



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO
SERVIÇO DE LICITAÇÃO
PA 5206/2012 - Pregão Presencial n. 07/2013

**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
PREGÃO PRESENCIAL Nº 07/2013
PROCESSO Nº 5206/2012**

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 2013.

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° 07/2013

O Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, por seu Pregoeiro designado pela **Portaria GP nº 01, de 02 de janeiro de 2013**, e tendo em vista o que consta no Processo Administrativo nº 5206/2012 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)**
- 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 06 de março de 2013, 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 07/2013
PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE Nº 01

RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO 16ª REGIÃO
PREGÃO Nº 07/2013
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 07/2013), devendo conter, sob pena de desclassificação, o seguinte:

6.1.1 - Valor da cessão de uso (igual ou maior que R\$ 1.433,25 (um mil quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco 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\$ 1.433,25 (um mil quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco 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 sequencial, 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\$ 1.433,25 (um mil quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco 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 Regularidade de Débitos Trabalhista, mediante a apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas, 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**. O atestado deverá estar devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas).

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 com a mesma qualificação, 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 Coordenadoria de Serviços Gerais do TRT da 16ª Região, através dos telefones nºs (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 na Seção 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.

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 Secretaria 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 manter 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.

- a) - advertência;
- b) - 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;
- c) - 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;
- d) - 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, 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, 30 de janeiro de 2013

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
TERMO DE REFERÊNCIA Nº 02/2013
Protocolo nº 5.206/2012

1. DO OBJETO

Concessão de uso, em caráter oneroso e precário, de área localizada no 1º andar do prédio sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, de equipamentos e instalações próprias destinados para a exploração, por empresa especializada, dos serviços de restaurante (refeição do tipo padrão e *executiva*) 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 local de trabalho e, ainda, aos prestadores de serviço e visitantes, sendo que a entrada do público externo poderá ser permitida, conforme condições definidas pelo Cedente.

3. 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, bem como Resolução CSJT nº 87/2011.

4. DO FUNCIONAMENTO E DO PÚBLICO ALVO

4.1. A Concessionária prestará os serviços de preparação e fornecimento de refeições do tipo refeição executiva e de lanches, nos dias de expediente do Cedente.

4.2. 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 Concessão.

4.3. 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 Cedente.

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

4.5. Estão lotados no prédio sede do Cedente 349 (trezentos e quarenta e nove) pessoas, entre magistrados, servidores e estagiários.

4.5.1. 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.

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

5.1. Restaurante:

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

- A Concessionária deverá oferecer as refeições conforme a sugestão a seguir:

- a) Refeição Padrão;
- b) Refeição Executiva.

CARDÁPIO SUGESTIVO



a) Refeição Padrão	Arroz Branco ou mais elaborado Feijão Carne ou peixe ou frango + 2 (dois) acompanhamentos
b) Refeição Executiva	Arroz em apresentação mais elaborada Feijão Carne ou peixe ou filé de frango ou mariscos, em apresentações mais elaboradas + 2 acompanhamentos

5.1.1. Sugestão de apresentação elaborada

Arroz à Grega
Arroz Maria Isabel
Baião de Dois
Estrogonofe (carne ou frango)
Parmegiana (carne ou frango)
Medalhão
Recheados com queijo e presunto (carne ou frango)
Peixada;
Peixe assado;
Peixe a escabeche ao molho de camarão;
Mariscos - Camaroadá, Camarão empanado, Paella

5.1.2. Sugestões de Acompanhamentos

Macarrão
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

5.2. Das informações Gerais

- 5.2.1. O cardápio deverá ser afixado em local visível, no espaço destinado ao restaurante e lanchonete;
- 5.2.2. Cada novo cardápio será encaminhado, previamente, ao fiscal do contrato;
- 5.2.3. A Concessionária deverá expor no cardápio os acompanhamentos oferecidos do dia, bem como a refeição (s) executiva(s) à disposição da clientela;
- 5.2.4. Os itens que compõem o cardápio poderão sofrer alterações em função da safra de alimentos, datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários;
- 5.2.5. O cardápio deverá ser renovado semanalmente;
- 5.2.6. Os itens sugeridos como “Acompanhamento” deverão ser oferecidos também para aquisição em separado, como “porção extra”;
- 5.2.7. 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 5.3 deste Termo de Referência;
- 5.2.8. Os pratos deverão ser apresentados também na versão “meia porção” (kids);



- 5.2.9. 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;
- 5.2.10. Os talheres deverão estar disponíveis embalados individualmente em material descartável e as bandejas de serviço forradas com papel apropriado de escolha da Concessionária;
- 5.2.11. 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;
- 5.2.12. Devem estar à disposição dos usuários: molho de pimenta, azeite, vinagre balsâmico, vinagre comum;
- 5.2.13. A Concessionária deverá disponibilizar embalagem descartável de alumínio “quentinha”, para transporte de refeições, que será cobrada à parte;
- 5.2.14. As bebidas (suco, refrigerantes) e a sobremesa serão pagas à parte;
- 5.2.15. 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;
- 5.2.16. A empresa deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens constantes do cardápio apresentado;
- 5.2.17. É terminantemente proibida a exposição e/ou a comercialização de bebidas alcoólicas;
- 5.2.18. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação;
- 5.3. As porções que comporão tanto a refeição padrão quanto a refeição executiva devem ter **aproximadamente** o peso indicado, de acordo com a observação que se segue:
- Carne, frango (filé) (prontas) - 160g
 - Peixe (pronto) - 200g
 - Frango c/osso (pronto) - 300g
 - Arroz - (cru) - 60g
 - Feijão (cozido) - 80g
 - Tabule, purês, farofa e vinagrete (prontos) - 100g
 - Macarrão - 250g
 - Batata frita e macaxeira frita (pronta) - 80 g
 - Vegetais (cozidos) - 150g

5.4. Lanchonete

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

5.4.1. 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

5.4.2. Serviço “tele-entrega”:

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 Cedente/Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região (**edifício sede**), sem acréscimo no preço;

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

5.5. 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		300 ml
PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Suco de laranja		300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300 ml
Vitamina de frutas c/ leite integral/ desnatado		300 ml
Leite puro - integral/desnatado		300 ml
Leite (integral/desnatado) com café		300 ml
Leite (integral/desnatado) com achocolatado		300 ml
Chás/café	Vários sabores	160 ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade

5.5.1. 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, diet ou zero) e 02 opções de sanduíches.

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

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

6. DAS INSTALAÇÕES

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

6.1. - 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 - 58,44 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, São Luís/MA.

7. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA PRIMA

7.1. 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.

7.2. Os alimentos congelados deverão estar embalados separadamente, com as etiquetas constando data de congelamento e validade.

7.3. Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

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



8. 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, caixotes ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
- XII. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las de acordo com as normas técnicas a respeito.

9. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E PREPARO

9.1. O preparo das refeições será realizado, preferencialmente, na cozinha da Concessionária e deverão ser transportados do local de sua confecção para o restaurante, sendo de inteira responsabilidade da Concessionária 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.

9.2. 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;

9.3. 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;

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

9.5. Evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc.;

9.6. Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura do momento da embalagem até a distribuição, no menor espaço de tempo possível de modo a não comprometer sua qualidade higiênico-sanitária;

9.7. Monitorar a temperatura do alimento preparado durante essas etapas.

10. DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES E LANCHES

10.1. Os preços máximos para as refeições a serem oferecidas no restaurante são:

- a) Refeição padrão - R\$ 12,40 (doze reais e quarenta centavos)
- b) Refeição executiva - R\$ 18,00 (dezoito reais)

Os preços a serem cobrados na lanchonete, a título de sugestão, serão aqueles indicados no **Anexo I- B** deste Termo de Referência, podendo ser acrescidos de 10% (dez por cento), como valores máximos a serem cobrados sobre os valores indicados para cada item;

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.

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

11.1. 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 Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), do IBGE, 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.

11.2. 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.

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

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

12. DO RESSARCIMENTO PELA CONCESSÃO DE USO

12.1. **O valor inicial para os lances da taxa a ser paga pela Concessão de uso é de R\$ 1.433,25 (hum mil quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco centavos).**

12.1.1. O valor da taxa representa o valor da cessão do espaço físico mais os gastos mensais integrais com água e luz relativos ao espaço ocupado pelo restaurante/lanchonete e com os equipamentos necessários ao seu funcionamento, acrescidos também do valor relativo aos gastos proporcionais com segurança/vigilância.

12.1.2. Havendo redução do custo de energia elétrica autorizado pelo Governo Federal, o Cedente repassará o percentual de redução autorizado ao valor da taxa de uso.

12.2. O pagamento mensal da taxa pela Concessionária será efetuado mediante GRU, código 18811-5, devendo ser entregue uma via à Secretaria 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.

12.3. É facultado à Concessionária iniciar o pagamento das parcelas referentes ao valor global do contrato até o quarto mês do início da vigência do referido instrumento.

13. DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

- I. Assinar, no prazo de dois dias úteis após a convocação, o contrato de Concessão de uso das instalações e exploração do restaurante/lanchonete;
- 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. Apresentar, sempre que solicitadas pelo Fiscal do contrato, as informações e/ou os documentos listados abaixo:
 - a. **Comprovantes de pagamento dos salários**, referentes ao mês anterior, juntamente com as **cópias das folhas de pagamento ou contracheques** e/ou outros documentos equivalentes;
 - b. **Prova de regularidade para com a Seguridade Social (CND)** conforme dispõe o artigo 195, § 3º da Constituição federal, **sob pena de rescisão contratual**;
 - c. **Recolhimento** do FGTS, referente ao mês anterior, observada a obrigatoriedade de fornecer a **relação nominal dos empregados** a que se referem os recolhimentos;
 - d. **Prova de regularidade junto à Justiça do Trabalho mediante apresentação da CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas)**;



- e. **Comprovante** da entrega dos **vales transporte e do auxílio alimentação aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados;
- f. **Comprovante do pagamento do 13º salário aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados;
- g. **Comprovante** da concessão de **férias** e correspondente pagamento do **adicional de férias aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados, na forma da Lei;
- h. Cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho;
- 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. **Obedecer, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental dispostos no art. 6º da Instrução Normativa nº 01/2010, da SLTI do MPOG, com relação a todos os materiais e equipamentos a serem utilizados na execução do objeto da futura contratação;**
- X. **Capacitar seus empregados, dentro da jornada de trabalho, oferecendo treinamento em saúde e segurança no trabalho, com ênfase na prevenção de acidentes, observada a carga horária mínima de 2 (duas) horas mensais;**
- XI. Elaborar e implementar Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
- XII. Elaborar e implementar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional -PCMSO de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
- XIII. Responsabilizar-se pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração do Restaurante/Lanchonete, mantendo a higiene e limpeza diária;
- XIV. 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.;
- XV. 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);
- XVI. Responsabilizar-se pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto;
- XVII. Realizar, à sua conta, dedetização a cada 6 meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem 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, de higienização geral do ambiente físico, equipamento e utensílios;
- XVIII. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais;
- XIX. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;
- XX. Manter nas instalações os seus equipamentos, até o final do último dia de prazo da Concessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;
- XXI. Informar ao fiscal do contrato qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de empregados;



- XXII. 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;
- XXIII. O início da prestação do serviço por qualquer empregado da Concessionária só será permitido após a apresentação do comprovante dos exames de saúde;
- XXIV. 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);
- XXV. Substituir imediatamente, inclusive por solicitação do Fiscal do Contrato, o empregado que não preencher a exigência do item anterior;
- XXVI. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- XXVII. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados no preparo e fornecimento dos alimentos visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- XXVIII. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens disponibilizados pelo Cedente, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
- XXIX. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência do Cedente;
- XXX. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização;
- XXXI. 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;
- XXXII. 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;
- XXXIII. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da Concessão;
- XXXIV. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade;
- XXXV. Serão de responsabilidade da Concessionária toda e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- XXXVI. Minimizar a utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, utilizando-se estes somente quando solicitado ou quando o lanche for “para viagem”.
- XXXVII. Oferecer no restaurante a opção de alimentos orgânicos;
- XXXVIII. 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;
- XXXIX. Recolher mensalmente a taxa de utilização da Concessão de uso;
 - XL. Comunicar ao fiscal do contato, por escrito, qualquer anormalidade tão logo verificada na execução do serviço, prestando os esclarecimentos necessários;
 - XLI. Informar 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;
 - XLII. Comprovar, antes da assinatura do contrato e durante a sua vigência, não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo (instituído pela Port. Nº 540 do Ministério do Trabalho e Emprego);
 - XLIII. Comprovar, antes da assinatura do contrato e durante a sua vigência, não ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da CF de 1988; do art. 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 e das Convenções da OIT nºs 29 e 105;
 - XLIV. Permitir, ao final do contrato, o acesso ao restaurante/lanchonete para vistoria por parte das empresas interessadas na licitação;



- XLV. Na forma da Resolução CNJ nº 156/2012, comprovar, antes a assinatura do contrato, não ter entre seus empregados colocados para prestar serviço no Contratante para o exercício de funções de chefia, pessoas que tenham praticado atos causadores de perda do cargo ou emprego público; sido excluídas do exercício da profissão, por decisão sancionatória judicial ou administrativa do órgão profissional competente; tido suas contas relativas ao exercício de cargos ou funções públicas rejeitadas por irregularidade insanável que configure ato doloso de improbidade administrativa, por decisão irreversível do órgão competente; sido condenadas em decisão com trânsito em julgado ou proferida por órgão jurisdicional colegiado, nos casos de atos de improbidade administrativa e crimes:
- contra a administração pública;
 - contra a incolumidade pública;
 - contra a fé pública;
 - hediondos;
 - praticados por organização criminosa, quadrilha ou bando;
 - de redução de pessoa à condição análoga à de escravo;
 - eleitorais, para os quais a lei comine pena privativa de liberdade;
 - de lavagem ou ocultação de bens, direitos e valores.

14. DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

- 14.1. 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 Concessionária, bem como o mobiliário e equipamentos relacionados neste Termo de Referência;
- 14.2. 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;
- 14.3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da Concessionária às dependências do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região;
- 14.4. Manter a fiscalização do contrato;

15. FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

- 15.1. 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 Concessionária de acordo com o estabelecido no instrumento contratual.
- 15.2. 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.
- 15.3. 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;
- 15.4. A fiscalização do contrato pela Administração do Cedente não reduz a responsabilidade da Concessionária quanto ao cumprimento da obrigação assumida.

16. DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

- 16.1. O Fiscal do Contrato avaliará, bimestralmente, o desempenho da Concessionária quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:
- Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete - na forma estabelecida no item 16.3
 - Avaliação Técnica - na forma estabelecida no item 16.3
- 16.2. 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

16.3. 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 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 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 Concessionária. 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:

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

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.

Considerando a vigência contratual, ocorridos 30% (trinta por cento) de avaliações com notas finais de desempenho entre 0-64 constituirão motivo pelo não interesse da Administração na prorrogação do prazo de vigência contratual, por desempenho insatisfatório, observado o limite legal previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.

17. DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

17.1. 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 desta contratação;
- 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.

17.2. 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 Concessão de uso no prazo estabelecido, quando couber;
- j. Execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no respectivo contrato.

17.3. 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.

17.4. Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Termo de Referência a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à licitante vencedora as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Edital.

- a. Advertência;
- b. Multa de até 5% (cinco por cento) sobre o valor anual da taxa a ser paga pela Concessão de uso, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial;
- c. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, pelo prazo de até 2 (dois) anos;
- d. 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 16ª Região pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

17.5. Comprovado o impedimento ou reconhecida a força maior, devidamente justificados e aceitos pela Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, em relação a um dos eventos arrolados acima, a licitante vencedora ficará isenta das penalidades mencionadas.

17.6. As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à licitante vencedora juntamente com as de multa.



18. 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) Se a empresa optar por realizar a vistoria, a declaração (Anexo I-C) deverá **ser assinada também** pela Coordenadoria de Serviços Gerais deste TRT-16ª Região e deve ser agendada através de contato pelos telefones (98) 2109-9344/9345, 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;
 - 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.
- V. Apresentar um ou mais atestados de capacidade técnica do profissional indicado, relativo (s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições, expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado. O atestado deverá estar devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutricionistas).

19. DO PRAZO DE VALIDADE DA PROPOSTA

- 19.1. A proposta deverá apresentar prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias contados da abertura do certame. Caso a proposta não contenha a validade ou esta seja inferior ao mínimo estabelecido, será entendida como válida pelo prazo de 60 (sessenta) dias;
- 19.2. 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 Concessão de uso, tendo como base o valor mencionado no subitem 19.1. deste Termo de Referência.

20. DA VISTORIA

- 20.1. A licitante interessada poderá vistoriar o local onde serão executados os serviços até o último dia útil que anteceder a data fixada para abertura do procedimento licitatório, com o objetivo de se inteirar das condições e grau de dificuldades existentes, mediante prévio e agendamento de horário junto à Coordenadoria de Serviços Gerais do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região.
 - 20.1.1. O horário da visita deverá ser previamente agendado na Unidade mencionada no subitem anterior pelos telefones **2109-9344 / 2109-9345**.
- 20.2. A declaração de vistoria, elaborada de acordo com o **Anexo I-C**, deverá ser assinada por servidor da Coordenadoria de Serviços Gerais ou outro servidor desde que designado para tal.

21. DA ASSINATURA DO CONTRATO



21.1. A Administração do Contratante convocará oficialmente a licitante vencedora, durante a validade de sua proposta para, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, assinar o contrato, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções prevista no item 17 deste Termo de Referência e no Edital;

21.2. O prazo mencionado no subitem anterior poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, por solicitação da licitante vencedora, durante seu transcurso, no caso de motivo justificado, devidamente aceito pela Administração.

22. DO PERÍODO DE VIGÊNCIA DO CONTRATO

O contrato de concessão tem caráter **oneroso e precário** e terá vigência de **30 (trinta) meses, podendo ser prorrogado por igual período, limitado a 60 (sessenta) meses**, com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, conforme artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

23. DA GARANTIA CONTRATUAL

A Concessionária, 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 Concessão 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 concessões de uso, bem como as normas relativas aos serviços de manipulação e preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA nº 12 de 1978;
- 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;
- d) Guia de Inclusão de Critérios de Sustentabilidade nas Contratações da Justiça do Trabalho - Resolução CSJT nº 103/2012.

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 Concessionária, utilizar o refeitório do restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações/da instituição.

24.4. A Concessionária constituir-se-á em depositária fiel dos bens do **Tribunal Regional do Trabalho da 16ª 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 Concessão deverá ser submetida, para sua fiel observância, à aprovação da Administração do **Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região**.

24.6. 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;

24.7. 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.

24.8. Os equipamentos colocados à disposição da Concessionária, 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 Concessionária (sugeridos)

Anexo I- E - Modelo de Pesquisa de Satisfação

Anexo I- F - Tabela de Irregularidades

São Luís/MA, 14/01/2013

Elaine Moraes Pachêco
Seção de Compras

Jucineide Moreira Jacinto
Chefe da Seção de Compras

ANEXO I - A

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

a) Mobiliário

- 01 mesa de apoio em inox (2,60 x 0,65 x 0,88)
- 09 (nove) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 80 cm x 80 cm;
- 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 Indicado
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300 ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	R\$ 3,40
Vitamina	Copo 300 ml – frutas variadas	R\$ 3,70
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela, manteiga c/ sal	R\$ 2,80
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto, manteiga c/ sal	R\$ 3,20
Cheese burger	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	R\$ 4,50
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\$ 5,00
Cheese frango	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	R\$ 5,00
Cheese eggs	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	R\$ 4,40
Ovo frito	1 unidade	R\$ 0,80



Rocambole doce	Fatia média	R\$ 3,00
Rocambole salgado	Fatia média	R\$ 3,00
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	R\$ 2,50
Coxinha	Unidade grande – 100g	R\$ 3,00
Esfirra	Unidade média – 100g	R\$ 3,00
Pastel Folhado	Unidade média	R\$ 3,00
Pastel de ricota	Unidade grande – 100g	R\$ 3,00
Quibe	Unidade média – 80g	R\$ 3,00
Empada	Unidade média diâmetro de 6 cm	R\$ 3,00
Enroladinho de sal-sicha	Unidade média	R\$ 3,00
Enroladinho de queijo	Unidade média	R\$ 3,00
Produto	Descrição	Preço Indicado
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	R\$ 3,00
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	R\$ 2,50
Bolo chocolate com cobertura chocolate (bolo com cobertura)	Fatia 120g	R\$ 3,20
Bolo branco – simples	Fatia 120g	R\$ 2,50
Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	Fatia 120g	R\$ 3,50
Tortas doces (ale-mã, floresta negra, tortas geladas, etc. – com recheio	Fatia 120g	R\$ 3,70
Pudim, manjar, mousse	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\$ 1,70
Água mineral	500 ml	R\$ 2,00
Pizza mussarela, presunto, vegetariana, portuguesa, frango	Fatia ou Unidade com aproximadamente 15 cm de diâmetro	R\$ 3,20
Sanduíche natural	Pão de forma integral (3 fatias) + recheios light	R\$ 3,50
Sorvete, picolés Ki-bon ou similar		Tabelado

Refeições (preço máximo) - Restaurante

Produto	Descrição	Preço Máximo do prato
Refeição	Padrão	Prato simples R\$ 12,40 (doze reais e quarenta centavos)
Refeição	Prato executivo	Prato executivo R\$ 18,00 (dezoito reais)



Anexo I - C

DECLARAÇÃO DE VISTORIA

Declaro que no dia ____/____/2013 a empresa _____ CNPJ nº _____ visitou as instalações destinadas ao restaurante/lanchonete do TRT da 16ª Região, localizadas no 1º andar do Ed. Sede - Av. Senador Vitorino Freire, 2001, Areinha, sendo detentora de todas as informações relativas à execução da obrigação assumida.

São Luís, ____ de _____ de 2013.

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. Senador Vitorino Freire, 2001, Areinha.

São Luís, ____ de _____ de 2013.

Representante da Empresa



Anexo I - D
Relação sugestiva de equipamentos e utensílios a cargo da Concessionária

1. Equipamentos

- Fogão industrial;
- Forno refratário a gás
- Forno de microondas
- 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:



ANEXO I - F
TABELA DE IRREGULARIDADES

	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 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 07/2013**, 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 2013.

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 07/2013**.

São Luís, ____ de _____ de 2013.

Assinatura



ANEXO IV

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Pregão Presencial Nº 07/2013

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 2013.

Representante legal

ANEXO V

DECLARAÇÃO – MENOR Pregão Presencial nº 07/2013

_____ (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 2013.

Representante Legal



**ANEXO VI
MINUTA DE CONTRATO**

**CONTRATO TRT 16ª REGIÃO Nº ____/2013
PA Nº 5206/2012**

**CONTRATO DE CONCESSÃO
DE USO ADMINISTRATIVO PARA EXPLORAÇÃO
DOS SERVIÇOS DE RESTAURANTE E LANCHONETE 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 nesta cidade, na Avenida Senador Vitorino Freire, nº. 2001, Areinha, inscrito no CNPJ sob o nº 23.608.631/0001-93, doravante denominada **CONCEDENTE**, representado, neste ato, pela Exma. Presidente, Desembargadora **ILKA ESDRA SILVA ARAÚJO**, residente e domiciliada nesta cidade e, de outro lado, a empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, com endereço na _____, nesta cidade. CEP: _____, daqui por diante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato, representada pelo Senhor _____, inscrito no CPF sob o nº _____, portador do RG nº _____, ajustam entre si este contrato na forma constante no PA nº 5206/2012, com base no **Edital do Pregão Presencial nº 07/2013** e seus Anexos, 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 Lei nº 8.666/93 e suas alterações, Lei Complementar nº 123 de 14 de dezembro de 2006, Decreto nº 6.204/2007 e Código de Defesa do Consumidor, Lei nº 8.078 de 11.09.90, o qual se regerá pelas cláusulas e condições adiante discriminadas:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso administrativo, a título oneroso, de área, instalações e equipamentos pertencentes à **CONCEDENTE** para exploração, por parte de empresa do ramo, dos serviços de restaurante e lanchonete, no prédio sede da **CONCEDENTE**, conforme Termo de Referência e demais Anexos, partes integrantes do Edital do Pregão Presencial nº 07/2013.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO FUNCIONAMENTO E DO PÚBLICO ALVO

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

Parágrafo Primeiro - A **CONCESSIONÁRIA** prestará os serviços de preparação e fornecimento de refeição executiva e de lanches, nos dias de expediente da **CONCEDENTE**.



Parágrafo Segundo - O horário de funcionamento do restaurante será das 11h30min às 14h30min e da lanchonete será de 8h30min às 17h30min, nos dias de expediente da **CONCEDENTE** durante o período de vigência deste Contrato de Concessão.

Parágrafo Terceiro - 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 pela **CONCEDENTE**.

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

Parágrafo Quinto - O atendimento na lanchonete deverá ser feito direto no balcão, sendo que a **CONCESSIONÁRIA** deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados.

Parágrafo Sexto - 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 da **CONCEDENTE (edifício sede)**, sem acréscimo no preço;

Parágrafo Sétimo - O serviço de “tele-entrega” de lanches deverá estar disponível nos horários de 09h às 11h e de 14h30min às 17h.

Parágrafo Oitavo - Estão lotados no prédio sede da **CONCEDENTE** 349 (trezentos e quarenta e nove) pessoas, entre magistrados, servidores e estagiários.

Parágrafo Nono - O quantitativo de pessoas mencionadas no parágrafo anterior não constitui qualquer compromisso, presente ou futuro, por parte da **CONCEDENTE**, o qual não poderá ser responsabilizado por variações que possam ocorrer durante a execução deste contrato no que se refere à quantidade de refeições ou lanches a serem consumidos.

CLÁUSULA TERCEIRA – DOS CARDÁPIOS

São regras gerais relativas aos cardápios:

1. Os cardápios do restaurante e da lanchonete deverão ser afixados em local visível no espaço destinado ao restaurante e à lanchonete;
2. Cada novo cardápio será encaminhado, previamente, ao fiscal do contrato;
3. A **CONCESSIONÁRIA** deverá expor no cardápio os acompanhamentos oferecidos do dia, bem como a refeição(s) executiva(s) à disposição da clientela;
4. Os itens que compõem os cardápios poderão sofrer alterações em função da safra de alimentos, datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários;
5. O cardápio deverá ser renovado semanalmente;
6. Os itens sugeridos como “acompanhamento” deverão ser oferecidos também para aquisição em separado, como “porção extra”;
7. 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 19 desta Cláusula;
8. Os pratos deverão ser apresentados também na versão “meia porção” (“kids”);



9. A **CONCESSIONÁRIA** deverá preparar os alimentos utilizando a menor quantidade de óleo possível a fim de prevenir as doenças crônico-degenerativas e somente óleos de origem vegetal, evitando o reaproveitamento do óleo utilizado.
10. Os talheres deverão estar disponíveis embalados individualmente em material descartável e as bandejas de serviço forradas com papel apropriado de escolha da **CONCESSIONÁRIA**;
11. 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, canudos e guardanapos de papel de primeira qualidade;
12. Devem estar à disposição dos usuários molho de pimenta, azeite, vinagre balsâmico e vinagre comum;
13. A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar embalagem descartável de alumínio - “quentinha”, para transporte de refeições, que será cobrada à parte;
14. As bebidas e as sobremesas serão pagas à parte.
15. A opção da sobremesa deverá ser de, no mínimo, dois tipos, que terão seus preços cobrados por porção, com preços estabelecidos de acordo com o tipo apresentado.
16. A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens constantes do cardápio apresentado;
17. É terminantemente proibida a exposição e/ou a comercialização de bebidas alcoólicas.
18. Não será permitido o uso de amaciantes industrializados para carnes em nenhuma preparação.
19. As porções que comporão tanto a refeição padrão quanto a refeição executiva deverão ter **aproximadamente** o peso indicado, de acordo com a observação que se segue:
 - a. Carne, frango (filé) (prontas) - 160g
 - b. Peixe (pronto) - 200g
 - c. Frango c/osso (pronto) - 300g
 - d. Arroz - (cru) - 60g
 - e. Feijão (cozido) - 80g
 - f. Tabule, purês, farofa e vinagrete (prontos) - 100g
 - g. Macarrão - 250g
 - h. Batata frita e macaxeira frita (pronta) - 80 g
 - i. Vegetais (cozidos) - 150g

Parágrafo Primeiro - O restaurante deverá oferecer refeições conforme a sugestão a seguir:

CARDÁPIO SUGESTIVO	
Refeição Padrão	Arroz Branco ou mais elaborado Feijão Carne ou peixe ou frango + 2 (dois) acompanhamentos
Refeição Executiva	Arroz em apresentação mais elaborada Feijão Carne ou peixe ou filé de frango ou mariscos, em apresentações mais elaboradas + 2 acompanhamentos



Parágrafo Segundo – São sugestões de pratos de apresentação elaborada para o cardápio do restaurante:

1. Arroz à Grega;
2. Arroz Maria Isabel;
3. Baião de Dois;
4. Estrogonofe (carne ou frango);
5. Parmegiana (carne ou frango);
6. Medalhão;
7. Recheados com queijo e presunto, carne ou frango;
8. Peixada;
9. Peixe assado;
10. Peixe à escabeche ao molho de camarão;
11. Mariscos - camaroadada, camarão empanado, “paella”.

Parágrafo Terceiro - São sugestões de acompanhamentos para o cardápio do restaurante:

1. Macarrão;
2. Salada de legumes cozidos (cenoura, batata doce, brócolis, beterraba, etc.);
3. Salada de legumes crus (cenoura, beterraba, tomate, repolho, etc.);
4. Salada folhosa (rúcula, alface, agrião, acelga, rúcula, etc.);
5. Salpicão (somente para a refeição executiva);
6. Tabule;
7. Purês de batata, de abóbora, de macaxeira, etc.;
8. Batata frita;
9. Macaxeira frita;
10. Molhos à base de azeite de oliva extra-virgem;
11. Molhos cremosos (rosé, iogurte, outros);
12. Farofa;
13. Vinagrete;

Parágrafo Quarto – Na lanchonete, deverão ser disponibilizados, no mínimo, os seguintes itens:

PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Bolos simples	Bolos simples Sem recheio e/ou cobertura 120g	120 g
Bolos confeitados/Tortas	Com recheio e cobertura	120 g
Salgados assados		100 g
Salgados fritos		100 g
Pão de queijo		50 g
PRODUTO	VARIAÇÃO	PESO/QUANT.
Sanduíches quentes		110 g
Sanduíches frios de pão integral e recheios leves		120 g
Salada de fruta		300 ml
Suco de laranja		300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com água	300 ml
Suco de fruta (polpa congelada)	Com suco de laranja ou leite	300 ml



da)		
Vitamina de frutas	Com leite integral/ desnatado	300 ml
Leite puro	Leite integral/ desnatado	300 ml
Leite com café	Com leite integral/ desnatado	300 ml
Leite com achocolatado	Com leite integral/ desnatado	300 ml
Chá/ Café	Vários sabores	160 ml
Suco em caixa	Vários sabores	Unidade
Suco em lata	Vários sabores	Unidade
Refrigerante em lata	Vários sabores	Unidade

Parágrafo Quinto - 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; 5 (cinco) opções de suco de frutas, 5 (cinco) opções de refrigerantes (sendo uma opção “light”, “diet” ou zero) e 2 (duas) opções de sanduíches.

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

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

CLÁUSULA QUARTA – DOS PREÇOS

Os preços a serem serão os seguintes (Anexo I-B do Edital do Pregão Presencial nº 07/2013):

1. Lanchonete:

PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300 ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	3,40
Vitamina	Copo 300 ml – frutas variadas	3,70
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela e manteiga com sal	2,80
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto e manteiga com sal	3,20
“Cheeseburger”	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	4,50
Cachorro quente	Pão para cachorro quente, salsicha, carne moída, molho, ervilha, milho, queijo ralado, batata palha	2,80
“Cheesefilé”	Filé bovino, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	5,00



“Cheesefrango”	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	5,00
“Cheeseeggs”	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	4,40
Ovo frito	1 unidade	0,80
Rocambole doce	Fatia média	3,00
Rocambole salgado	Fatia média	3,00
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	2,50
PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
Coxinha	Unidade grande – 100g	3,00
Esfirra	Unidade Média – 100g	3,00
Pastel Folhado	Unidade Média	3,00
Pastel de ricota	Unidade Grande – 100g	3,00
Quibe	Unidade Média – 80g	3,00
Empada	Unidade média diâmetro de 6 cm	3,00
Enroladinho de salsicha	Unidade média	3,00
Enroladinho de queijo	Unidade média	3,00
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	3,00
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	2,50
Bolo de chocolate com cobertura de chocolate	Fatia 120g	3,20
Bolo branco simples	Fatia 120g	2,50
Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	Fatia 120g	3,50
Tortas doces (com recheio)	Fatia 120g	3,70
Pudim, manjar, “mousse”	Fatia 100 g /copo 100 ml	2,50
Salada de frutas	Copo 300 ml	2,78
Refrigerante	Lata 350 ml	2,60
Refrigerante	Lata “mini”	1,70
Água mineral	Garrafa 500 ml	2,00
Pizza mussarela, presunto, vegetariana, portuguesa, frango	Fatia ou unidade com aproximadamente 15 cm	3,20
PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO INDICADO (R\$)
Sanduíche natural	Pão de forma integral (3 fatias) e recheios “light”	3,50
Sorvete, picolé	Unidade	Tabelado



2. Restaurante (Anexo I-B do Edital do Pregão Presencial nº 07/2013):

PRODUTO	DESCRIÇÃO	PREÇO MÁXIMO (R\$)
Refeição	Padrão	Prato simples R\$ 12,40 (doze reais e quarenta centavos)
Refeição	Prato executivo	Prato executivo R\$ 18,00 (dezoito reais)

CLÁUSULA QUINTA- DAS INSTALAÇÕES

A **CONCESSIONÁRIA** receberá as instalações mediante contrato de concessão de uso administrativo.

Parágrafo único - São dependências objeto da concessão:

1. Restaurante:
 - a. Salão com capacidade para 62 (sessenta e dois) lugares- 96,24 m²;
 - b. Cozinha e depósito – 21,61 m²
 - c. Atendimento – 10,16 m²
 - d. Circulação, lavabos e descanso – 28,87 m²
2. Lanchonete integrada às instalações do restaurante
3. Endereço – Prédio sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, 1º andar, sito à Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade.

CLÁUSULA SEXTA – DOS EQUIPAMENTOS

A **CONCEDENTE** disponibilizará à **CONCESSIONÁRIA** os seguintes equipamentos:

1. Mobiliário
 - a. 01 (uma) mesa de apoio em inox (2,60 X 0,65 X 0,88);
 - b. 09 (nove) mesas em estrutura tubular de alumínio, tampo em laminado melamínico, 80 cm x 80 cm;
 - 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 250 cm e 85 cm de profundidade.
3. Outros
 - a. Ramal telefônico interno.



CLÁUSULA SÉTIMA – DO ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA -PRIMA

Os alimentos armazenados nas dependências da **CONCEDENTE** deverão observar os cuidados necessários de acondicionamento pertinentes a:

1. Alimentos secos ou não-perecíveis;
2. Frutas, verduras e legumes;
3. Alimentos congelados;
4. Leites e seus derivados e sobremesas a base de leite;
5. Carnes, peixes e aves crus;
6. Alimentos cozidos;

Parágrafo Primeiro - Os alimentos congelados deverão estar embalados separadamente, com etiqueta constando data de congelamento e validade.

Parágrafo Segundo - Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.

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

CLÁUSULA OITAVA – DO 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 de acordo com as normas técnicas a respeito.

CLÁUSULA NONA – DO ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE E PREPARO

O preparo das refeições será realizado, preferencialmente, na cozinha da **CONCESSIONÁRIA** e deverão ser transportados do local de sua confecção para o restaurante, sendo de sua inteira responsabilidade o transporte dos alimentos prontos para o restaurante. Este transporte deverá ser feito com estrita observância das normas técnicas pertinentes, inclusive as de transporte de alimentos no interior do prédio.



Parágrafo Primeiro – As atividades de preparo, acondicionamento e transporte deverão ser planejadas adequadamente de maneira a estabelecer períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível.

Parágrafo Segundo - Deverão ser utilizados 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.

Parágrafo Terceiro – É obrigatório o uso de luvas, toucas e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam alimentos e trabalham na composição dos pratos para a entrega aos clientes.

Parágrafo Quarto – Deve-se evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc..

Parágrafo Quinto - Devem ser garantidas as condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura do momento da embalagem até a sua distribuição no menor espaço de tempo possível de modo a não comprometer sua qualidade higiênico- sanitária. A temperatura do alimento preparado durante essas etapas deve ser monitorada.

CLÁUSULA DEZ - DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES E LANCHES

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

1. Refeição padrão - R\$ 12,40 (doze reais e quarenta centavos);
2. Refeição executiva - R\$ 18,00 (dezoito reais).

Parágrafo Primeiro - Os preços a serem cobrados na lanchonete, a título de sugestão, serão aqueles indicados no **Anexo I- B** do Termo de Referência, podendo ser acrescidos de 10% (dez por cento), como valores máximos a serem cobrados sobre os valores indicados para cada item.

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

CLÁUSULA ONZE – DO REAJUSTE DOS PREÇOS

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 Nacional de Preços ao Consumidor (INPC), do IBGE, 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 DOZE - DO RESSARCIMENTO PELA CONCESSÃO DE USO

O valor inicial para os lances da taxa a ser paga pela Concessão de uso é de **R\$ 1.433,25** (um mil quatrocentos e trinta e três reais e vinte e cinco centavos).

Parágrafo Primeiro - O valor da taxa representa o valor da cessão do espaço físico mais os gastos mensais integrais com água e luz relativos ao espaço ocupado pelo restaurante/ lanchonete e com os equipamentos necessários ao seu funcionamento, acrescidos do valor relativo aos gastos proporcionais com segurança/vigilância.

Parágrafo Segundo - Havendo redução do custo de energia elétrica autorizado pelo Governo Federal, a **CONCEDENTE** repassará o percentual de redução ao valor da taxa de uso.

Parágrafo Terceiro - O pagamento mensal da taxa pela **CONCESSIONÁRIA** será efetuado mediante GRU, código 18811-5, devendo ser entregue uma via à Secretaria 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.

Parágrafo Quarto - É facultado à **CONCESSIONÁRIA** iniciar o pagamento das parcelas referentes ao valor global do contrato até o quarto mês do início da vigência do referido instrumento.

CLÁUSULA TREZE – DO PAGAMENTO

A **CONCESSIONÁRIA** pagará à **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 Secretaria de Orçamento e Finanças da **CONCEDENTE**, com sede na Av. Vitorino Freire, 2001, Areinha, nesta cidade de São Luis – MA.

CLÁUSULA CATORZE – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a:

1. Assinar, no prazo de dois dias úteis após a convocação, o contrato de concessão de uso das instalações e exploração do restaurante/lanchonete;
2. Colocar em funcionamento, no prazo de 30 (trinta) dias a contar da assinatura do contrato, o restaurante/lanchonete objeto do contrato;
3. Apresentar à **CONCEDENTE**, 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;
4. Apresentar, sempre que solicitadas pelo Fiscal do contrato, as informações e/ou os documentos listados abaixo:
 - a. **Comprovantes de pagamento dos salários**, referentes ao mês anterior, juntamente com as **cópias das folhas de pagamento** ou **contracheques** e/ou outros documentos equivalentes;
 - b. **Prova de regularidade para com a Seguridade Social (CND)** conforme dispõe o artigo 195, § 3o da Constituição federal, **sob pena de rescisão contratual**;
 - c. **Recolhimento** do FGTS, referente ao mês anterior, observada a obrigatoriedade de fornecer a **relação nominal dos empregados** a que se referem os recolhimentos;



- d. **Prova de regularidade junto à Justiça do Trabalho mediante apresentação da CNDT (Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas);**
 - e. **Comprovante da entrega dos vales transporte e do auxílio alimentação aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados;
 - f. **Comprovante do pagamento do 13º salário aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados;
 - g. **Comprovante da concessão de férias e correspondente pagamento do adicional de férias aos empregados** alocados na execução dos serviços contratados, na forma da Lei;
 - h. Cumprimento das obrigações contidas em convenção coletiva, acordo coletivo ou sentença normativa em dissídio coletivo de trabalho.
5. 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 a **CONCEDENTE**;
 6. Responsabilizar-se, ainda, pelas providências e obrigações previstas na legislação específica sobre acidentes do trabalho em relação aos seus empregados, se porventura ocorrer o acidente no desempenho das atividades objeto deste contrato ou em conexão com elas;
 7. 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;
 8. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto deste;
 9. Obedecer, no que couber, aos critérios de sustentabilidade ambiental dispostos no art. 6º da Instrução Normativa nº 01/2010, da SLTI do MPOG, com relação a todos os materiais e equipamentos a serem utilizados na execução do objeto da futura contratação;
 10. **Capacitar seus empregados, dentro da jornada de trabalho, oferecendo treinamento em saúde e segurança no trabalho, com ênfase na prevenção de acidentes, observada a carga horária mínima de 2 (duas) horas mensais;**
 11. Elaborar e implementar Programa de Prevenção de Riscos Ambientais - PPRA, de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
 12. Elaborar e implementar Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional - PCMSO de acordo com as normas Regulamentadoras do Ministério do Trabalho e Emprego;
 13. Responsabilizar-se pela conservação do espaço físico, instalações e equipamentos disponibilizados para exploração do Restaurante/Lanchonete, mantendo a higiene e limpeza diária;
 14. 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.;
 15. 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);
 16. Responsabilizar-se pelo recolhimento e pela destinação para a reciclagem do óleo usado, sendo terminantemente proibido o descarte pela rede de esgoto;
 17. Realizar, à sua conta, dedetização a cada 6 (seis) meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem 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, de higienização geral do ambiente físico, equipamento e utensílios;



18. Prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais;
19. Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;
20. Manter nas instalações os seus equipamentos, até o final do último dia de prazo da Concessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;
21. Informar ao fiscal do contrato qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de empregados;
22. Apresentar no Serviço de Saúde da **CONCEDENTE**, 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;
23. O início da prestação do serviço por qualquer empregado da **CONCESSIONÁRIA** só será permitido após a apresentação do comprovante dos exames de saúde;
24. 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);
25. Substituir imediatamente, inclusive por solicitação do Fiscal do Contrato, o empregado que não preencher a exigência do item anterior;
26. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
27. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização dos utensílios utilizados no preparo e fornecimento dos alimentos visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
28. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens disponibilizados pela **CONCEDENTE**, pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;
29. Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência da **CONCEDENTE**;
30. Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito à indenização;
31. 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 **CONCEDENTE** ou a terceiros;
32. Apresentar, sem qualquer ônus para a **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;
33. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da Concessão;
34. Obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade;
35. Serão de responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** toda e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
36. Minimizar a utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, restringindo seu uso às solicitações ou quando o lanche for “para viagem”.
37. Oferecer no restaurante a opção de alimentos orgânicos;
38. Manter, durante toda a vigência do contrato, em compatibilidade com as obrigações assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas neste Contrato, no Edital do Pregão Presencial nº 07/2013 e demais anexos;
39. Recolher mensalmente a taxa de utilização da Concessão de uso;
40. Comunicar ao fiscal do contato, por escrito, qualquer anormalidade tão logo verificada na execução do serviço, prestando os esclarecimentos necessários;



41. Informar à **CONCEDENTE** o nome, meios de acesso, do seu preposto ou empregado com competência para manter contato e receber/transmitir comunicados ao fiscal do contrato;
42. Comprovar, antes da assinatura do contrato e durante a sua vigência, não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo (instituído pela Port. Nº 540 do Ministério do Trabalho e Emprego);
43. Comprovar, antes da assinatura do contrato e durante a sua vigência, não ter sido condenada, a **CONCESSIONÁRIA** ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta à previsão dos artigos 1º e 170 da CF de 1988; do art. 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 e das Convenções da OIT nºs 29 e 105;
44. Permitir, ao final do contrato, o acesso ao restaurante/lanchonete para vistoria por parte das empresas interessadas na licitação;
45. Na forma da Resolução CNJ nº 156/2012, comprovar, antes a assinatura do contrato, não ter entre seus empregados colocados para prestar serviço na **CONCEDENTE** para o exercício de funções de chefia, pessoas que tenham praticado atos causadores de perda do cargo ou emprego público; sido excluídas do exercício da profissão, por decisão sancionatória judicial ou administrativa do órgão profissional competente; tido suas contas relativas ao exercício de cargos ou funções públicas rejeitadas por irregularidade insanável que configure ato doloso de improbidade administrativa, por decisão irrecorrível do órgão competente; sido condenadas em decisão com trânsito em julgado ou proferida por órgão jurisdicional colegiado, nos casos de atos de improbidade administrativa e crimes:
 - a. Contra a administração pública;
 - b. Contra a incolumidade pública;
 - c. Contra a fé pública;
 - d. Hediondos;
 - e. Praticados por organização criminosa, quadrilha ou bando;
 - f. De redução de pessoa à condição análoga à de escravo;
 - g. Eleitorais, para os quais a lei comine pena privativa de liberdade;
 - h. De lavagem ou ocultação de bens, direitos e valores.

CLÁUSULA QUINZE – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

São obrigações da **CONCEDENTE**:

1. Entregar imediatamente após a assinatura do termo contratual, 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;
2. Realizar, através de sua Unidade fiscalizadora, 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 tomada das devidas providências;
3. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da **CONCESSIONÁRIA** às dependências da **CONCEDENTE**;
4. Manter a fiscalização do contrato.

CLÁUSULA DEZESSEIS – DA FISCALIZAÇÃO

A Administração da **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 **CONCEDENTE** não reduz a responsabilidade da **CONCESSIONÁRIA** quanto ao cumprimento da obrigação assumida.

CLÁUSULA DEZESSETE – DA AVALIAÇÃO DOS SERVIÇOS PRESTADOS

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

1. Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete, na forma estabelecida no Parágrafo Segundo desta Cláusula;
2. Avaliação Técnica, na forma estabelecida no Parágrafo Segundo desta Cláusula;

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 – São Critérios da Pesquisa de Satisfação e da Avaliação Técnica:

1. A Avaliação Técnica será realizada por equipe coordenada pelo Fiscal do Contrato ou, na sua ausência, por outro servidor designado pela Administração da **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;
2. 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 acompanhados 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;
3. 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;
4. A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela **CONCESSIONÁRIA**;
5. 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.
6. A pesquisa de satisfação será realizada em dias escolhidos aleatoriamente pelo fiscal de contrato, sendo a **CONCESSIONÁRIA** comunicada na manhã do dia da pesquisa.
7. 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 (quarenta



e oito) 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 da **CONCEDENTE** em prazo que não seja superior a cinco dias, contados do recebimento do resultado da reconsideração.

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

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

Onde:

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

Parágrafo Quarto - O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação está no Anexo I-E do Edital de Pregão Presencial n.º 07/2013, parte integrante deste contrato.

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

Parágrafo Sexto - 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 do Edital do Pregão Presencial nº 07/2013.

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

Parágrafo Oitavo - Considerando a vigência contratual, ocorridos 30% (trinta por cento) de avaliações com notas finais de desempenho entre 0-64 constituirão motivo pelo não interesse da Administração na prorrogação do prazo de vigência contratual, por desempenho insatisfatório, observado o limite legal previsto no art. 57, II, da Lei nº 8.666/93.

CLÁUSULA DEZOITO – DAS PENALIDADES

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 à 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:

1. Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
2. Ensejar o retardamento da execução do objeto deste contrato;
3. Não mantiver a proposta, injustificadamente;
4. Falhar ou fraudar na execução do contrato;
5. Comportar-se de modo inidôneo;



6. Fizer declaração falsa;
7. Cometer fraude fiscal.

Parágrafo Primeiro - Pelos motivos que se seguem, principalmente, a **CONCESSIONÁRIA** estará sujeita à penalidade estabelecida no *caput* desta Cláusula:

1. Recusa injustificada em assinar o contrato;
2. Não apresentação da garantia de que trata este instrumento;
3. Atraso injustificado no início da execução dos serviços;
4. Não pagamento da taxa de cessão de uso no prazo estabelecido, quando couber;
5. 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 **CONCEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no Edital:

1. Advertência;
2. 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;
3. Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **CONCEDENTE** pelo prazo de até 2 (dois) anos;
4. Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade. A reabilitação será concedida sempre que a **CONCESSIONÁRIA** ressarcir a **CONCEDENTE** pelos prejuízos resultantes e após decorrido o prazo da sanção aplicada com base no item anterior.

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

Parágrafo Quinto - As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a **CONCEDENTE**, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à **CONCESSIONÁRIA** juntamente com a de multa.

CLÁUSULA DEZENOVE– DA VIGÊNCIA

O contrato de concessão tem caráter **oneroso e precário** e terá vigência de **30 (trinta) meses da data da assinatura, podendo ser prorrogado por igual período, limitado a 60 (sessenta) meses**, com vista à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, conforme artigo 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.



CLÁUSULA VINTE – DA GARANTIA CONTRATUAL

A **CONCESSIONÁRIA**, no ato da assinatura deste contrato, apresentará em favor da **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.

CLÁUSULA VINTE E UMA – DA RESCISÃO

Este 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 Único - A rescisão poderá ser determinada:

- a) Por ato unilateral da **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 VINTE E DUAS – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

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

- a) Resolução CNNPA nº 12 de 1978;
- 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;
- d) Guia de Inclusão de Critérios de Sustentabilidade nas Contratações da Justiça do Trabalho - Resolução CSJT nº 103/2012.

Parágrafo Primeiro - A entrada do público externo no restaurante/lanchonete poderá ser permitida, conforme condições definidas pela **CONCEDENTE**.

Parágrafo Segundo - A **CONCEDENTE** poderá, a seu critério, avisando previamente à **CONCESSIONÁRIA**, utilizar o refeitório do restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/ confraternizações da instituição.

Parágrafo Terceiro - A **CONCESSIONÁRIA** constituir-se-á em depositária fiel dos bens da **CONCEDENTE** colocados à sua disposição mediante a assinatura de Termo próprio.

Parágrafo Quarto - Dada a natureza dos serviços objeto deste Contrato, qualquer mudança do Termo de Concessão deverá ser submetida, para sua fiel observância, à aprovação da **CONCEDENTE**



Parágrafo Quinto - 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 Sexto - 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 Sétimo - Os equipamentos colocados à disposição da **CONCESSIONÁRIA**, ao final do contrato, deverão ser entregues em perfeito estado de funcionamento. Caso contrário, deverão ser substituídos por novos.

CLÁUSULA VINTE E TRÊS – 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 2013.

ILKA ESDRA SILVA ARAÚJO
Desembargadora Presidente
TRT – 16ª Região

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

1) _____
Identificação n°:

2) _____
Identificação n°: