 3% (três por cento) do valor anual estimado da cessão de uso.

24. DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

- a) Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977;
- b) Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078/1990);
- c) Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação.

24.2. A entrada do público externo no Restaurante/Lanchonete poderá ser permitida, conforme condições definidas pelo Cedente.

24.3 O Cedente poderá, a seu critério, avisando previamente à Cessionária, utilizar o refeitório do restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações/da instituição.

24.4. A Cessionária constituir-se-á em depositária fiel dos bens do **Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região**, colocados à sua disposição, mediante a assinatura de Termo próprio.

24.5. Dada a natureza dos serviços objeto da presente licitação, qualquer mudança do Termo de Cessão deverá ser submetida, para sua fiel observância, à aprovação da Administração do **Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região**.

24.6. A Cessionária deverá complementar a cozinha com os equipamentos e/ou utensílios necessários ao bom cumprimento da obrigação assumida, objetivando, além disso, a otimização da prestação do serviço ao usuário;

24.7. A Cessionária, ao final do contrato ou sempre que se fizer necessário, deverá fazer a pintura do local utilizando a mesma cor e qualidade da tinta entregue.

24.8. Os equipamentos colocados à disposição da Cessionária, ao final do contrato, deverão ser entregues funcionando. Caso isso não ocorra deverão ser substituídos por novos.

ANEXOS

Anexo I - A – Relação de Mobiliário e Equipamentos do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região

Anexo I- B – Tabela de Preços Estimados

Anexo I- C – Declaração de Vistoria

Anexo I-D - Relação de Utensílios de Responsabilidade da Cessionária (sugeridos)

Anexo I- E – Modelo de Pesquisa de Satisfação

Anexo I - F – Tabela de Irregularidades

Anexo I - G – Índices para a concessão de desconto sobre a taxa mensal da cessão de uso.

São Luís – MA, 06/06/2012



Jucineide Moreira Jacinto
Chefe do Serviço de Compras

ANEXO I - A

RELAÇÃO DE MOBILIÁRIO E EQUIPAMENTOS DO TRT 16ª REGIÃO COLOCADOS À DISPOSIÇÃO DA CESSIONÁRIA:

a) Mobiliário

- 01 mesa de apoio em inox (2,60X0,65X0,88)
- 09 (nove) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 80cm x 80cm;
- 06 (seis) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 160 cm x 80 cm;
- 58 (cinquenta e oito) cadeiras em estrutura tubular de alumínio;
- 01 (uma) cadeira para caixa;

b) Equipamentos

- 01 (uma) coifa de canto, em aço inox, com filtros, exaustor e duto, dimensões largura 250 cm e 85 cm de profundidade;

c) Outros

- Ramal telefônico interno.

Anexo I - B

Estimativa dos Preços - Lanchonete

Produto	Descrição	Preço Máximo
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300 ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	R\$ 3,20
Vitamina	Copo 300 ml – frutas variadas	R\$ 3,52
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela, manteiga c/ sal	R\$ 2,67
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto, manteiga c/ sal	R\$ 3,00
Cheese burger	Carne de hambúrguer, pão de hamburguer, queijo mussarela, alface e tomate	R\$ 4,10
Cachorro quente	Pão para cachorro quente, salsicha, carne moída, molho, ervilha, milho, queijo ralado, batata palha	R\$ 2,80
Cheese filé	Filé bovino, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	R\$ 4,80
Cheese frango	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	R\$ 4,81
Cheese eggs	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	R\$ 4,20
Ovo frito	1 unidade	R\$ 0,75
Rocambole doce	Fatia média	R\$ 3,00
Rocambole salgado	Fatia média	R\$ 2,50
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	R\$ 2,14
Coxinha	Unidade grande – 100g	R\$ 2,50
Esfirra	Unidade média – 100g	R\$ 2,50
Pastel Folhado	Unidade média	R\$ 2,50



Pastel de ricota	Unidade grande – 100g	R\$ 2,50
Quibe	Unidade média – 80g	R\$ 2,50
Empada	Unidade média diâmetro de 6cm	R\$ 2,67
Enroladinho de sal-sicha	Unidade média	R\$ 2,50
Enroladinho de queijo	Unidade média	R\$ 2,67
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	R\$ 2,67
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	R\$ 2,35
Bolo chocolate com cobertura chocolate (bolo com cobertura)	Fatia 120g	R\$ 3,00
Bolo branco – simples	Fatia 120g	R\$ 2,00
Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	Fatia 120g	R\$ 3,00
Tortas doces (alemã, floresta negra, tortas geladas, etc. – com recheio)	Fatia 120g	R\$ 3,50
Pudim, manjar, musse	Fatia de 100g ou copo com 100 ml	R\$ 2,50
Salada de fruta	Copo com 300 ml	R\$ 2,78
Refrigerante	Lata 350 ml	R\$ 2,60
Refrigerante	‘mini’lata	R\$ 1,28
Água mineral	500 ml	R\$ 2,00
Pizza mussarela, presunto, vegetariana, portuguesa, frango	Fatia ou Unidade com aproximadamente 15cm de diâmetro	R\$ 2,88
Sanduíche natural	Pão de forma integral (3 fatias) + recheios light	R\$ 3,63
Sorvete, picolés Ki-bon ou similar		Tabelado

Refeições (preço máximo) - Restaurante

Produto	Descrição	Preço Máximo do prato
Refeição	Fast-food	a) prato simples R\$ 11,75 (onze reais e setenta e cinco centavos)
Refeição	Fast food	b) prato executivo R\$ 17,00 (dezessete reais)
Refeição	Versão	c) prato do dia R\$ 11,75 (onze reais e setenta e cinco centavos)



DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro que no dia ____/____/2012 a empresa _____ CNPJ nº _____ visitou as instalações destinadas ao restaurante/lanchonete do TRT da 16ª Região, localizadas no 1º andar do Ed. Sede – Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha sendo detentora de todas as informações relativas à execução da obrigação assumida.

São Luís, ____ de _____ de 2012.

Representante do TRT 16ª Região

Representante legal da Empresa

OU

DECLARAÇÃO

A empresa _____ CNPJ nº _____ declara conhecer o local e as condições das instalações destinadas ao restaurante/lanchonete do TRT da 16ª Região, localizadas no 1º andar do Ed. Sede – Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha.

São Luís, ____ de _____ de 2012.

Representante da Empresa

Anexo I - D

Relação sugestiva de equipamentos e utensílios a cargo da Cessionária

1. Equipamentos

- Fogão industrial;
- Forno refratário a gás
- Banho - Maria em aço inox
- Fritadeira elétrica
- Charbroiler a gás
- Refrigerador comercial
- Expositor vertical para refrigerantes
- Multiprocessador de alimentos
- Liquidificador industrial
- Extrator de sucos



- Refresqueira
- Chapa para sanduíches

2. Materiais:

- Pratos de mesa diâmetro de aproximadamente 25,8 cm, de vidro temperado;
- Prato de sobremesa diâmetro de aproximadamente 19,5 cm, de vidro temperado
- Talheres de mesa e sobremesa – Talheres obtidos em uma única peça, sem emendas, sendo o cabo em aço inox e a lâmina alongada através do processo de laminação a frio (tipo Tramontina ou similar)
- Copos descartáveis
- Guardanapos de papel macios e porta guardanapos
- Bandejas de polietileno
- Recipientes para sobremesas
- Xícaras e pires pequenos e grandes
- Panelas diversas
- Colheres para serviço (inox ou polietileno)
- Conchas para serviço (inox ou polietileno)
- Espátulas (inox ou polietileno)
- Facas
- Tábuas de carnes de polietileno
- Peneiras
- Materiais para limpeza e higienização
- Cestos para recolhimento do lixo
- Sacos de lixo
- Lixeiras grandes com tampas



Anexo I - E

1 - Modelo de Pesquisa de Satisfação

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

Marque o número correspondente, sendo:

1 – Muito insatisfeito

2 – Insatisfeito

3 – Neutro

4 – Satisfeito

5 – Muito satisfeito

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

	Itens de avaliação	Notas					
		1	2	3	4	5	*NSA
Almoco	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						
Lanchonete	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							
Geral	Organização						
	Limpeza						
	Eficiência dos funcionários						
	Cordialidade dos funcionários						
	Apresentação dos funcionários						
	Disponibilidade da nutricionista da empresa contratada para esclarecimentos						
Cordialidade da nutricionista da empresa contratada							

Sugestões/Críticas/Elogios:



	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leves	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital	1
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	1
	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado	1
	Ausência de manutenção adequada em equipamentos de propriedade do CEDENTE	1
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	1
Médio	Inadequação de peso de porções de alimentos, salgados, doces, bolos, salada de frutas em relação ao previsto no edital.	2
	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função.	2
	Desorganização e ou higienização inadequada de áreas de estoque à temperatura ambiente e refrigerado.	2
	Inadequação no armazenamento de gêneros alimentícios <i>in natura</i> , semi-preparados ou preparados (refrigerados e à temperatura ambiente), descartáveis e de limpeza, em qualquer área do Restaurante e Lanchonete.	2
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários.	2
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, lanchonete e refeitórios.	2
Grave	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	3
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válida.	3
	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área.	3
	Presença de insetos vivos ou mortos nas áreas da cozinha e lanchonete	3
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido em qualquer área do Restaurante e Lanchonete do Cedente.	3
Gravíssimo	Higiene e limpeza dos utensílios utilizados para uso da clientela (pratos, talheres	5
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	5
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	5
	Presença de produtos comprovadamente estragados	5
	Não utilização ou a utilização inadequada de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos.	5

Obs.: Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês, conforme disposto na tabela acima.

Anexo I - G

ÍNDICES PARA A CONCESSÃO DO DESCONTO SOBRE A TAXA MENSAL DA CESSÃO

1. A concessão de desconto sobre a taxa mensal de utilização obedecerá aos parâmetros estabelecidos no quadro abaixo:



Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
85 a 89	95
80 a 84	90
75 a 79	85
70 a 74	80
65 a 69	70
60 a 64	50
0 a 59	0

A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de utilização consignado na proposta da licitante vencedora e o valor mínimo estabelecido no subitem 20.1, R\$ 3.480,96 (três mil quatrocentos e oitenta reais e noventa e seis centavos) de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 3.480,96) \times D/100$$

Onde:

TU = taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao da avaliação;

TP = taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora;

D = taxa de desconto (em %) constante do Anexo I -G.

A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo do valor da taxa mensal de utilização, a saber R\$ 3.480,96 (três mil quatrocentos e oitenta reais e noventa e seis centavos).

Caso o desempenho da Cessionária em um determinado bimestre acarrete a não aplicação de desconto, o valor da taxa mensal de utilização para o bimestre seguinte passa a ser aquele consignado na proposta da licitante vencedora.

Os descontos sobre a taxa mensal de utilização decorrem do poder discricionário da Administração do **Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região**, não havendo qualquer obrigação quanto à sua aplicação.

A avaliação técnica e de satisfação terá validade somente depois de transcorridos os dois primeiros meses de contratação.



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO
SERVIÇO DE LICITAÇÃO
PA 1402/2011 - Pregão Presencial n. 06/2012



ANEXO II

CRENCIAMENTO

A Empresa _____, CNPJ _____, através do presente instrumento, credencia o Sr. _____, portador da cédula de identidade nº _____, a participar da licitação instaurada pelo Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, na modalidade **PREGÃO PRESENCIAL nº 06/2012**, na qualidade de representante legal, outorgando-lhe poderes para pronunciar-se em nome da empresa, podendo formular propostas, dar lances, impetrar ou desistir de recursos e praticar todos os demais atos inerentes ao certame.

São Luís, ____ de _____ de 2012.

Representante legal

ANEXO III

DECLARAÇÃO - HABILITAÇÃO

Declaramos, para os fins de atendimento a Lei 10.520, de 17.07.2002, que estamos ciente e cumprimos plenamente os requisitos de habilitação pertinentes a este **Pregão Presencial nº 06/2012**.

São Luís, ____ de _____ de 2012.

Assinatura



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Pregão Presencial Nº 06/2012

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

São Luís, ____ de _____ de 2012.

Representante legal

ANEXO V

DECLARAÇÃO – MENOR Pregão Presencial nº 06/2012

_____ (nome da empresa), inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal o (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **Declara**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que

() - não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

() - emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.

São Luís, ____ de _____ de 2012.

Representante Legal



**ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO TRT 16ª REGIÃO Nº ____/2012
PA Nº 1402/2011**

CONTRATO DE CONCESSÃO DE USO ADMINISTRATIVO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE E RESTAURANTE QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO, POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO, E A EMPRESA _____.

Pelo presente instrumento particular de Contrato, a **UNIÃO**, por intermédio do **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO**, com sede na Av. Vitorino Freire nº 2001, Areinha, nesta cidade, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 23.608.631/0001-93, doravante denominado **CONCEDENTE**, neste ato, representado pela Exma. Desembargadora Presidente, **ILKA ESDRA SILVA ARAÚJO** e, do outro lado, a empresa _____, com endereço na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº _____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato, representada pelo(a) Sr.(a) _____, ajustam entre si o presente Contrato, de acordo com o constante no PA-1402/2011, no Edital do Pregão Presencial n.º 06/2012 e de conformidade com as normas estabelecidas pela Lei nº 10.520 de 17.07.2002, regulamentada pelo Decreto nº 3.555, de 08.08.2000, alterado pelo Decreto nº 3.693, de 20.12.2000 e, subsidiariamente, pela Lei nº 8.666/93, Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto nº 6.204/2007, o qual se regerá pelas cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso administrativo, a título oneroso, de área, instalações e equipamentos para exploração dos serviços de lanchonete e restaurante (tipo “fast food”), para funcionamento no edifício sede do **CONCEDENTE**, tudo de acordo com as especificações contidas no Edital de Pregão Presencial nº 06/2012 e seus anexos, partes integrantes deste contrato, independentemente de transcrição.

Parágrafo Primeiro: Para exploração dos serviços objeto deste Contrato, o **CONCEDENTE** fornecerá à **CONCESSIONÁRIA** água e energia elétrica, ficando, no entanto, sob a responsabilidade desta o pagamento de impostos, taxas, encargos trabalhistas e previdenciários, decorrentes do objeto do presente Contrato.

Parágrafo Segundo: A **CONCESSIONÁRIA** não poderá recobrar do **CONCEDENTE** as despesas feitas com vistas ao uso do espaço físico ocupado para o funcionamento do objeto deste instrumento .

Parágrafo Terceiro: O **CONCEDENTE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** os seguintes equipamentos:

1. Mobiliário

- a) 01 mesa de apoio em inox (2,60X0,65X0,88);
- b) 09 (nove) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 80cm x 80cm;



- c) 06 (seis) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 160 cm x 80 cm;
- d) 58 (cinquenta e oito) cadeiras em estrutura tubular de alumínio;
- e) 01 (uma) cadeira para caixa.

2. Equipamentos

- a) 01 (uma) coifa de parede, em aço inox, com filtros, exaustor e duto, dimensões largura 250cm e 85cm de profundidade.

3. Outros

- a) Ramal telefônico interno.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a:

- I. Assinar, no prazo de dois dias úteis após a convocação, o contrato de cessão de uso das instalações e exploração do restaurante;
- II. Colocar em funcionamento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, o restaurante/lanchonete objeto do contrato;
- III. Apresentar ao Cedente, quando da assinatura do contrato, relação nominal, com respectiva identificação e qualificação e a carga horária dos empregados que serão utilizados na execução dos serviços;
- IV. Entregar mensalmente ao Cedente, na pessoa do fiscal do contrato, a comprovação de recolhimento do INSS e do FGTS, do pagamento dos salários, da entrega dos vales-transportes e do cumprimento de outras obrigações trabalhistas, de modo a resguardar os direitos dos empregados;
- V. Responsabilizar-se pelos encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação pertinente, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus empregados não manterão qualquer vínculo empregatício com o Cedente;
- VI. Responsabilizar-se, ainda, pelas providências e obrigações previstas na legislação específica sobre acidentes do trabalho em relação aos seus empregados, se por ventura ocorrer a situação no desempenho das atividades objeto deste ou em conexão com elas;
- VII. Responsabilizar-se pelos encargos oriundos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionada à prestação do serviço, originariamente, ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- VIII. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto deste;
- IX. Responsabilizar-se pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração do Restaurante/Lanchonete, mantendo a higiene e limpeza diária;
- X. Retirar, quantas vezes se fizer necessário e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos apropriados, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos, propagação de mau cheiro, etc.
- XI. Realizar coleta seletiva de lixo, de acordo com o Projeto TRT Ambiental. Para tanto, disponibilizará coletores seletivos de três cores (cinza, azul e amarelo) em local apropriado, com separação em três tipos: não reciclável (incluindo-se o orgânico), papel e recicláveis em geral (latas, plásticos e óleo de fritura);
- XII. Responsabilizar-se pelo descarte do óleo proveniente de frituras em local apropriado, não sendo permitido o descarte pela tubulação de esgoto;
- XIII. Realizar dedetização a cada 06 meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem-se vestígios de infestação com insetos, pragas ou roedores. A dedetização deverá ser feita com o conhecimento prévio e autorização pelo Fiscal do Contrato, sempre ao final do expediente da sexta-feira,



devendo a Concessionária tomar todas as precauções necessárias para a proteção de alimentos e utensílios, não sendo descartada a realização, no dia seguinte, a higienização geral do ambiente físico, equipamento e utensílios;

XIV. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários de acordo com as normas oficiais;

XV. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;

XVI. Manter nas instalações os seus equipamentos até o final do último dia de prazo da cessão da área em perfeitas condições de conservação e uso;

XVII. Informar ao fiscal do contrato qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de empregados;

XVIII. Apresentar no Serviço de Saúde do Cedente, no início de execução do serviço e sempre que lhe for solicitado, comprovante, na forma legal, de exame de saúde, dos empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/lanchonete, sendo necessária a apresentação do referido documento sempre que houver inclusão de novo empregado;

XIX. O início da prestação do serviço por qualquer empregado da Concessionária só será permitido após a apresentação do comprovante dos exames de saúde;

XX. Manter, as suas expensas, os empregados devidamente uniformizados (calçado fechado, calça, camisa ou camiseta, proteção para os cabelos – toucas descartáveis - luvas e máscaras descartáveis) permanentemente limpos e asseados e com a higiene pessoal adequada (sem barba/bigode e com unhas curtas);

XXI. Substituir imediatamente, inclusive por solicitação do Fiscal do Contrato, o empregado que não preencher a exigência do item anterior;

XXII. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários e nutricionais;

XXIII. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados no preparo e fornecimento dos alimentos visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

XXIV. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens disponibilizados pelo Cedente, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

XXV. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência do Cedente;

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

XXVII. Responder, civil e criminalmente, por todos os danos, perdas e prejuízos que, por dolo ou culpa no cumprimento do contrato, venham, direta ou indiretamente, provocar ou causar, por si ou por seus empregados, à Administração ou a terceiros;

XXVIII. Apresentar, sem qualquer ônus para o **CONCEDENTE**, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;

XXIX. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão;

XXX. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo Poder Público para o exercício da respectiva atividade;

XXXI. Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

XXXII. Minimizar a utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, utilizando-se estes somente quando solicitado ou quando o lanche for “para viagem”.

XXXIII. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas no Edital e neste Contrato;

XXXIV. Recolher mensalmente a taxa de utilização da concessão de uso;

XXXV. Comunicar ao fiscal do contato, por escrito, qualquer anormalidade tão logo verificada na execução do serviço, prestando os esclarecimentos necessários;



XXXVI. Indicar ao **CONCEDENTE** o nome, meios de acesso, do seu preposto ou empregado com competência para manter contato e receber/transmitir comunicados ao fiscal do contrato;

XXXVII. Permitir, ao final do contrato, o acesso ao restaurante/lanchonete para vistoria por parte das empresas que forem participar da licitação;

XXXVIII. Capacitar os empregados designados para os serviços nas dependências do restaurante/lanchonete em saúde e segurança no trabalho, dentro da jornada de trabalho, observada a carga horária mínima de duas horas mensais, com ênfase na prevenção de acidentes (Resolução nº 98, de 20/04/2012 do CSJT)

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

São obrigações do **CONCEDENTE**:

- I. O **CONCEDENTE** obriga-se a entregar, imediatamente, após a assinatura do Contrato, as instalações físicas, elétricas e hidráulicas, em perfeitas condições para o uso pela **CONCESSIONÁRIA**, bem como o mobiliário e equipamentos relacionados no Termo de Referência e neste Contrato;
- II. O **CONCEDENTE**, através de sua Unidade fiscalizadora, deverá realizar pesquisa bimestral junto aos consumidores para verificar o grau de satisfação visando à melhoria dos serviços, o resultado dessa pesquisa deverá ser encaminhado à Diretoria Geral para análise e devidas providências;
- III. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da **CONCESSIONÁRIA** às dependências do **CONCEDENTE**;
- IV. Manter a fiscalização do contrato;

CLÁUSULA QUARTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura do Contrato, apresentará em favor do **CONCEDENTE**, garantia contratual, em uma das modalidades definidas no § 1º do art. 56, da Lei 8.666/93, no valor representativo de 3% (três por cento) do valor anual da cessão de uso.

Parágrafo Primeiro: Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a **CONCESSIONÁRIA** deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 48 (quarenta e oito) horas, contadas da data em que for notificada pelo **CONCEDENTE**.

Parágrafo Segundo: Em caso de alteração do valor do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá complementar, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, o valor da garantia, de modo a que corresponda a 3% (três por cento) do valor anual da cessão de uso.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, com vista a obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, conforme art. 57 da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DO FUNCIONAMENTO E DO PÚBLICO ALVO



A **CONCESSIONÁRIA** prestará os serviços de preparação e fornecimento de refeições do tipo fast food e de lanches, nos dias de expediente do **CONCEDENTE**.

Parágrafo Primeiro: O horário de funcionamento do restaurante será das 11h30 às 14h30 e da lanchonete será de 8h30 às 17h30, nos dias de expediente do **CONCEDENTE** durante o período de vigência do Contrato de Concessão.

Parágrafo Segundo: No período do recesso forense, compreendido entre 20 de dezembro a 06 de janeiro, a **CONCESSIONÁRIA** manterá o fornecimento somente dos itens da lanchonete, no horário determinado pelo **CONCEDENTE**.

Parágrafo Terceiro: A composição dos pratos prontos e os itens da lanchonete serão apresentados em cardápio elaborado sob a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA**.

Parágrafo Quarto: O quantitativo de magistrados e servidores não constitui qualquer compromisso, presente ou futuro, por parte do **CONCEDENTE**, o qual não poderá ser responsabilizado por variações que possam ocorrer durante a execução do contrato no que se refere à quantidade de refeições ou lanches a serem consumidos.

CLÁUSULA SÉTIMA - DA COMPOSIÇÃO BÁSICA SUGERIDA PARA OS CARDÁPIOS DO RESTAURANTE E LANCHONETE

1. Restaurante:

- a) Horário de funcionamento: das 11:30h às 14h30, nos dias de expediente do **CONCEDENTE**.
- b) A Concessionária deverá oferecer refeição do tipo “fast food” conforme a sugestão a seguir: a) Refeição simples; b) Refeição Executiva.
- c) A opção “c”, Prato do Dia, poderá ser oferecida a critério da Concessionária.

CARDÁPIO SUGESTIVO (mínimo)	
Refeição Simples	Carne ou peixe ou filé de frango grelhados Farofa e vinagrete + 3 acompanhamentos
Refeição Executiva	Estrogonofe (carne ou frango) Parmegiana (carne ou frango) Medalhão Recheados com queijo e presunto (carne ou frango) Peixada Peixe assado Peixe à escabeche ao molho de camarão Camaroada + 3 acompanhamentos
Prato do dia	Cozido de verduras, bife role, bife à milanesa, almôndega, coxa ou sobre coxa de frango cozida ou assada, peixe frito, tortas (carne, caranguejo ou camarão) + arroz branco e/ou macarrão + feijão + salada de alface e tomate

2. Sugestão de Acompanhamentos (Mínimo)

- a) Arroz branco;



- b) Arroz à grega;
 - c) Arroz Maria Isabel;
 - d) Baião de dois;
 - e) Arroz integral;
 - f) Feijão;
 - g) Salada de legumes cozidos (cenoura, batata doce, brócolis, beterraba, etc.);
 - h) Salada de legumes crus (cenoura, beterraba, tomate, repolho, etc.);
 - i) Salada folhosa (rúcula, alface, agrião, acelga, etc.);
 - j) Salpicão (somente para refeição executiva);
 - k) Tabule;
 - l) Purês de batata, de abóbora, de macaxeira, etc.);
 - m) Batata frita;
 - n) Macaxeira frita;
 - o) Molhos a base de azeite de oliva extra virgem;
 - p) Molhos cremosos (rose, iogurte, outros);
 - q) Farofa;
 - r) Vinagrete.
3. Das porções de alimentos – As porções abaixo identificadas devem ter aproximadamente o peso indicado, de acordo com a observação que segue:
- a) Carne, frango (filé) – prontas – 180g;
 - b) Peixe (pronto) – 200g;
 - c) Frango c/ osso (pronto) – 300g;
 - d) Arroz (cru) – 60g;
 - e) Feijão (cozido) – 80g;
 - f) Massas (seca) – 100g;
 - g) Massas (pronta e como prato principal) – 250g;
 - h) Batata frita (pronta) – 250g;
 - i) Vegetais (cozidos) – 150g

Parágrafo Primeiro: O cardápio deverá ser afixado em local visível, no espaço destinado ao restaurante fast food e lanchonete.

Parágrafo Segundo: Os itens que compõem o cardápio poderão sofrer alterações em função da safra de alimentos, datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários.

Parágrafo Terceiro: Cada novo cardápio será encaminhado, previamente, ao fiscal do contrato.

Parágrafo Quarto: A **CONCESSIONÁRIA** deverá colocar à disposição da clientela, diariamente, pelo menos 50% (cinquenta por cento) da totalidade dos acompanhamentos, por item, devendo renovar a oferta semanalmente.

Parágrafo Quinto: Os itens sugeridos como “Acompanhamento” deverão ser oferecidos também para aquisição em separado, como “porção extra”.

Parágrafo Sexto: O preço unitário de cada prato será diferenciado em função da sua composição, observando-se a manutenção do peso mínimo exigido para as porções identificadas no item 3 desta Cláusula.

Parágrafo Sétimo: Os pratos deverão ser apresentados também na versão “meia porção” (kids) e na versão “combinada”, assim entendido quando for acompanhado de, por exemplo, refrigerante ou suco e 01 (um) ou mais itens dentre aqueles mencionados como “Acompanhamento” (ex. batata frita).



Parágrafo Oitavo: A **CONCESSIONÁRIA** poderá, uma vez por semana, oferecer uma sugestão de “prato do dia. A oferta poderá ser aumentada para mais vezes de acordo com a aceitação da clientela.

Parágrafo Nono: A **CONCESSIONÁRIA** deverá preparar os alimentos usando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas e fazer utilização somente de óleos de origem vegetal; evitando o reaproveitamento do óleo utilizado.

Parágrafo Dez: Os talheres deverão estar disponíveis embalados individualmente em material descartável e as bandejas de serviço forradas com papel apropriado de escolha da Concessionária.

Parágrafo Onze: Durante o horário de funcionamento do restaurante e da lanchonete deverão estar disponíveis nas mesas saches individuais de açúcar branco, açúcar mascavo ou similar, adoçante artificial, sal, bem como saches de molhos do tipo catchup, mostarda, pimenta em pó, maionese e, ainda, palitos, embalados individualmente, canudinhos e guardanapos de papel de primeira qualidade.

Parágrafo Doze: Devem estar à disposição dos usuários: molho de pimenta, azeite, vinagre balsâmico, vinagre comum.

Parágrafo Treze: A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar embalagem descartável de alumínio “quentinha”, para transporte de refeições, que será cobrada à parte.

Parágrafo Catorze: As bebidas (suco, refrigerantes) e a sobremesa serão pagas à parte.

Parágrafo Quinze: A opção da sobremesa deverá ser de, no mínimo, dois itens os quais terão seus preços cobrados por porção, com preço estabelecido de acordo com o tipo apresentado.

Parágrafo Dezesseis: A empresa deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens constantes do cardápio apresentado;

Parágrafo Dezessete: É terminantemente proibida a exposição e/ou a comercialização de bebidas alcoólicas.

Parágrafo Dezoito: Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação;

4. Lanchonete:

- a) Horário de funcionamento: de 8h30 às 17h00, nos dias de expediente.
- b) Serviços: Atendimento direto no balcão da lanchonete no horário acima especificado.
- c) A empresa deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na lanchonete.
- d) Para os produtos ofertados na lanchonete a **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar o “serviço de “tele-entrega” dos itens solicitados em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, nos setores do CONCEDENTE/Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, sem acréscimo no preço;
- e) Esse “Serviço de tele entrega” de lanches deverá estar disponível nos horários de 09h00 às 11h00 e de 14h30 às 17h00.
- f) Deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:



Produto	Variação	Peso/Quantidade
Bolo Simples	Sem recheio ou cobertura	120g
Bolos confeitados/Tortas	Com recheio e cobertura	120g
Salgados assados		100g
Salgados fritos		100g
Pão de queijo		50g
Sanduíches quentes		110g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120g
Salada de frutas		300ml
Suco de laranja		300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300ml
Vitamina de frutas com leite integral/desnatado		300ml
Leite puro – integral ou desnatado		300ml
Leite integral ou desnatado com café		300ml
Leite integral ou desnatado com achocolatado		300ml
Chás/café	Vários sabores	160ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade

Parágrafo Dezenove: A **CONCESSIONÁRIA** deve oferecer, diariamente, no mínimo, cinco tipos de salgados sendo 2 (dois) tipos de salgados fritos e 3 (três) tipos de salgado assados; cinco opções de suco de frutas, cinco opções de refrigerantes (sendo uma opção light) e 02 opções de sanduíches.

Parágrafo Vinte: Deverão estar disponíveis diariamente, no mínimo, 2 (dois) tipos de bolos, 1 (um) simples e 1(um) confeitado/recheado.

Parágrafo Vinte e um: As opções dos lanches (salgados, bolos e sanduíches) devem ser variadas durante a semana.

CLÁUSULA OITAVA – DAS INSTALAÇÕES

A **CONCESSIONÁRIA** receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso administrativo. São dependências objeto da concessão:

- a) restaurante – salão com 96,24 m²;
- capacidade - 62 (sessenta e dois) lugares;
 - cozinha e depósito – 21,61 m²
 - atendimento – 10,16 m²



- circulação , lavabos e descanso – 28,87 m²
- b) lanchonete – integrada às instalações do restaurante
- c) Endereço – Prédio sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, 1º andar, sito à Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade.

CLÁUSULA NONA - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

I. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA PRIMA

1. Os alimentos armazenados nas dependências do **CONCEDENTE** deverão observar os cuidados necessários de acondicionamento pertinentes:
 - Alimentos secos ou não-perecíveis;
 - Frutas, verduras e legumes;
 - Alimentos congelados;
 - Leites e seus derivados e sobremesas a base de leite;
 - Carnes, peixes e aves crus;
 - Alimentos cozidos;
2. Os alimentos congelados deverão estar embalados separadamente, etiquetada constando data de congelamento e validade.
3. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.
4. Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos com data fora do prazo de validade devem ser rejeitados.

II. PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

1. Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);
2. Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
3. Armazenar cuidadosamente os alimentos cozidos em condições de calor (em torno ou acima de 60°C) ou de frio (em torno ou abaixo de 10°C);
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.
5. Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
6. Não utilizar nenhum utensílio de madeira. Ex.: colheres de pau, rolo para massas etc.
7. Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estejam doentes;
8. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
9. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
10. Descartar esponjas e buchas a cada 5 (cinco) dias de uso;
11. Nunca apoiar as panelas no chão, caixote, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
12. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las.

III. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E PREPARO

1. O preparo das refeições será realizado na cozinha do restaurante.



2. Os itens que não puderem ser processados ali deverão ser transportados do local de sua confecção sendo de inteira responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** o transporte dos alimentos prontos para o restaurante.
3. Este transporte deverá ser feito com estrita observância das normas técnicas pertinentes, observando, inclusive as normas de transporte de alimentos no interior do prédio.
4. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
5. Utilização de veículos fechados para o transporte das refeições, em condições ideais de higiene, sendo vedado o transporte das refeições juntamente com outros materiais e/ou pessoas;
6. Utilização obrigatória de luvas, toucas, e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam as refeições durante a distribuição nos balcões térmicos;
7. Evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc.;
8. Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição, no menor espaço de tempo possível.

CLÁUSULA DEZ – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A Administração do **CONCEDENTE** designará um Fiscal para o acompanhamento da execução do contrato, que deverá ter como parâmetro para a fiscalização as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** de acordo com o estabelecido neste instrumento contratual.

Parágrafo Primeiro: O Fiscal deverá encaminhar ao setor competente e em prazo por este determinado, relatório sobre o desempenho da atividade em questão, relatando todas as ocorrências.

Parágrafo Segundo: As falhas, irregularidades ou defeitos observados deverão ser sanados o mais rapidamente possível, sendo que as providências ou decisões necessárias à regularização da prestação do serviço contratado, que ultrapassem a competência do responsável pelo acompanhamento do contrato, deverão ser solicitadas ao setor competente;

Parágrafo Terceiro: A fiscalização do contrato pela Administração do **CONCEDENTE** não reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** quanto ao cumprimento da obrigação assumida.

CLÁUSULA ONZE – DAS DESPESAS E DO PAGAMENTO

Este Contrato de Concessão não gerará qualquer despesa para o **CONCEDENTE**.

Parágrafo Primeiro: Os serviços de restaurante e de lanchonete serão pagos diretamente pelo usuário à **CONCESSIONÁRIA**, nos caixas dos respectivos estabelecimentos.

Parágrafo Segundo: A **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **CONCEDENTE** a taxa de concessão de uso, no valor de R\$ _____ (_____), até o 5.º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no código 18811-5, devendo ser entregue uma via à Diretoria de Orçamento e Finanças no prédio sede do **CONCEDENTE**, com sede na Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade de São Luis – MA.

Parágrafo Terceiro: Os preços para as refeições a serem oferecidas no restaurante são:

- a) Refeição simples – R\$ _____ (_____)
- b) Refeição executiva – R\$ _____ (_____)
- c) Prato do dia – R\$ _____ (_____)



Parágrafo Quarto: Os preços a serem cobrados na lanchonete serão os seguintes: (Anexo I-B do Edital do Pregão Presencial nº 06/2012):

Produto	Descrição	Preço Máximo
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	
Vitamina	Copo 300ml – frutas variadas	
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela e manteiga com sal	
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga com sal	
Cheese burger	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	
Cachorro quente	Pão para cachorro quente, salsicha, carne moída, molho, ervilha, milho, queijo ralado, batata palha	
Cheese filé	Filé bovino, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	
Cheese frango	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	
Cheese eggs	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	
Ovo frito	1 unidade	
Rocambole doce	Fatia média	
Rocambole salgado	Fatia média	
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	
Coxinha	Unidade grande – 100g	
Esfirra	Unidade Média – 100g	
Pastel Folhado	Unidade Média	
Pastel de ricota	Unidade Grande – 100g	
Quibe	Unidade Média – 80g	
Empada	Unidade média diâmetro de 6 cm	
Enroladinho de salsicha	Unidade média	
Enroladinho de queijo	Unidade média	
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	
Bolo de chocolate com cobertura de chocolate	Fatia 120g	
Bolo branco simples	Fatia 120g	
Bolo de cenoura c/ cobertura	Fatia 120g	



ra de chocolate		
Tortas doces (alemã, flores-ta, tortas geladas, etc. – com recheio)	Fatia 120g	

Parágrafo Quinto: Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados acima só serão permitidas com a autorização prévia e expressa da Administração do **CONCEDENTE**.

Parágrafo Sexto: A entrada do público externo no Restaurante/Lanchonete poderá ser permitida, conforme condições definidas pelo **CONCEDENTE**.

Parágrafo Sétimo: O **CONCEDENTE** poderá, a seu critério, avisando previamente à **CONCESSIONÁRIA**, utilizar o refeitório do Restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações/de sua organização.

Parágrafo Oitavo: A **CONCESSIONÁRIA** constituir-se-á em depositária fiel dos bens do Tribunal Regional do Trabalho da Décima Sexta Região, colocados à sua disposição, mediante a assinatura de Termo próprio.

Parágrafo Nono: A **CONCESSIONÁRIA** deverá complementar a cozinha com os equipamentos e/ou utensílios necessários ao bom cumprimento da obrigação assumida, objetivando, além disso, a otimização da prestação do serviço ao usuário.

Parágrafo Dez: A **CONCESSIONÁRIA**, ao final do contrato ou sempre que se fizer necessário, deverá fazer a pintura do local utilizando a mesma cor e qualidade da tinta entregue.

Parágrafo Onze: Os equipamentos colocados à disposição da **CONCESSIONÁRIA**, ao final do contrato, deverão ser entregues funcionando. Caso isso não ocorra deverão ser substituídos por novos.

CLÁUSULA DOZE – DO REAJUSTE

Os preços apresentados nas propostas só poderão ser reajustados no prazo mínimo de um ano, a contar da apresentação da proposta, de acordo com a variação do Índice de Preços por Atacado – Disponibilidade Interna – coluna 06 – Gêneros Alimentícios, publicado pela Revista Conjuntura Econômica da Fundação Getúlio Vargas, após apresentação da demonstração analítica da variação dos componentes de custos do contrato, devidamente justificada ao Diretor Geral, somente podendo ser colocado em vigor após a anuência deste.

Parágrafo Primeiro: 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.

Parágrafo Segundo: Na ausência de previsão legal quanto ao índice substituto, as partes elegerão novo índice oficial para reajustamento de preço.

Parágrafo Terceiro: Fica a **CONCESSIONÁRIA** obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços sempre que esse ocorrer.

CLÁUSULA TREZE – DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO



O Fiscal do Contrato avaliará, bimestralmente, o desempenho da **CONCESSIONÁRIA** quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:

- a) Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete;
- b) Avaliação Técnica;

Parágrafo Primeiro: O desempenho da contratada será determinado por meio da seguinte fórmula:

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

Onde

NF = Nota Final de Desempenho

NPS = Nota Geral da Pesquisa de Satisfação

NAT = Nota Geral da Avaliação Técnica

Parágrafo Segundo: O resultado da avaliação implicará, dependendo do caso, a concessão ou a retirada de desconto sobre o valor da taxa mensal de utilização durante o bimestre seguinte ao período objeto de avaliação, de acordo com os parâmetros estabelecidos no Anexo I- G do Edital do Pregão Presencial nº 06/2012.

Parágrafo Terceiro: Critérios da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica:

- a) A Avaliação Técnica será realizada por equipe coordenada pelo Fiscal do Contrato ou, na sua ausência, por outro servidor designado pela Administração do **CONCEDENTE** e composta por, pelo menos, um servidor do Serviço de Saúde, um servidor da Diretoria Geral e um Servidor da Ouvidoria, por designação dos titulares.
- b) As supervisões que darão subsídio para a Avaliação Técnica serão realizadas nas dependências do restaurante e lanchonete, por componentes da equipe descrita no item anterior acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da Concessionária. A impossibilidade de acompanhamento das supervisões por funcionários desta não será impedimento para a realização das supervisões.
- c) Não haverá limites para a realização das supervisões, que serão realizadas em dias determinados pelo Fiscal do Contrato, ou, na sua ausência, por outro servidor para tal designado.
- d) A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela **CONCESSIONÁRIA**;
- e) A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 30 (trinta) pessoas, escolhidas aleatoriamente pela equipe de Avaliação entre os usuários do restaurante/lanchonete, acompanhadas pelo preposto e/ou responsável técnico da **CONCESSIONÁRIA**. A pesquisa de satisfação será realizada em dias escolhidos aleatoriamente pelo fiscal de contrato, sendo a **CONCESSIONÁRIA** comunicada na manhã do dia da pesquisa.
- f) A impossibilidade de acompanhamento da pesquisa por funcionários da **CONCESSIONÁRIA** não será impedimento para a realização das supervisões.
- g) A **CONCESSIONÁRIA** receberá documento contendo o resultado geral da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação referente ao resultado bimestral e terá prazo de 48 horas, contados a partir do recebimento do documento, para interpor pedido de reconsideração da Avaliação Técnica e da Pesquisa de Satisfação. A reconsideração será avaliada pelo Fiscal do Contrato e equipe, por igual prazo. Haverá a possibilidade de recurso junto à Diretoria Geral do **CONCEDENTE**, em prazo que não seja superior a cinco dias contados do recebimento do resultado da reconsideração.



Parágrafo Quarto: A Nota Geral da Pesquisa de Satisfação (NPS) será calculada pela seguinte fórmula:

$$1) \text{ NPS} = \frac{\text{ps}}{n} \times 20$$

Onde:

ps = somatório das notas válidas obtidas nas pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;
n = quantidade de respostas válidas.

Parágrafo Quinto: O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação está no Anexo I-E do Edital de Pregão Presencial n.º 06/2012, parte integrante deste Contrato.

Parágrafo Sexto: Para fins de pontuação as irregularidades serão classificadas em leve, média, grave e gravíssima.

Parágrafo Oitavo: A Nota Geral da Avaliação Técnica será obtida da seguinte forma:

$$\text{NAT} = 100 - \text{pd}$$

Onde:

pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela constante do Anexo I – F do Edital do Pregão Presencial nº 15/2011.

Parágrafo Nono: Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês.

Parágrafo Dez: Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

Parágrafo Onze: Os parâmetros utilizados para a concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização estão descritos no Anexo I - G do Edital de Pregão Presencial n.º 06/2012.

CLÁUSULA CATORZE – DAS PENALIDADES

Ficará impedida de licitar e contratar com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, pelo prazo de até 5 (cinco) anos, garantido o direito prévio da citação e da ampla defesa, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, a **CONCESSIONÁRIA** que (art. 14 do Decreto n.º 3.555/2000):

- a) Deixar de entregar ou apresentar declaração falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto deste Pregão;
- c) Não mantiver a proposta, injustificadamente;
- d) Falhar ou fraudar na execução do contrato;
- e) Comportar-se de modo inidôneo;
- f) Fizer declaração falsa;
- g) Cometer fraude fiscal.

Parágrafo Primeiro: Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita às penalidades previstas no *caput*:

- a) Pela recusa injustificada em assinar o contrato;
- b) Pela não apresentação da garantia de que trata este instrumento;
- c) Pelo atraso injustificado no início da execução dos serviços;
- d) Pelo não pagamento da taxa de cessão de uso no prazo estabelecido, quando couber;



e) Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido neste Contrato;

Parágrafo Segundo: Além das penalidades citadas, a **CONCESSIONÁRIA** ficará sujeita, ainda, no que couber, às demais penalidades referidas no Capítulo IV da Lei n.º 8.666/93.

Parágrafo Terceiro: Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração do **CONCEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Edital:

- I- Advertência;
- II- Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor da taxa a ser paga pela concessão de uso, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial.
- III- Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o **CONCEDENTE**, pelo prazo de até 02(dois) anos;
- IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o **CONCESSIONÁRIA** ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

Parágrafo Segundo: Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do **CONCEDENTE**, em relação a um dos eventos arrolados acima, a **CONCESSIONÁRIA** ficará isenta das penalidades mencionadas.

Parágrafo Terceiro: As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a administração e declaração de idoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** juntamente com a de multa.

Parágrafo Quarto: Existindo aplicação de multa o **CONCEDENTE** oficiará à **CONCESSIONÁRIA** para que esta recolha aos cofres da União, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis da data do recebimento da correspondência, o valor correspondente à multa aplicada, devendo apresentar ao **CONCEDENTE** cópia autenticada do respectivo comprovante. Caso o recolhimento não seja efetuado, o valor correspondente à multa aplicada será cobrado judicialmente.

CLÁUSULA QUINZE – DA RESCISÃO

O Contrato poderá ser rescindido, de conformidade como disposto nos arts. 77 a 80, da Lei 8.666/93, devendo ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Primeiro: A rescisão poderá ser determinada:

- a) Por ato unilateral do **CONCEDENTE**, nos casos previstos nos incisos de I a XII e XVII, do art. 78, da Lei 8.666/93, sendo a **CONCESSIONÁRIA** notificada com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- b) Amigável, por acordo das partes ou judicial, nos termos da legislação vigente sobre a matéria.



CLÁUSULA DEZESSEIS – DO FORO

Fica eleito o foro da Seção Judiciária da Justiça Federal no Maranhão, com renúncia de qualquer outro por mais privilegiado que seja.

E, por assim estarem firmes e contratados, assinam o presente instrumento em 02 (duas) vias, de igual teor e forma, na presença das testemunhas abaixo, a tudo presentes.

São Luís, de de 2012.

ILKA ESDRA SILVA ARAÚJO
Desembargadora Presidente
TRT – 16ª Região

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

1) _____

2) _____