



**RECIBO DE RETIRADA DE EDITAL PELA INTERNET
PREGÃO PRESENCIAL Nº 05/2010
PROCESSO Nº 409/2009**

Razão Social: _____

CNPJ Nº _____

Endereço: _____

E-mail: _____

Cidade: _____ Estado: _____

Telefone: _____ Fax: _____

Celular: _____

Contato: _____

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

Local: _____, de _____ de 2010.

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 meio do fax (98) 2109-9421 e/ou e-mail: cpl@trt16.gov.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° 05/2010

O Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, por seu Pregoeiro designado pela **POR-TARIA GP n° 176 de 26 de abril de 2010**, e tendo em vista o que consta no Processo Administrativo n° 409/2009 torna público que realizará licitação sob a modalidade de PREGÃO, do tipo **maior lance ou oferta** sob regime de empreitada por preço global, para cessão de uso a terceiro de área destinada à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete, regido pelas disposições contidas na Lei n° 10.520 de 17.07.2002, regulamentada pelo Decreto n° 3.555, de 08.08.2000, alterado pelo Decreto n° 3.693, de 20.12.2000 e, subsidiariamente pela Lei n.º 8.666/93 e suas alterações, pela Lei Complementar n° 123 de 14 de dezembro de 2006 e o Decreto N° 6.204/2007, **Decreto n° 3.725/2001, Decreto 8444/80, Lei n° 8.234/91** e pelo Código de Defesa do Consumidor, Lei n° 8.078 de 11.09.90, bem como pelas disposições contidas no presente Edital e seus **Anexos**: I (Termo de Referência), II (Tabela de Preços dos Produtos Ofertados na Lanchonete), III (Declaração de Vistoria), IV (Sugestão de Cardápio), V (Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação), VI (Tabela de Pontos a ser descontados do item que tiver três ou mais infrações no mês apurada na pesquisa de avaliação), VI-I (Parâmetros para a concessão de desconto sobre a Taxa Mensal de Utilização), VIII (Tabela de Multas), IX (Credenciamento), X (Declaração de Habilitação), XI (Modelo de Declaração para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte), XII (Declaração – Inexistência de Trabalho de Menor), XIII (Declaração de inexistência de Fato Impeditivo), XIV (Minuta do Contrato), que o integram e complementam.

O recebimento e abertura dos envelopes lacrados, contendo a proposta de preços e os documentos de habilitação serão realizados no dia **09 de junho de 2010, às 09 horas (horário local)**, no Serviço de Licitações deste Tribunal, situado na Avenida Senador Vitorino Freire N° 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 N° 05/2010
PROPOSTA DE PREÇOS – ENVELOPE N° 01**

**RAZÃO SOCIAL DA EMPRESA
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO 16ª REGIÃO
PREGÃO N° 05/2010
DOCUMENTAÇÃO – ENVELOPE N° 02**

1 - DO OBJETO



1.1 – A presente licitação tem como objeto a cessão de uso a terceiro a título oneroso de área e instalações próprias deste **Tribunal**, necessários à exploração, por parte de empresa do ramo, dos serviços de restaurante e lanchonete, no prédio sede do Tribunal e na sede do Fórum Astolfo Serra, conforme Termo de Referência e demais Anexos a este **Edital**, assim como obedecendo à seguinte discriminação:

1.1.1 A título de informação, estima-se que serão fornecidos, aproximadamente, os seguintes quantitativos diários nas diversas unidades de atendimento:

a) Restaurante do prédio-sede – 1º andar - "auto-serviço" com opção de grelhados: em média 70 refeições;

b) Restaurante do Fórum Astolfo Serra – Térreo - "auto-serviço" com opção de grelhados: não há estimativa (o restaurante nunca funcionou).

1.1.1.1- Entre a segunda quinzena de dezembro e a primeira quinzena de janeiro, período de recesso do Tribunal, o restaurante do prédio sede fornecerá somente lanches e o do Fórum Astolfo Serra permanecerá fechado.

1.1.2 A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos pela licitante vencedora.

1.1.3 Os refeitórios são de uso exclusivo de autoridades, servidores, estagiários, prestadores de serviços e visitantes do Tribunal.

1.1.4 – Os empregados alocados pela empresa cessionária não terão qualquer vínculo empregatício com este Tribunal. Caberá à empresa cessionária recrutá-los em seu nome e, sob sua inteira e exclusiva responsabilidade, efetuar todos os pagamentos de salários, cumprir todas as obrigações trabalhistas, previdenciárias e fiscais, inclusive aquelas decorrentes de acidentes, indenizações, seguros e quaisquer outras decorrentes de sua condição de empregadora, sem qualquer solidariedade com este Tribunal, inclusive em matéria trabalhista.

2 - DAS CONDIÇÕES PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar deste **Pregão** quaisquer **licitantes** que detenham atividade pertinente e compatível com o objeto.

2.2- Não serão admitidos na licitação:

2.2.1 - Proponentes como pessoas físicas;

2.2.2 – Proponentes que se encontrem com pedido de falência, concurso de credores, processo de insolvência, dissolução ou liquidação;

2.2.3 – Proponentes que 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;



2.2.4 – Proponentes que 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.

2.2.5 – Proponentes que 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 IX**);

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 X** 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 XI** 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 X** 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 05/2010**), Razão social e CNPJ e endereço da empresa, devendo conter, sob pena de desclassificação, o seguinte:

6.1.1 - indicação da taxa mensal de utilização ofertada pela concessão de uso das áreas e dos equipamentos destinados à exploração dos serviços de restaurante e lanchonete;

6.1.2 – indicação do prazo de início de exploração dos serviços, que não poderá ser superior a 15 (quinze) dias, a contar da data da assinatura do contrato;



6.1.3 – indicação dos preços das refeições por quilo a serem cobrados nos Restaurantes, não podendo ultrapassar o valor de R\$ 26,40 (vinte seis reais e quarenta centavos) para refeição e R\$ 7,28 (sete reais e vinte e oito centavos) para frutas.

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

6.3 - Em nenhuma hipótese a licitante poderá requerer alteração da proposta apresentada, seja com relação a preço, pagamento ou qualquer condição que importe na modificação dos termos originais, ressalvadas aquelas destinadas a sanar evidentes erros formais, alterações essas que serão avaliadas pela autoridade competente deste Tribunal.

6.4 – A licitante não poderá, em hipótese alguma, modificar sua proposta sob a alegação de insuficiência de dados e/ou informações sobre as condições locais existentes, ou ainda, de qualquer lapso na obtenção de dados. O preço proposto será considerado completo e suficiente para execução do objeto deste Pregão e será de exclusiva e total responsabilidade da licitante.

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 - 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.

6.7 - 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;

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

6.9 - Para maior celeridade processual, solicita-se que a empresa faça constar em sua proposta comercial a indicação bancária (banco, agência e número da conta-corrente), 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 lance ou oferta** e as propostas com preços até 10% (dez por cento) superiores 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 lance ofertado;

7.3 - O Pregoeiro convidará individualmente os licitantes classificados, de forma seqüencial, a apresentar lances verbais, a partir do autor da proposta classificada de menor lance 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 inferior 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 ou lance** observadas as exigências estabelecidas no Edital;

7.11.1 - Quando o valor original da proposta tiver sido alterado por conta de lance oferecido, a licitante adjudicatária deverá apresentar nova proposta no prazo máximo de 24 (vinte e quatro) horas da sessão de abertura do Pregão, constando os valores do fechamento da operação de acordo com o valor da adjudicação, a qual substituirá a proposta originária. Essa proposta deverá conter preços unitários expressos em reais com até duas casas decimais de modo que o ajuste seja igual ou inferior ao lance ofertado.

7.12 - Será declarada como mais vantajosa para a Administração, a oferta de **maior valor mensal de taxa de utilização**.

7.13 - Estão incluídas no valor da taxa de utilização, além do valor referente ao uso da área pública, as despesas de energia elétrica e água/esgoto.

7.14 - O pregoeiro poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao Quadro de Pessoal do **Tribunal** ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para se orientar na sua decisão.

7.15 – Ao Pregoeiro, além do recebimento e exame das propostas, caberá o julgamento da obediência às condições aqui estabelecidas, bem, ainda, em seus **Anexos**, e a decisão quanto às dúvidas ou omissões deste **Edital**.

7.16 - **Serão desclassificadas as propostas:**

- a) que apresentarem oferta de taxa mensal de utilização inferior ao mínimo estabelecido no Projeto Básico no valor de R\$ 1.341,45 (um mil, trezentos e quarenta e um reais e quarenta e cinco centavos);
- b) que apresentarem oferta de preço superior a R\$ 26,40 (vinte e seis reais e quarenta centavos) para o quilo da refeição e R\$ 7,28 (sete reais e vinte e oito centavos) para o quilo das frutas.
- c) elaboradas em desacordo com os termos deste Edital e seus anexos ou que sejam omissas ou apresentem irregularidades ou defeitos que dificultem o julgamento.

7.17 - Sendo aceitável a proposta de menor preço, será aberto o envelope contendo a documentação de habilitação da licitante que a tiver formulado para confirmação das suas condições habilitatórias;

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

7.19 - 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-se-lhe o objeto do certame;

7.20 - 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;



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

7.22 - 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 e ainda (Anexo XII).

HABILITAÇÃO JURÍDICA

8.1.2 - 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.

REGULARIDADE FISCAL

8.1.3 - 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;

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

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

8.1.6 - 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;

I – Havendo alguma restrição na documentação fiscal das microempresas e empresas de pequeno porte, será concedido **prazo de 2 (dois) dias úteis**, cujo termo inicial corres-



ponderará 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**);

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

III - A **não-regularização da documentação**, no prazo previsto no item 8.1.6 - I, 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);

QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

8.1.7 - Certidão de registro da empresa no **Conselho Regional de Nutrição** da região a que a **licitante** estiver vinculada;

8.1.8- Comprovante fornecido pela licitante que possui vínculo com profissional de nível superior na área de Nutrição devidamente reconhecido e registrado no Conselho Regional de Nutrição (CRN), que atuará como responsável técnico.

8.1.8.1 - a comprovação de vínculo da licitante com o profissional 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.

8.1.9 - 01 (um) ou mais atestado de capacidade técnica do profissional que atuará como responsável técnico fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, que comprove ter executado serviços de características semelhantes considerando de maior relevância e valor significativo, objeto desta licitação: elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições.;

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

8.1.9.2 - O responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica.

8.1.10 - Declaração indicando o nome, CPF, nº do registro na entidade profissional competente do Nutricionista responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta **Pregão**.

8.1.11 - Declaração da **licitante** de que, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, 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 e que é detentora de todas as informações necessárias – **Anexo III**;



8.1.11.1 A vistoria deverá ser efetuada com antecedência de 2 (dois) dias anterior à data marcada para a sessão de abertura e poderá ser agendada pelos Telefones (98) 2109-93445 e 2109-9344;

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, **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 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 tratam 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:

- a) Em original ou
- b) Fotocópias autenticadas por cartório competente ou fotocópias simples autenticadas por servidor ou ainda,
- c) Publicação em órgão da imprensa oficial.



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

9 - DA IMPUGNAÇÃO DO ATO CONVOCATÓRIO

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

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

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

10 - DOS RECURSOS

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

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

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

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

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

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

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

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

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



11 - DA ADJUDICAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO

11.1 - A adjudicação será feita em favor da licitante declarada vencedora do presente certame.

11.2 - Homologado o resultado da presente licitação, pela autoridade competente do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, as obrigações daí decorrentes constarão de Contrato, cujo Termo será entregue à adjudicatária, dentro do prazo de validade da proposta.

12 - DO CONTRATO

12.1 – A Administração do **Tribunal** convocará oficialmente a **licitante vencedora**, durante a validade da sua proposta para, no prazo máximo de 2 (**dois**) dias úteis, a contar da data da notificação, assinar o Contrato de cessão de uso de terceiros, aceitar ou retirar o instrumento equivalente sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no **art. 81 da Lei nº 8.666/93**.

12.2 O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela **licitante vencedora** durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do **Tribunal**;

12.3 É facultado à Administração do **Tribunal**, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar as **licitantes** remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada ou revogar este **Pregão**, independentemente da cominação prevista no **art. 81 da Lei nº 8.666/93**.

12.4 A recusa injustificada da **licitante vencedora** em assinar o **Contrato de Cessão de Uso**, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração do **Tribunal**, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a às penalidades legalmente estabelecidas.

12.5 O disposto no subitem anterior não se aplica às **licitantes** convocadas nos termos do **§2º do art. 64 da Lei nº 8.666/93**, que não aceitarem a contratação, nas mesmas condições propostas pela adjudicatária, inclusive quanto ao prazo e valor da taxa de utilização.

12.6 - O contrato poderá ser rescindido, de conformidade com o disposto nos art. 77 e 78 da Lei nº 8.666/93.

12.7 - Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório em a ampla defesa.

12.8 - A contratada deverá iniciar a execução dos serviços de que trata este Pregão, no prazo máximo de 15 (**quinze**) dias seguintes ao da assinatura do contrato.

13 DA GARANTIA CONTRATUAL

13.1 - A adjudicatária, no ato da assinatura do contrato, deverá fazer prova da prestação da garantia, correspondente a 5% (**cinco por cento**) do valor global do contrato



(12(doze) vezes o valor da taxa de ocupação), bem como a prestação de garantia adicional nos termos do §2º do art. 56 da Lei 8.666/93 alterada pela Lei 9.648 de 27.06.98, se for o caso, que lhe será devolvida após o cumprimento fiel dos termos contratuais.

13.2 - A adjudicatária poderá declarar na sua proposta a opção pela modalidade de garantia.

13.2.1 - São modalidades de garantia:

- a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, nos termos da Lei 11.079/2004;
- b) seguro-garantia;
- c) fiança bancária.

13.2.2 - Se a opção de garantia recair em caução em dinheiro, seu valor será depositado em conta com rendimento diário e/ou mensal da Caixa Econômica Federal, a fim de manter a sua atualização financeira.

13.3 - Caso o valor da garantia seja utilizado total ou parcialmente em pagamento de qualquer obrigação, a contratada deverá proceder à respectiva reposição no prazo de quarenta e oito horas, contados da data em que foi notificada pela contratante.

13.4 - Em caso de alteração do valor do contrato a contratada deverá complementar o valor da garantia, de modo a que corresponda a 5% (cinco por cento) do valor do contrato,

14 - DOS PREÇOS

14.1 Os preços das refeições por quilo a serem cobrados nos Restaurantes serão fixos, não podendo ultrapassar o valor de R\$ 26,40 (vinte seis reais e quarenta centavos) para refeição e R\$ 7,28 (sete reais e vinte e oito centavos) para frutas, podendo ser reajustados nos termos do item 17, Anexo I – Termo de Referência.

14.2 Os preços a serem cobrados na lanchonete e grelhados serão aqueles indicados no **Anexo II**, fixos, porém, podendo ser reajustados nos termos do item 17, Anexo I – Termo de Referência.

14.3 Eventuais inclusões de itens de lanchonete não contemplados no **Anexo II** só serão permitidos com a autorização prévia e expressa da Diretoria de Serviços Gerais do Tribunal.

14.4 Os preços das refeições por quilo a serem cobrados nos Restaurantes e nas lanchonetes não constituirão critério de julgamento das propostas.

15- DA FISCALIZAÇÃO

15.1 - A fiscalização será exercida pelo titular da Diretoria dos Serviços Gerais, obrigando-se a contratada assegurar livre acesso e tudo facilitar para que a fiscalização possa exercer integralmente a sua função.

15.2 - À fiscalização compete o acompanhamento e amplo controle da execução dos serviços, até a conclusão do contrato.

16 - DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO



16.1 - A Diretoria de Serviços Gerais fará avaliação, bimestral, para medir o desempenho da contratada quanto à qualidade dos serviços prestados, por meio dos seguintes instrumentos:

16.2 - Pesquisa de Satisfação junto aos clientes do restaurante e da lanchonete – na forma estabelecida no item 19.1 – **Anexo V**;

16.3 - Avaliação Técnica – na forma estabelecida no item 19.7 - **Anexo V**.

16.4 - 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

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

16.5.1 - A taxa de desconto incidirá sobre a diferença entre o valor da taxa mensal de utilização consignado na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo estabelecido na **Condição 7.26 do Anexo I (Termo de Referência)** de R\$ 1.341,45 (um mil, trezentos e quarenta e um reais e quarenta e cinco centavos), de acordo com a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - R\$ 1.341,45) \times D/100$$

Onde:

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

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

D = taxa de desconto (em %) constante do Anexo VII.

16.6 - A concessão do desconto não é cumulativa e observará o limite mínimo do valor da taxa mensal de utilização estabelecido na **Condição 7.26 do Anexo I (Termo de Referência)** de R\$ \$ 1.341,45 (um mil, trezentos e quarenta e um reais e quarenta e cinco centavos).

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

16.8 - A Avaliação Técnica será realizada por equipe designada pela Diretoria de Serviços Gerais em Conjunto com o Serviço de Saúde.

16.9 - A amostra da Pesquisa de Satisfação será de, no mínimo, 30 (tinta) pessoas, escolhidas aleatoriamente pela equipe, entre os usuários dos restaurantes/lanchonete.

17 - DAS PENALIDADES



17.1 – Se o licitante vencedor não apresentar situação regular no ato da assinatura do contrato, injustificadamente, será convocado outro licitante, observada a ordem de classificação e assim sucessivamente, sem prejuízo da aplicação das sanções cabíveis observados o disposto nos incisos XV, XVI e XXIII do Art. 11 - Decreto 3.555/2000;

17.1.1- Ocorrendo a hipótese prevista no item anterior, os autos retornarão ao Pregoeiro para convocação do licitante remanescente para exame da documentação de habilitação e, se for o caso, negociação do preço;

17.2 – Ficará **impedida de licitar e de contratar** com a União, Estados, Distrito Federal ou Municípios, **pelo prazo de até 5 (cinco) anos**, garantido o **direito prévio da citação e da ampla defesa**, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade a **licitante** que:

- a) Deixar de entregar ou apresentar documentação falsa;
- b) Ensejar o retardamento da execução do objeto deste **Pregão**;
- 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;

17.3- Pela inexecução total ou parcial do objeto deste **Contrato de Concessão**, a Administração da **CONCEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções, sem prejuízo das previstas no **ANEXO VIII** do edital:

17.3.1- advertência;

17.3.2 - multa, conforme disposto no **ANEXO VIII - Tabela de Multas** do edital, recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial ou retirada da garantia contratual;

17.3.3- 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;

17.3.4 - 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, que será concedida sempre que a **CONCESSIONÁRIA** 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.

17.4- Pelos motivos que se seguem, principalmente, a concessionária estará sujeita às penalidades tratadas na Condição anterior:

17.4.1 - pela recusa injustificada em assinar o contrato;

17.4.2 - pelo atraso na execução dos serviços, em relação ao prazo proposto e aceito;



17.4.3 - pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no Termo de Referência e termo de contrato;

17.4.4 - pelo descumprimento de alguma outra condição estipulada neste Edital e em sua proposta;

17.5- As sanções de advertência, suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com a Administração, e declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública poderão ser aplicadas à CONCESSIONÁRIA conjuntamente com as de multas.

17.6– As multas aplicadas poderão ser descontadas da garantia contratual.

17.7- Caberá ao responsável pela fiscalização, propor a aplicação das penalidades previstas neste instrumento convocatório, através de relatórios circunstanciados e instruídos, quando possível, com os documentos ou provas que justifiquem a proposição.

17.8 - A aplicação das penalidades referidas nesta licitação caberá à autoridade competente deste Tribunal.

17.9 - Se o motivo das penalidades ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificada e aceito pela Administração deste Regional, a CONCESSIONÁRIA ficará isenta da sanção prevista.

18 - DAS OBRIGAÇÕES DO TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO E DA LICITANTE VENCEDORA

18.1- Caberá ao Tribunal Regional do Trabalho:

- a) Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto, que venham a ser solicitado pelos empregados da licitante;
- b) Fiscalizar a execução do contrato;

18.2- Caberá à **licitante vencedora**:

- a) ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do TRT ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços objeto deste Pregão Presencial, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo TRT;
- b) responsabilizar-se por quaisquer danos causados diretamente aos equipamentos e outros bens de propriedade do TRT;
- c) arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto deste Pregão;
- d) comunicar a Diretoria de Serviços Gerais deste TRT, **por escrito**, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário;



- e) assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o TRT;
- f) assumir, também, a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítima os seus funcionários quando da execução dos serviços, ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência deste Órgão;
- g) assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionados à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência;
- h) assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste Edital.
- i) apresentar a relação nominal dos trabalhadores que executarão os serviços contratados decorrentes desta licitação.

19 - DO PAGAMENTO

19.1 – O pagamento do alimento será realizado diretamente pelos consumidores.

19.2 – O pagamento da taxa de cessão será realizado até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante GRU, no código 18811-5 devendo ser entregue uma via a Diretoria de Serviços Gerais.

19.1.2 – Havendo multas contratuais a empresa deverá apresentar a quitação quando realizar o pagamento da taxa de concessão;

20- DAS DISPOSIÇÕES GERAIS

20.1 - 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.

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

20.2.1 - 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;

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



20.3 - 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.

20.4 – 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.

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

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

20.7 - 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.

20.8 - 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.

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

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

São Luís, 13 de maio de 2010.

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

1 - OBJETO:



1.1 – A presente licitação tem por objeto a concessão de uso a título oneroso das instalações próprias destinadas à prestação de serviços de restaurante do tipo *self-service* e lanchonete, a serem efetuados no prédio-sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região e na sede do Fórum Astolfo Serra.

2 – VIGÊNCIA:

2.1 – O contrato com a empresa vencedora terá vigência de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por mais doze, limitado a 60 (sessenta) meses). Tudo visando à obtenção de preços e condições mais vantajosas para a Administração Pública, conforme artigo 57, II da Lei de Licitações e Contratos.

3 – LOCAL DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

3.1 – Os serviços serão prestados em área própria nos seguintes endereços: sala do 1º andar do Tribunal Regional do Trabalho, Avenida Vitorino Freire, 2001 - Areinha e em sala do térreo do Fórum Astolfo Serra, sito a Avenida Vitorino Freire, 150, com acesso pelo estacionamento dos servidores.

4 – JUSTIFICATIVA

4.1 – Permitir a exploração dos espaços destinados a restaurante e lanchonete localizados na sede do Tribunal do Trabalho da 16ª Região, bem como no Fórum Astolfo Serra, visando oferecer refeições e lanches nas proximidades do local do trabalho aos servidores das Casas, proporcionando a magistrados, servidores, estagiários e usuários do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região e Fórum Astolfo Serra locais adequados para realização de refeições e lanches com qualidade e preços compatíveis com o mercado.

5 - FUNDAMENTO LEGAL

5.1 – 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.

6 - QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

6.1 – A empresa deverá apresentar Certidão de Registro expedida pelo Conselho Regional de Nutricionistas – CRN, da região a que estiver vinculada, nos termos do Decreto 84.444 de 30 de janeiro de 1980, que regulamenta o parágrafo único do artigo 15 da Lei 6.583, de 20 de outubro de 1978, comprovando a especialização da licitante na prestação de serviços objeto desta contratação.

6.2 – Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente, profissional da área de nutrição detentor (a) de 1 (um) ou mais atestado(s) de responsabilidade técnica relativo(s) à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto.

6.3 – 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 Trabalho.

6.4 – 01 (um) ou mais atestado de capacidade técnica do profissional que atuará como responsável técnico fornecido por pessoa jurídica de direito público ou privado, 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.

6.5 – Deve ser apresentada também Certidão de Vistoria das instalações destinadas ao restaurante/lanchonete, emitida pela Diretoria de Serviços Gerais deste TRT, (Anexo III). A vistoria deve ser feita de forma que o licitante conheça todos os aspectos pertinentes aos serviços a serem executados, devendo ser agendada através de contato pelos telefones (98)3218-9344/9345, com antecedência mínima de 2 (dois) dias da data marcada para a licitação.



7 - DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

7.1 – O fornecimento de refeições e lanches deverá ser em área especialmente preparada para este fim, tanto no prédio-sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, quanto no prédio do Fórum Astolfo Serra, de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários:

Almoço – das 11h30min às 14h30min;

Lanches – das 07h30min às 17h30min.

7.2 – A critério da Administração do Tribunal, o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais;

7.3 – Durante o recesso forense o restaurante do prédio sede fornecerá apenas lanche, e o do Fórum Astolfo Serra será fechado;

7.4 – Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas nos Restaurantes e Lanchonetes, sob pena de rescisão imediata do contrato;

7.5 – Magistrados, servidores e jurisdicionados serão os usuários dos restaurantes;

7.6 – O almoço deverá ser composto dos itens apresentados na tabela a seguir:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
Saladas Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; - sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	2 tipos de vegetais folhosos (acelga, chicória, agrião, etc)
	4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino)
	4 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.
	2 tipos de saladas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rose, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, etc.)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.)
	Arroz integral
	Feijão simples
	Feijão com proteína animal (bacon, lingüiça, etc.
Pratos principais protéicos	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Alcatra, contra-filé, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, músculo deverão ser utilizados de acordo com as preparações.
	1 opção de pescados – posta ou filé – filé de pescada amarela, robalo, linguado, dourado
	1 opção de carne de aves – coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, filé de aves.
	1 opção de carne suína, vísceras ou carnes vermelhas com osso
Prato vegetariano	Prato vegetariano à base de soja e glúten
Guarnições	1 opção de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado
	1 opção à base de frituras, tortas, massas, farofa, purês ou tubérculos, etc.
Grelhados (4 tipos de cortes diários, com peso mínimo de 180g depois de pronto)	Filé <i>mignon</i>
	Peito de frango sem pele e sem osso
	Filé ou posta de abadejo, salmão, surubim, congro rosa, etc.
	Alcatra, contrafilé e picanha (1 opção pelo menos diariamente)
Sobremesas	Frutas – 2 variedades, no mínimo
	Salda de frutas – composta por mamão, banana, maçã e laranja



	Doces elaborados – 4 variedades, no mínimo (pavês, tortas, pudins, etc.)
	Doces simples – 2 variedades, no mínimo (gelatina, frutas em calda)
	Sobremesas dietéticas – 2 variedades no mínimo

7.7 – Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

7.8 – A bebida e a sobremesa serão pagas à parte – suco, por copo de 300ml, e sobremesas, por quilograma. Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente. Também deverá ser oferecida, gratuitamente, água – em garrafão de 20 litros sobre suporte.

7.9 – A embalagem descartável de alumínio, para transporte de refeições, deve ser oferecida e cobrada à parte, com opção de talheres e pratos descartáveis;

7.10 – Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, e outros.

7.11 – A CONCESSIONÁRIA colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos;

7.12 – Devem estar à disposição dos usuários: sal, molho de pimenta, azeite, vinagre balsâmico, vinagre;

7.13 – Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais;

7.14 – Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares;

7.15 – O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (*catchup*, mostarda e maionese);

7.16 – Deverá ser ofertada variedade de frutas na hora do almoço, sendo que para estas deve ser praticado preço por quilo diferenciado daquele para o almoço;

7.17 – Deverão ser ofertadas, diariamente, no mínimo duas sobremesas, as quais terão seus preços cobrados por porção, com preço estabelecido de acordo com o tipo apresentado;

7.18 – Os lanches ofertados devem sofrer variação do cardápio a cada semana, obrigando-se a concessionária a oferecer, diariamente, no mínimo, cinco tipos de salgados, cinco tipos de sucos de frutas, cinco tipos de refrigerantes e 02 tipos de sanduíches;

7.19 – A empresa 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;

7.20 – Os cardápios de almoço poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida;

7.21 – A empresa deverá fixar em local visível, no espaço destinado às refeições, cardápio semanal do restaurante *self-service*, aprovado por nutricionista, observando a variedade mínima que deve compor a refeição diária;

7.22 – A empresa deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete e o preço do quilograma da refeição e das frutas;

7.23 – A empresa deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens programados para refeição do dia;

7.24 – O preço da refeição por quilo, inclusive de grelhados, não poderá ultrapassar R\$ 26,40 (vinte e seis reais e quarenta centavos);

7.25 – O preço de frutas, por quilo, não poderá ultrapassar R\$ 7,28 (sete reais e vinte e oito centavos);



7.26 – A empresa, em sua proposta de preço, se comprometerá a efetuar pagamento mensal não inferior a R\$ 1.341,45 (um mil trezentos e quarenta e um reais e quarenta e cinco centavos) como ônus pela concessão de uso do espaço físico deste Tribunal;

7.27 – Os preços dos lanches não poderão ser maiores do que os sugeridos no ANEXO II;

7.28 – Deverão estar disponíveis cortes de carnes vermelhas e brancas para serem grelhadas durante o horário de almoço, para aqueles que desejarem.

7.29 – Deverão estar disponíveis diariamente, no mínimo, 2 (dois) tipos de salgados fritos, 3 (três) tipos de salgados assados, 2 (dois) tipos de bolos simples e 1 (um) bolo confeitado recheado. Os tipos de salgados e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente;

7.30 – O Restaurante do prédio sede vende diariamente, em média, 70 (setenta) refeições, no Fórum Astolfo Serra não foi possível fazer uma estimativa de quantas refeições serão vendidas, pois o espaço reservado ao restaurante nunca foi utilizado.

7.31 – A licitação terá como critério de julgamento o licitante que ofertar o maior lance pela taxa de utilização.

8 - DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

8.1 – O licitante vencedor receberá as instalações, mediante contrato de concessão de uso, após serem as mesmas vistoriadas pelas partes interessadas, de acordo com Declaração de Vistoria emitida pela Diretoria de Serviços Gerais, conforme modelo do Anexo III.

8.2 – O TRT 16ª Região disponibilizará à CONCESSIONÁRIA os seguintes equipamentos:

8.2.1 - Restaurante/Lanchonete do prédio-sede:

- Duas splits de 40.000 BTU's;
- Ramal telefônico para ligações internas;
- Um exaustor para fogão industrial.

8.2.2 – Restaurante/Lanchonete do Fórum Astolfo Serra

- Ramal telefônico para ligações internas;

8.3 – O licitante vencedor deverá complementar com os seguintes materiais e equipamentos, a ser disponibilizado nos **dois** restaurantes:

Discriminação	Restaurante/Lanchonete do TRT	Restaurante/Lanchonete do Fórum Astolfo Serra
1. Expositor térmico para <i>self-service</i> – para distribuição de alimentos quentes;	1	1
2. Balança para <i>self-service</i> ;	1	1
3. Balança para frutas	1	1
4. Extrator industrial de suco	1	1
5. Vitrine expositora natural;	1	1
6. Vitrine expositora refrigerada – para saladas;	1	1
7. Chapa para sanduíche;	1	1
8. Forno de microondas;	1	1
9. Estufa para exposição de salgados;	1	1
10. Liquidificador;	1	1
11. Freezer;	1	1
12. Geladeira	1	1
13. Fogão industrial;	1	1
14. Filtro de água;	1	1
15. Mesas de fácil higienização para o	13	30



refeitório (mínimo);		
16. Cadeiras de fácil higienização para o refeitório (mínimo);	50	120
17. Utensílios, pratos e talheres suficientes para atender a demanda		
18. Um aparelho telefônico para ligações exclusivamente internas.	1	1
19. Caixa registradora emissora de cupom fiscal	1	1
20. Máquina para pagamento por meio eletrônico*	1	1
21. Chapa para grelhados	1	1

*A máquina citada deverá aceitar, no mínimo, duas bandeiras.

8.4 – No que se refere aos utensílios (item 17 da tabela apresentada acima) incluem-se panelas de tamanhos variados, frigideiras, panelas de pressão, colheres, conchas, espátulas, pregadores, escumadeiras, facas, garfos, pratos, copos, tábuas de polipropileno, peneiras, rodos, prato, cestos grandes para lixo (com tampa), panos de chão e de prato, vasilhames com tampa em tamanhos variados para acondicionamentos de produtos não perecíveis abertos, formas, assadeiras, recipientes para molhos, porta guardanapos, galheteiros, recipientes para acondicionamento de pães e bolos. Tudo o que for necessário para os serviços serem executados com eficiência visando a satisfação dos usuários.

8.5 – Poderá a CONCESSIONÁRIA complementar sua cozinha com multiprocessador, forno elétrico e outros itens que proporcionem um atendimento eficaz.

8.6 – Não será permitido o uso de nenhum utensílio de madeira. Ex.: colheres de pau, rolete para massas etc.

9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

9.1 – Assinar, no prazo de dois dias úteis após a convocação, o contrato que vigorará as relações entre o licitante vencedor e este Tribunal.

9.2 – Colocar em funcionamento, no prazo de quinze dias a contar da assinatura do contrato, os restaurantes objeto do contrato.

9.3 – Responder pela manutenção das dependências e instalações do Restaurante e Lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higiene, a limpeza e a conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;

9.4 – Proceder à retirada do lixo, resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, quantas vezes se fizer necessário, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior do restaurante. Caberá à empresa a aquisição de material e/ou equipamentos necessários;

9.5 – Realizar dedetização a cada 6 meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia seguinte. Para isso a empresa licitante deverá escalar número suficiente de funcionários;

9.6 – Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço ao TRT, através de exames de saúde periódicos a cada 6 meses;

9.7 – Fornecer pelo menos 2 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, sapatos (fechados), gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições;

9.8 – Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, evitando o uso de sandálias, substituindo-se imediatamente, inclusive por solicitação do Tribunal, aquele que não preencher essa exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;

9.9 – Manter quadro de funcionários no restaurante do TRT e do Fórum Astolfo Serra constante de, no mínimo, em cada restaurante:



- cozinheiro;
- auxiliar de cozinha;
- balconista;
- caixa.

9.10 – Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias, descanso semanal, licenças, falta ao serviço, demissão ou outros análogos;

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

9.12 – Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;

9.13 – Proceder à pintura, a cada 12 meses, do local destinado a área de restaurante/lanchonete;

9.14 – Apresentar, 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. Qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão deverá ser notificada à Unidade fiscalizadora do contrato;

9.15 – Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens e do TRT pelo pessoal encarregado da execução dos serviços;

9.16 – 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;

9.17 – Entregar, mensalmente, ao CONCEDENTE cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da União, na forma do Enunciado nº 331 do Egrégio Tribunal Superior do Trabalho;

9.18 – A futura CONCESSIONÁRIA deverá manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da concessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;

9.19 – a licitante vencedora deverá obrigar-se para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo dos Anexos, deverá ser respeitado ainda pessoal em número suficiente para atendimento;

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

9.21 – Serão de responsabilidade da CONCESSIONÁRIA todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

9.22 – Todos os equipamentos devem ser submetidos à manutenção preventiva a cada 6 meses;

9.23 – Realizar coleta seletiva de lixo, 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). Os materiais oriundos de cozinha devem ser higienizados;

9.24 – Redução da utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, utilizando-se estes somente quando solicitado ou quando o lanche for “para viagem”.

9.25 – A licitante vencedora deverá adotar todas as medidas que são pertinentes à manutenção área.

9.26 – Disponibilizar o serviço “tele-entrega” para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, de qualquer item nos setores do Prédio sede do TRT e do prédio do Fórum Astolfo Serra.

9.27 – O serviço de entrega de lanches deverá estar disponível entre os horários de 9h às 11h e das 14h às 18h.



10 - ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA PRIMA

10.1 – Os alimentos deverão ser armazenados com os cuidados de acondicionamento necessários:

- 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;

10.2 – Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos;

10.3 – Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados;

10.4 – Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado.

11 - PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

11.1 – Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);

11.2 – Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;

11.3 – 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);

11.4 – Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário;

11.5 – Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;

11.6 – Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;

11.7 – Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos *antes, durante e depois* das preparações;

11.8 – Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;

11.9 – Evitar, na medida do possível, demasiada manipulação dos alimentos;

11.10 – Nunca apoiar as panelas no chão, caixote, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);

11.11 – Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las.

12 - ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E PREPARO

12.1 – Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;

12.2 – 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;

12.3 – Utilização obrigatória de luvas, toucas, e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam as refeições durante a distribuição nos balcões térmicos;

12.4 – É vedada a utilização de sobras de alimentos;

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

12.6 – Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição, no menor espaço de tempo possível;

12.7 – Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.



12.8 – O preparo das refeições será realizado nas cozinhas de cada restaurante – TRT sede e Fórum Astolfo Serra. Itens que não puderem ser processados ali deverão ser transportados do local de sua confecção para o Tribunal, sendo de inteira responsabilidade do adjudicatário 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 dos prédios.

13 - DAS OBRIGAÇÕES DA CONCEDENTE

13.1 – A Concedente 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;

13.2 – A Concedente, através de sua Unidade fiscalizadora, deverá realizar pesquisa bimestral junto aos consumidores para verificar o grau de satisfação visando à melhoria dos serviços, o resultado dessa pesquisa deverá ser encaminhado à Diretoria Geral para análise e devidas providências;

13.3 – Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da CONCESSIONÁRIA às dependências do TRT;

13.4 – Manter a fiscalização do contrato;

13.5 – Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;

13.6 – A capacidade técnica será auferida pela comprovação do licitante possuir em seu quadro permanente, na data prevista para entrega da proposta, profissional da área de Nutrição de nível superior ou outro devidamente reconhecido pela entidade competente, o licitante também deverá ser detentor de atestado de responsabilidade técnica por execução de serviço de características semelhantes.

13.7 – Serão de responsabilidade da concedente a manutenção, conservação e reparo das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes à CONCEDENTE, instalados nos ambientes – objeto da concessão.

14 - DOS PRAZOS

14.1 – A proposta deverá apresentar prazo de validade não inferior a 60 (sessenta) dias, a contar da data de abertura das propostas. Caso a proposta não contenha a validade ou esta seja inferior ao mínimo estabelecido, será entendida como válida pelo prazo de 60 (sessenta) dias;

14.2 – O prazo da concessão será de 12 (doze) meses, podendo ser prorrogado por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, obedecidos o comandos da Lei 8.666/93.

15 - FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

15.1 - Ficará a cargo do titular da Diretoria de Serviços Gerais a fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato, que deverá ter como parâmetro as obrigações assumidas pela CONCESSIONÁRIA e acordo com o estabelecido no instrumento contratual.

15.2 - O fiscalizador deverá encaminhar à Secretaria de Coordenação Administrativa, trimestralmente, 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 Diretor Geral, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

16 - DOS PREÇOS E TAXA



16.1 – O valor ofertado para a taxa mensal pela utilização da estrutura física não poderá ser inferior ao mínimo exigido, mencionada no item 7.26.

17 - DO REAJUSTE

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

17.2 - 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.

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

17.4 - Caso os preços contratados, após o cálculo referente ao reajuste citado na condição anterior, venham a ser superiores ao cobrado pelos restaurantes ou lanchonetes explorados nos órgãos públicos, as partes deverão rever o preço para adequá-los às condições existentes no início do contrato firmado.

17.5 - Fica a CONCESSIONÁRIA obrigada a apresentar memória de cálculo referente ao reajustamento de preços sempre que esse ocorrer.

18 - DAS INFRAÇÕES E PENALIDADES

18.1 – As infrações estão descritas em tabela do Anexo VIII;

18.2 – Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, conforme a seguinte tabela:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 400,00
6	R\$ 600,00

19 – DOS DESCONTOS SOBRE A TAXA MENSAL DE UTILIZAÇÃO/DA AVALIAÇÃO TÉCNICA E DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

CRITÉRIOS DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO E DA AVALIAÇÃO TÉCNICA

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

19.2 – Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 30 usuários do restaurante;

19.3 – A pesquisa será coordenada pelo fiscal do contrato;

19.4 – Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente por servidor da Diretoria de Serviços Gerais.

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



$$NPS = \frac{\sum ps}{n}$$

Onde:

$\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;
 n = quantidade de usuários entrevistados.

$$ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$$

Onde:

ps = nota da pesquisa de satisfação;
 $\sum ni$ = somatório das notas dos itens de avaliação;
 r = quantidade de itens respondidos (exceto NSA*).

19.6 – O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação está no anexo V;

19.7 – A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Diretoria de Serviços Gerais.

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

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

$$NAT = 100 - \sum pd$$

Onde:

$\sum pd$ = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

19.10 – Não haverá limites de supervisões a serem realizadas.

19.11 – Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês, conforme anexo VI.

19.12 – Os parâmetros utilizados para a concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização estão descritos no anexo VII.

20 – DO PAGAMENTO PELA CONCESSÃO DE USO

20.1 – A CONCESSIONÁRIA pagará à CONCEDENTE até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido, o valor a taxa de cessão de uso, mediante GRU no código 18811-5, devendo ser entregue uma via a Diretoria de Serviços Gerais.

21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

21.1 – A Comissão de Licitações poderá, se assim entender necessário, promover diligências para a obtenção de confirmações e esclarecimentos complementares das empresas licitantes.

São Luís – MA, 03 de março de 2010



ANEXO II

TABELA DE PREÇOS DOS PRODUTOS OFERTADOS Preço e descrição dos produtos ofertados na Lanchonete*

Produto	Descrição	Preço Máximo
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300 ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	R\$ 3,00
Vitamina	Copo 300 ml – frutas variadas	R\$ 3,50
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela, manteiga c/ sal	R\$ 2,50
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto, manteiga c/ sal	R\$ 2,50
Hamburguer	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	R\$ 3,00
Cheese burger	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	R\$ 3,00
Cachorro quente	Pão para cachorro quente, salsicha, carne moída, molho, ervilha, milho, queijo ralado, batata palha	R\$ 2,50
Cheese filé	Filé bovino, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	R\$ 4,50
Cheese frango	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	R\$ 4,25
Cheese eggs	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	R\$ 3,50
Hambúrguer de Frango	Carne de frango p/ hambúrguer, alface, pão p/ hambúrguer, alface e tomate	R\$ 3,50
Ovo frito	1 unidade	R\$ 0,75
Rocambole doce	Fatia média	R\$ 2,50
Rocambole salgado	Fatia média	R\$ 2,50
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	R\$ 2,30
Coxinha	Unidade grande – 100g	R\$ 2,50
Esfirra	Unidade média – 100g	R\$ 2,50
Pastel Folhado	Unidade média	R\$ 2,50
Pastel de ricota	Unidade grande – 100g	R\$ 2,50
Quibe	Unidade média – 80g	R\$ 2,50
Coxinha de frango com catupiry	Unidade grande – 100g	R\$ 2,50
Empada	Unidade média diâmetro de 6cm	R\$ 2,50
Enroladinho de salsicha	Unidade média	R\$ 2,50
Enroladinho de queijo	Unidade média	R\$ 2,50
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	R\$ 2,50
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	R\$ 1,75
Bolo chocolate com cobertura chocolate(bolo com	Fatia 125g	R\$ 4,00



cobertura		
Bolo branco – simples	Fatia 125g	R\$ 1,80
Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	Fatia 125g	R\$ 1,80
Tortas doces (alemã, floresta negra, tortas geladas, etc. – com recheio)	Fatia 125g	R\$ 3,50
Pudim, manjar, musse	Fatia de 100g ou copo com 100 ml	R\$ 2,60
Salada de fruta	Copo com 300 ml	R\$ 2,50
Leite integral e desnatado	Copo com 300 ml	R\$ 1,50
Refrigerante	Copo com 300 ml	R\$ 1,50
Refrigerante	Lata 350 ml	R\$ 2,20
Iogurte polpa fruta	200 ml	R\$ 2,50
Iogurte natural desnatado	200 ml	R\$ 2,50
Água mineral	Copo 300 ml	R\$ 1,30
Pizza mussarela, presunto, vegetariana, portuguesa, frango	Unidade individual	R\$ 4,00
Sanduíche natural frango/salada, frango/creme de milho, presunto/salada, ricota/cenoura, atum/ovos, ricota/ameixa, etc.	Pão de forma integral (3 fatias), maionese light, alface, tomate, ameixa, milho verde, leite desnatado, ricota, peito de peru, peito de frango desfiado, sal, etc.	R\$ 4,90
Mingau de milho	Copo com 300 ml	R\$ 2,00
Sorvete, picolés		Tabelado

*baseado em pesquisa de preço feita nos seguintes estabelecimento: Mateus supermercado, Dolce Grill, Uno e Due, Rossetti, Casa do Pão do Queijo, Pizzaria Internacional.

Preço e descrição das refeições

Produto	Descrição	Preço Máximo por quilo
Almoço	Self-service	R\$ 26,40 (vinte e seis reais e quarenta centavos)
Frutas		R\$ 7,28 (sete reais e vinte e oito centavos)

ANEXO III DECLARAÇÃO DE VISTORIA DOS SERVIÇOS Pregão Presencial nº 05/2010

Declaro que no dia ____/____/2010 a empresa _____ visitou as instalações onde funciona o restaurante/lanchonete deste Regional, localizado no Ed. Sede do TRT 16ª Região, na Avenida Senador Vitorino Freire, 2001, 1º andar - Areinha – São Luís/MA e onde funcionará o



restaurante/lanchonete no Fórum Astolfo Serra, localizado na Avenida Senador Vitorino Freire, 150, térreo- Areinha – São Luís/MA e conheceu todas as implicações técnicas para executar os serviços de **restaurante e lanchonete**, conforme Termo de Referência e demais anexos ao edital.

São Luís, _____ de _____ de 2010.

Representante do TRT 16ª Região

Responsável pela Empresa Licitante

ANEXO IV SUGESTÃO DE CARDÁPIO

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	- Alface lisa - Tomate - Vagem cozida - Chuchu cozido - Repolho Roxo, acelga e manga - Vinagrete	- Alface americana - Tomate - Agrião - Pimentão cru - Cenoura cozida - Beterraba cozida - Maionese de batata com maça	- Alface crespa - Tomate - Nabo cru com brotos - Feijão de corda - Salada de Kani - Maionese de legumes	- Alface roxa - Tomate - Cenoura crua - Beterraba crua - Brócolis - Salada penne com legumes marinados	- Alface lisa - Tomate - Pepino cru - Couve-flor - Tabule tropical - Maionese de macaxeira
Pratos Principais	- Contra filé grelhado - Frango cozido com cebola e lingüiça - Torta de camarão - Carne cozida com verdura	- Carne assada ao molho demi glacê - Frango à passarinho - Torta de caranguejo - Frango cozido	- Bife á milanesa - Frango assado - Moqueca baiana - Peixe frito - Dobradinha	- Filé ao molho madeira - Frango ao molho de cebola - Peixe à escabeche - Carneiro cozido	- Lagarto assado recheado com calabresa - Escalope de frango - Peixe à dorê
Prato Vegetariano	- Almondegas de soja recheadas com queijo	- Calzone de ricota, cenouras e passas	- Panqueca recheada de legumes	- Tomate assado recheado com ricota, alho e azeite	- Pizza vegetariana
Guarnições	- Espaguete ao molho de manjeriço - Creme de espinafre - Batata frita	- Talharim ao alho e óleo Creme de macaxeira	- Creme de abobora - Suflê de chuchu	- Macarrão oriental com legumes - Purê de batata - Repolho roxo e	- Creme de cenoura - Batata gratinada



	-Pirão	- Jardineira de legumes	- Repolho à delícia -Farofa	branco refogados	- Macaxeira frita
Arroz	- Branco - Branco com brócolis	- Branco - Baião de dois	- Branco - Colorido chinês	- Branco - Branco com cenouras	- Branco - Cuxá
Feijão	- Preto - Carioca com calabresa	- Preto - Carioca com abóbora e maxixe -Fava com bacon	- Preto com carne - Carioca	- Preto - Carioca com lingüiça -Tropeiro	- Preto - Tropeiro -Feijoada

	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	- Alface lisa - Tomate - Cebola - Acelga, repolho e abacaxi - Tabule tropical	- Alface americana com tomate, ervilha e manga ao molho de laranja - Couve- flor cozida - Maionese de macaxeira	- Alface crespa - Tomate - Rúcula - Grão-de bico - Batata com ervilha - Tropicália	- Alface roxa - Tomate - Cenoura cozida - Beterraba cozida - Vinagrete - Maionese de batata	- Alface lisa - Tomate - Pepino - Rabanete - Repolho roxo com abacaxi, ricota e maionese - Salada agridoce
Pratos Principais	- Bife à rolê - Frango grelhado - Torta de camarão -Cozidão	- Bife acebolado - Strogonof de frango - Torta de caranguejo -Galinha ao molho	- Bisteca na chapa - Frango à xadrez - Iscas de peixe -Carneiro ao molho	- Iscas de carne ao molho sugo -Frango assado com alecrim - Lombo assado -Dobradinha	- Filé ao molho - Frango à milanesa - Peixe à maranhense com batata e ovos cozidos
Prato Vegetariano	- Quibe assado	- Polpetone de carne recheado com ovos ao molho sugo	- Panqueca recheada de legumes ao molho branco	- Canelone de abobrinha	- Sufê de couve-flor e sardinha
Guarnições	- Espaguete ao molho sugo - Creme de macaxeira - - Farofa com bacon	- Espaguete à carbonara - Cuscuz de milho - Batata doce	- Macaxeira frita - Bobo de legumes - Farofa com couve	- Panquecas de carne c/molho branco - Souflê à jardineira - Creme de agrião	- Lasanha á Bolonhesa - Pirão - Legumes gratinados
Arroz	- Branco - Branco com macarrão	- Branco - Branco com vinagreira -Arroz à grega	- Branco - Branco com cenoura e ervilha	- Branco - Branco com vagem	- Branco - Branco com vinagreira
Feijão	- Preto - Carioca com legumes	- Preto - Fava com bacon	- Preto com carne - Fradinho	- Preto - Carioca com legumes	- Preto - Feijoada



	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	- Mix de folhas - Tomate - Acelga - Repolho Roxo, acelga e manga - Chuchu cozido com salsa e cebolinha - Maionese de macaxeira	- Alface lisa - Tomate - Agrião, pepino e rabanete - Brotos variados - Salada de berinjela - Maionese de legumes	- Alface crespa - Tomate - Rúcula - Cenoura cozida - Beterraba cozida - Salada agridoce	- Alface roxa - Tomate - Cenoura c/ vagem na manteiga - Grão –de-bico - Batata com ervilha - Salpicão	- Alface americana – Tomate - Agrião, milho e ervilhas - Acelga com frutas - Maionese de macarrão (penne) - Tabule tropical
Pratos Principais	- Bife grelhado - Frango empanado - Bisteca suína - COzidão	- Bife à rolê caipira (cenoura e vagem) - Frango na chapa - Peixe grelhado ao molho de ervas - Carneiro cozido	- Carne recheada à escabeche - Frango à caçadora c/batata e cenoura - Peixe frito - Fígado - Frango ao molho	- Escalope ao molho bechamel e bacon - Frango à valênciana - Sururu ao leite de coco - Peixe à baiana (com leite de coco e dendê) - Dobradinha	- Bisteca ao forno - Frango à parmegiana
Prato Vegetariano	- Moranga recheada com ricota e espinafre	- Stroganoff de palmito	- Suflê de brócolis recheado com sardinha	- Carpaccio de berinjela	- Tomate assado recheado com atum
Guarnições	- Batata doce caramelada - Souflê de cenoura - Repolho roxo e branco refogados servido co rodela de laranja	- Lasanha de frango ao molho branco - Couve- flor à milanesa - Abobrinha com pimentões refogados	- Macarrão ao creme branco - Quibebe de abobora - Polenta frita - Caruru	- Batata gratinada com queijo parmesão - Purê de cenoura com bacon - Souflê de queijo - Vatapá	- Vatapá - Farofa - Talharim ao alho e óleo - Purê de batata
Arroz	- Branco - Branco com brócolis	- Branco - Baião de dois	- Branco - Carreteiro	- Branco - Branco com ervilhas	- Branco - Risoto de frango
Feijão	- Preto - Carioca com legumes	- Preto - Fava com bacon	- Preto com carne - Fradinho	- Preto - Carioca com lingüiça	- Feijoada - Tropeiro
	Segunda	Terça	Quarta	Quinta	Sexta
Salada	- Alface lisa - Vagem cozida - Chuchu cozido com	- Alface americana - Agrião	- Alface crespa - Nabo cru com brotos	- Alface roxa - Tomate - Repolho cru	- Alface lisa - Tomate - Pepino cru



	salsa, cebolinha e azeite - Salada picante de repolho - Salada de maçã com aipo e uva passa - Vinagrete	- Pepino, hortelã e manjeriçã - Pimentão cru - Couve- flor cozida - Maionese de macaxeira com maçã e uva passa	- Vagem cozida - Feijão de corda com ervas e cenoura frita - Salada de Kani - Maionese de legumes	- Cenoura cozida - Salada de Kani e beterraba - Maionese de batata com atum	- Chicória - Salada agridoce - Salpicão
Pratos Principais	- Bife grelhado ao alho poró - Frango grelhado ao creme de cebola - Lombo assado com limão -Cozido de carne	- Lagarto recheado com calabresa - Frango xadrez - Bisteca suína -Dobradinha	- Picadinho de carne de sol c/ calabresa Frango com gengibre, salsão e maçã - Pernil assado -Carneiro cozido	-Escalope ao molho bechamel e bacon -Espetinho de frango com legumes - Bobo de camarão -Frango ao molho	- Bife à parmegiana - Frango assado com gergelim - Filé de peixe gratinado ao molho de ervas -Fígado
Prato Vegetariano	- Almondegas de soja recheadas com ricota e palmito	- Batata com ricota e uva passa	- Quibe recheado com berinjela e catupiry	- Strogonof de carne de soja	- Torta de legumes
Guarnições	- Nhoque à bolonhesa - Creme de espinafre - Chuchu à delicia -Farofa	- Panqueca de franco com requeijão - Jardineira de legumes - Talharim ao sugo	- Lasanha à bolonhesa - Brócolis ao alho e óleo - Berinjela à milanesa	- Batata frita -Yakisoba - Couve- flor gratinada	- Farofa - Banana à milanesa - Couve refogada e rodela de laranja - Purê de batata
Arroz	- Branco - Branco com lentilha	- Branco - Branco com cenoura e ervilha	- Branco - Risoto de frango	- Branco - Branco com pimenta de cheiro	- Branco - Banco com vinagreira
Feijão	- Preto - Branco	- Preto - Carioca com legumes	- Preto com carne - Fradinho	- Preto - Fava com bacon	-Feijoada - Tropeiro

ANEXO V

Modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação

Pesquisa de Satisfação

Restaurante e Lanchonete do TRT

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
<u>Almoço</u>	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						
	Reposição de preparações/utensílios						
<u>Lanchonete</u>	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						
<u>Geral</u>	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 VI

Tabela de Pontos a ser descontados do item que tiver três ou mais infrações no mês apurada na pesquisa de avaliação

Infrações

Irregularidades	Pontos a serem descontados



Leves	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado	2
	Ausência de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas	2
	Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2

Médio	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Inadequação de peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas ou grelhados em relação ao previsto no edital.	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários	5
	Inadequação de áreas/gêneros/produtos de limpeza em estoque à temperatura ambiente e refrigerado	5
	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, lanchonete e refeitórios	5

Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas	7
	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	7
	Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	7

Gravíssimo	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas	10
	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10



<input type="checkbox"/> Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10
--	----

ANEXO VII

Parâmetros para a concessão de desconto sobre a taxa Mensal de Utilização

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

Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
80 a 89	50
70 a 79	25
0 a 69	0

2. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo do valor do contrato, conforme a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - \text{valor do contrato}) \times D/100$$

Onde:

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

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

D = taxa de desconto (em %).

3. A Nota Final de Desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.

4. O desconto não é cumulativo e observará o limite mínimo do valor do contrato para a taxa mensal de utilização.

ANEXO VIII

Tabela de multas

INFRAÇÃO	GRAU
1) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	5
2) Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
3) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	3
4) Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços cobrados nas Unidades não autorizadas a tal cobrança, por vez.	2
5) Utilizar as dependências do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	4
6) SERVIR BEBIDA ALCOÓLICA EM DEPENDÊNCIA EM QUE ISSO SEJA VEDADO, POR VEZ.	4
7) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
8) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
9) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
10) Deixar de:	
a) Manter nutricionista nas dependências do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Re-	2



gião, por dia.	
b) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
c) Manter empregado qualificado para responder perante o Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, por vez.	1
d) Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
e) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
f) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
g) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
h) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
i) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
j) Manter documentação legal, por vez.	1
k) Remover o lixo, por dia.	4
l) Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização ou da conta telefônica, por item por dia	1
m) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
n) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
o) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
p) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
q) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor de fiscalização, por vez	2
r) Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante/lanchonete, por vez	1
11) Permitir:	
a) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1
b) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1



ANEXO IX Credenciamento

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 05/2010**, 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 2010.

Representante Legal

ANEXO X Declaração de 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 05/2010**.

São Luís, ____ de _____ de 2010.

Representante Legal

ANEXO XI Modelo de declaração para Microempresa e Empresa de Pequeno Porte Pregão Presencial Nº 05/2010

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 2010.

Representante Legal



ANEXO XII

Declaração – Inexistência de Trabalho de Menor Pregão Presencial nº 05/2010

_____, (nome da empresa),
inscrito no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representa-
nte legal o (a) Sr.(a) _____, portador(a) da Carteira
de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **De-**
clara, 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 2010.

Representante Legal

ANEXO XII Minuta de Contrato

CONTRATO TRT 16ª REGIÃO Nº ____/2010
PA Nº 409/2009

CONTRATO DE CONCESSÃO DE
USO PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHO-
NETE E RESTAURANTE QUE FAZEM ENTRE SI A UNIÃO,
POR INTERMÉDIO DO TRIBUNAL REGIONAL DO TRABA-
LHO DA 16ª REGIÃO, E A EMPRESA
_____.

Pelo presente instrumento particular de Contrato, a **UNIÃO**, por inter-
médio do **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 16ª REGIÃO**, com sede na Av. Vito-
rino Freire nº 2001, Areinha, nesta cidade, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 23.608.631/0001-93, dora-
vante denominado **CONCEDENTE**, neste ato, representado pela Exma. Desembargadora Presiden-
te, **MÁRCIA ANDREA FARIAS DA SILVA** e, do outro lado, a empresa
_____, com sede na _____, inscrita no CNPJ/MF sob o nº
_____, doravante denominada **CONCESSIONÁRIA**, neste ato representada pelo(a)
Sr.(a) _____, ajustam entre si o presente Contrato, de acordo com o constante no
PA-409/2009, mediante o Pregão Presencial n.º 05/2010 e de conformidade com as normas estabele-
cidas pela Lei nº 8.666/93 e, subsidiariamente, na Lei Complementar nº 123/2006 e no Decreto nº
6.204/2007, o qual se regerá pelas cláusulas e condições que se seguem:

CLÁUSULA PRIMEIRA – DO OBJETO

O presente contrato tem por objeto a concessão de uso de área para
exploração dos serviços de lanchonete e restaurante tipo “self-service”, para funcionamento no
edifício sede do **CONCEDENTE** e na sede do Fórum Astolfo Serra, com os materiais,
equipamentos e instalações necessários, tudo de acordo com as especificações contidas no Edital de



Pregão Presencial nº 05/2010 e seus anexos, partes integrantes deste contrato, independentemente de transcrição.

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

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

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

- I. Restaurante/Lanchonete do prédio-sede:
 - a) Dois aparelhos split de 40.000 BTU's;
 - b) Ramal telefônico para ligações internas;
 - c) Um exaustor para fogão industrial.
- II. Restaurante/Lanchonete do Fórum Astolfo Serra:
 - a) Ramal telefônico para ligações internas;

Parágrafo Quarto: A **CONCESSIONÁRIA** deverá disponibilizar, em cada um dos dois restaurantes/lanchonetes acima, os materiais e equipamentos de acordo com a descrição abaixo (item 8.3 do Anexo I do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010):

Discriminação	Restaurante/Lanchonete do TRT	Restaurante/Lanchonete do Fórum Astolfo Serra
22. Expositor térmico para <i>self-service</i> – para distribuição de alimentos quentes;	1	1
23. Balança para <i>self-service</i> ;	1	1
24. Balança para frutas	1	1
25. Extrator industrial de suco	1	1
26. Vitrine expositora natural;	1	1
27. Vitrine expositora refrigerada – para saladas;	1	1
28. Chapa para sanduíche;	1	1
29. Forno de microondas;	1	1
30. Estufa para exposição de salgadinhos;	1	1
31. Liquidificador;	1	1
32. Freezer;	1	1
33. Geladeira	1	1
34. Fogão industrial;	1	1
35. Filtro de água;	1	1
36. Mesas de fácil higienização para o refeitório (mínimo);	13	30
37. Cadeiras de fácil higienização para o refeitório (mínimo);	50	120



38. Utensílios, pratos e talheres suficientes para atender a demanda		
39. Um aparelho telefônico para ligações exclusivamente internas.	1	1
40. Caixa registradora emissora de cupom fiscal	1	1
41. Máquina para pagamento por meio eletrônico*	1	1
42. Chapa para grelhados	1	1

*A máquina citada deverá aceitar, no mínimo, duas bandeiras.

Parágrafo Quinto: No que se refere aos utensílios descritos no Parágrafo Quarto, incluem-se panelas de tamanhos variados, frigideiras, panelas de pressão, colheres, conchas, espátulas, pregadores, escumadeiras, facas, garfos, pratos, copos, tábuas de polipropileno, peneiras, rodos, pratos cestos grandes para lixo com tampa, panos de chão e de prato, vasilhames com tampa em tamanhos variados para acondicionamentos de produtos não perecíveis abertos, formas, assadeiras, recipientes para molhos, porta guardanapos, galheteiros, recipientes para acondicionamento de pães e bolos e tudo o que for necessário para os serviços serem executados com eficiência visando a satisfação dos usuários.

Parágrafo Sexto: Poderá a **CONCESSIONÁRIA** complementar sua cozinha com multiprocessador, forno elétrico e outros itens que proporcionem um atendimento eficaz.

Parágrafo Sétimo: Não será permitido o uso de nenhum utensílio de madeira, tipo: colheres de pau, rolete para massas, etc.

Parágrafo Oitavo: As benfeitorias para serem realizadas pela **CONCESSIONÁRIA** nas dependências das lanchonetes e/ou restaurantes dependerão de prévia e expressa autorização do **CONCEDENTE** e ficarão incorporadas ao imóvel, sem que assista à **CONCESSIONÁRIA** o direito de retenção ou de reclamar indenização a qualquer título.

Parágrafo Nono: Por conveniência, o **CONCEDENTE** poderá, a qualquer tempo, alterar a localização das lanchonetes e/ou restaurante, aumentar ou diminuir a área ocupada, mediante expressa comunicação à **CONCESSIONÁRIA**, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias.

Parágrafo Décimo: À **CONCESSIONÁRIA** é vedada a transferência do presente contrato no todo ou em parte, a terceiros, sem prévio consentimento do **CONCEDENTE**, por escrito.

CLÁUSULA SEGUNDA – DAS OBRIGAÇÕES DA CONCESSIONÁRIA

A **CONCESSIONÁRIA** obriga-se a:

- I. Assinar o presente Contrato no prazo de 2 (dois) dias úteis após a convocação;
- II. Colocar em funcionamento no prazo de 15 (quinze) dias a contar da assinatura do contrato os restaurantes/lanchonetes objetos deste contrato.
- III. Responder pela manutenção das dependências e instalações do Restaurante e Lanchonete, inclusive efetuando, diariamente, a higiene, a limpeza e a conservação de pisos, paredes, mesas, equipamentos e todas as dependências, por sua inteira responsabilidade;
- IV. Proceder à retirada do lixo, resultante de suas atividades, devidamente acondicionados em sacos plásticos, quantas vezes se fizer necessário, não sendo permitido permanecer coletores de lixo no interior do restaurante. Caberá à empresa a aquisição de material e/ou equipamentos necessários;



- V. Realizar dedetização a cada 6 (seis) meses, ou em menor prazo, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita sempre ao final do expediente da sexta-feira sendo que a cozinha deverá sofrer faxina geral no dia seguinte. Para isso a **CONCESSIONÁRIA** deverá escalar número suficiente de funcionários;
- VI. Garantir adequadas condições de saúde para todos os funcionários que estiverem prestando serviço ao **CONCEDENTE**, através de exames de saúde periódicos a cada 6 (seis) meses;
- VII. Fornecer pelo menos 2 (dois) uniformes completos a cada um de seus empregados (calça, camisa ou jaqueta, avental de pano ou napa, sapatos fechados, gorro, touca, boné, luvas, máscara, etc.), adequados às atividades de produção de refeições;
- VIII. Manter, por sua exclusiva responsabilidade, os funcionários em serviço, devidamente uniformizados, os quais deverão apresentar-se permanentemente limpos e asseados, quer no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, evitando o uso de sandálias, substituindo-se imediatamente, inclusive por solicitação do **CONCEDENTE**, aquele que não preencher essa exigência. Todos os empregados deverão portar cartão de identificação, do qual deverá constar seu nome e função;
- IX. Manter quadro de funcionários no restaurante do TRT e do Fórum Astolfo Serra constante de, no mínimo, em cada restaurante:
 - a) Cozinheiro;
 - b) Auxiliar de cozinha;
 - c) Balconista;
 - d) Caixa.
- X. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que se encontrarem de férias, descanso semanal, licenças, falta ao serviço, demissão ou outros análogos;
- XI. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, dentro das condições padrões, bem como seguir critérios higiênico-sanitários e nutricionais;
- XII. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres visando garantir a sanidade microbiológica dos mesmos;
- XIII. Proceder à pintura, a cada 12 (doze) meses, do local destinado a área de restaurante/lanchonete;
- XIV. Apresentar, 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, bem como notificar ao Fiscal do Contrato qualquer eventual substituição, exclusão ou inclusão de funcionários;
- XV. Reparar ou indenizar todas e quaisquer avarias ou danos causados aos bens do **CONCEDENTE**;
- XVI. 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;
- XVII. Entregar, mensalmente, ao **CONCEDENTE** cópia dos comprovantes de recolhimento do INSS e do FGTS, entrega dos vales-transportes, bem como dos contracheques de seus empregados, de modo a resguardar os direitos trabalhistas destes e a possível responsabilização subsidiária da União, na forma do Enunciado nº 331 do Egrégio Tribunal Superior do Trabalho;
- XVIII. Manter as instalações e equipamentos, até o final do último dia de prazo da concessão da área, em perfeitas condições de conservação e uso;
- XIX. Obrigar-se para que não falem, durante o horário de atendimento, quaisquer dos itens constantes no cardápio mínimo dos Anexos, devendo ser respeitado ainda pessoal em número suficiente para atendimento;
- XX. Apresentar, sem qualquer ônus para o **CONCEDENTE**, no prazo máximo de 60 (sessenta) dias, contados a partir do início da execução dos serviços, alvará de licença de localização e



funcionamento e licença sanitária para funcionamento, sem prejuízo da apresentação de outras licenças exigidas por lei;

- XXI. Responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;
- XXII. Realizar a manutenção preventiva de todos os equipamentos a cada 6 (seis) meses;
- XXIII. Realizar a coleta seletiva de lixo, disponibilizando 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). Os materiais oriundos de cozinha devem ser higienizados;
- XXIV. Reduzir a utilização de copos, talheres e pratos descartáveis, utilizando-se estes somente quando solicitado ou quando o lanche for “para viagem”;
- XXV. Adotar todas as medidas pertinentes à manutenção área;
- XXVI. Disponibilizar o serviço “tele-entrega” para os produtos ofertados na lanchonete, devendo efetuar a entrega em embalagens descartáveis com tampa, quando couber, de qualquer item nos setores do Prédio sede do **CONCEDENTE** e do prédio do Fórum Astolfo Serra.
- XXVII. O serviço de entrega de lanches deverá estar disponível entre os horários de 9h às 11h e das 14h às 18h.
- XXVIII. Pagar ao **CONCEDENTE**, até o 5º dia útil do mês subsequente ao vencido, o valor mensal da taxa de concessão, na forma da Cláusula Nona, mediante GRU no código 18811-5, devendo ser entregue uma via à Diretoria de Serviços Gerais do **CONCEDENTE**.
- XXIX. Ser responsável pelos danos causados diretamente à Administração do **CONCEDENTE** ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo quando da execução dos serviços objeto deste contrato, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização ou ao acompanhamento pelo **CONCEDENTE**.
- XXX. Responsabilizar-se por quaisquer danos causados diretamente aos equipamentos e outros bens de propriedade do **CONCEDENTE**.
- XXXI. Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, seja qual for, desde que praticada por seus empregados quando da execução dos serviços objeto deste contrato.
- XXXII. Comunicar a Diretoria de Serviços Gerais deste **CONCEDENTE**, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente e prestar os esclarecimentos que julgar necessário.
- XXXIII. Assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, vez que seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o **CONCEDENTE**.
- XXXIV. Assumir também a responsabilidade por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítima os seus funcionários quando da execução dos serviços, ou em conexão com ele, ainda que acontecido em dependência deste Órgão.
- XXXV. Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, civil ou penal, relacionados à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.
- XXXVI. Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da adjudicação deste contrato.
- XXXVII. Apresentar a relação nominal dos trabalhadores que executarão os serviços contratados decorrentes desta licitação.

Parágrafo Primeiro: Havendo multas contratuais, a **CONCESSIONÁRIA** deverá apresentar a quitação quando realizar o pagamento da taxa de concessão.

Parágrafo Segundo: A inadimplência da **CONCESSIONÁRIA** com relação aos encargos estabelecidos nos incisos XXXIII a XXXVI desta Cláusula não transferem ao **CONCEDENTE** a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto desta Contrato, razão pela qual a



CONCESSIONÁRIA renuncia expressamente a qualquer vínculo de solidariedade, ativa ou passiva, para com o **CONCEDENTE**.

CLÁUSULA TERCEIRA – DAS OBRIGAÇÕES DO CONCEDENTE

O **CONCEDENTE** se obriga a:

- I. Entregar, imediatamente, após a assinatura do termo contratual, as instalações físicas, elétricas e hidráulicas, em perfeitas condições para o uso pela cessionária;
- II. Realizar, através da 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 devidas providências;
- III. Proporcionar todas as facilidades indispensáveis à boa execução dos serviços, inclusive permitir o livre acesso dos profissionais da **CONCESSIONÁRIA** às dependências do **CONCEDENTE**;
- IV. Efetuar a fiscalização do contrato, na forma da Cláusula Oitava;
- V. Fornecer atestados de capacidade técnica, quando solicitado, desde que atendidas as obrigações contratuais;
- VI. Realizar a manutenção, conservação e reparo das redes hidráulicas, elétricas e dos equipamentos pertencentes ao **CONCEDENTE**, instalados nos ambientes que são objeto da presente concessão.

CLÁUSULA QUARTA – DA GARANTIA CONTRATUAL

A **CONCESSIONÁRIA** apresentará, em favor do **CONCEDENTE**, no ato da assinatura deste instrumento, garantia contratual, dentre as modalidades previstas no item 13.2.1 do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010, no valor de R\$ _____ (_____), correspondente a 5% (cinco por cento) do valor global do contrato (12 (doze) vezes o valor da taxa de ocupação), que lhe será devolvida após o cumprimento fiel dos termos contratuais, nos termos do art. 56 da Lei n.º 8.666/93.

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

Parágrafo Segundo: Em caso de alteração do valor do contrato a **CONCESSIONÁRIA** deverá complementar, no prazo máximo de 10 (dez) dias consecutivos, o valor da garantia, de modo a que corresponda a 5% (cinco por cento) do valor atualizado do contrato.

CLÁUSULA QUINTA – DA VIGÊNCIA

O presente Contrato terá vigência de 12 (doze) meses, a contar da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado, a critério do **CONCEDENTE**, por igual período, até o limite de 60 (sessenta) meses, obedecidos os critérios previstos no art. 57 da Lei n.º 8.666/93.

CLÁUSULA SEXTA – DAS CONDIÇÕES ESPECÍFICAS

O fornecimento de refeições e lanches deverá ser em área especialmente preparada para este fim, tanto no prédio-sede do Tribunal Regional do Trabalho da 16ª Região, quanto no prédio do Fórum Astolfo Serra, de segunda a sexta-feira, nos seguintes horários:



- a) Almoço – das 11h30min às 14h30min;
- b) Lanches – das 07h30min às 17h30min.

Parágrafo Primeiro: A critério do **CONCEDENTE** o horário de atendimento poderá ser alterado a fim de atender a casos excepcionais.

Parágrafo Segundo: Durante o recesso forense o restaurante do prédio sede fornecerá apenas lanche, e o do Fórum Astolfo Serra será fechado.

Parágrafo Terceiro: Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas nos Restaurantes e Lanchonetes, sob pena de rescisão imediata do contrato.

Parágrafo Quarto: O almoço deverá ser composto dos itens apresentados na tabela a seguir (item 7.6 do Anexo I do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010):

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
Saladas Deverão estar à disposição dos usuários: - três tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas; - sementes de linhaça, girassol, queijo ralado e aveia	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	2 tipos de vegetais folhosos (acelga, chicória, agrião, etc)
	4 tipos de vegetais crus não folhosos (pimentão, nabo, rabanete, pepino)
	4 tipos de vegetais cozidos (beterraba, cenoura, chuchu, etc.) um deles poderá ser um tubérculo – batata, mandioca, etc.
	2 tipos de saldas compostas (mais de três componentes) com ou sem maionese ou outro molho especial (rose, francês, mostarda com laranja, mostarda com mel, de iogurte, italiano, etc.)
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz composto ou risotos (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc.)
	Arroz integral
	Feijão simples
	Feijão com proteína animal (bacon, lingüiça, etc.
Pratos principais protéicos	1 opção de carne vermelha bovina (sem osso) – Alcatra, contra-filé, coxão mole, coxão duro, patinho, lagarto, músculo deverão ser utilizados de acordo com as preparações.
	1 opção de pescados – posta ou filé – filé de pescada amarela, robalo, linguado, dourado
	1 opção de carne de aves – coxa e sobrecoxa desossada, peito de frango, filé de aves.
	1 opção de carne suína, vísceras ou carnes vermelhas com osso
Prato vegetariano	Prato vegetariano à base de soja e glúten
Guarnições	1 opção de vegetal (não tubérculo) cozido ou refogado
	1 opção à base de frituras, tortas, massas, farofa, purês ou tubérculos, etc.
Grelhados (4 tipos de cortes diários, com peso mínimo de 180g depois de pronto)	Filé <i>mignon</i>
	Peito de frango sem pele e sem osso
	Filé ou posta de abadejo, salmão, surubim, congro rosa, etc.
	Alcatra, contrafilé e picanha (1 opção pelo menos diariamen-



	te)
Sobremesas	Frutas – 2 variedades, no mínimo
	Salada de frutas – composta por mamão, banana, maçã e laranja
	Doces elaborados – 4 variedades, no mínimo (pavês, tortas, pudins, etc.)
	Doces simples – 2 variedades, no mínimo (gelatina, frutas em calda)
	Sobremesas dietéticas – 2 variedades no mínimo

Parágrafo Quinto: Os cardápios deverão ser apresentados juntamente com as especificações dos componentes que fazem parte da receita das preparações compostas;

Parágrafo Sexto: A bebida e a sobremesa serão pagas à parte – suco, por copo de 300ml, e sobremesas, por quilograma. Sucos naturais de frutas in natura ou preparados a partir de polpas deverão estar disponíveis diariamente. Também deverá ser oferecida, gratuitamente, água – em garrafão de 20 litros sobre suporte.

Parágrafo Sétimo: A embalagem descartável de alumínio, para transporte de refeições, deve ser oferecida e cobrada à parte, com opção de talheres e pratos descartáveis.

Parágrafo Oitavo: Não serão considerados pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal, tais como arroz de carreteiro, paellas, galinhada, lasanhas, e outros.

Parágrafo Nono: A **CONCESSIONÁRIA** colocará à disposição dos usuários, em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos.

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

Parágrafo Onze: Os talheres (garfo, faca) deverão estar disponíveis em embalagens plásticas individuais.

Parágrafo Doze: Todas as preparações expostas no balcão de distribuição deverão ser identificadas por meio de placas, etiquetas ou similares.

Parágrafo Treze: O serviço de lanchonete deverá dispor, em sachês individuais, açúcar e adoçante artificial, bem como de molhos (*catchup*, mostarda e maionese).

Parágrafo Catorze: Deverá ser ofertada variedade de frutas na hora do almoço, sendo que para estas deve ser praticado preço por quilo diferenciado daquele para o almoço.

Parágrafo Quinze: Deverão ser ofertadas, diariamente, no mínimo duas sobremesas, as quais terão seus preços cobrados por porção, com preço estabelecido de acordo com o tipo apresentado.

Parágrafo Dezesseis: Os lanches ofertados devem sofrer variação do cardápio a cada semana, obrigando-se a **CONCESSIONÁRIA** a oferecer, diariamente, no mínimo, cinco tipos de salgados, cinco tipos de sucos de frutas, cinco tipos de refrigerantes e 02 tipos de sanduíches.



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

Parágrafo Dezoito: Os cardápios de almoço poderão sofrer alterações levando-se em conta o comportamento dos usuários frente à alimentação servida.

Parágrafo Dezenove: A **CONCESSIONÁRIA** deverá fixar em local visível, no espaço destinado às refeições, cardápio semanal do restaurante *self-service*, aprovado por nutricionista, observando a variedade mínima que deve compor a refeição diária.

Parágrafo Vinte: A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter fixada, em local visível, a tabela de preços de todos os itens encontrados na Lanchonete e o preço do quilograma da refeição e das frutas.

Parágrafo Vinte e um: A **CONCESSIONÁRIA** deverá cuidar para que não falte, durante o horário de atendimento, qualquer dos itens programados para refeição do dia.

Parágrafo Vinte e dois: O preço da refeição por quilo, inclusive de grelhados não poderá ultrapassar R\$ ____ (_____).

Parágrafo Vinte e três: O preço de frutas, por quilo, não poderá ultrapassar R\$ ____ (_____).

Parágrafo Vinte e quatro: A empresa, em sua proposta de preços, se comprometerá a efetuar o pagamento mensal de R\$ ____ (_____) como ônus pela concessão de uso do espaço físico do **CONCEDENTE**.

Parágrafo Vinte e cinco: Os preços dos lanches não poderão ser maiores dos que os previstos na tabela abaixo (Anexo II do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010), ressalvada a possibilidade de reajuste previsto na Cláusula Décima:

Produto	Descrição	Preço
Sucos de fruta e de polpas variadas	Copo 300 ml – laranja, limão, acerola, abacaxi, etc.	
Vitamina	Copo 300 ml – frutas variadas	
Queijo quente	Pão de forma, queijo mussarela, manteiga c/ sal	
Misto quente	Pão de forma, queijo mussarela, presunto, manteiga c/ sal	
Hamburguer	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	
Cheese burger	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo mussarela, alface e tomate	
Cachorro quente	Pão para cachorro quente, salsicha, carne moída, molho, ervilha, milho, queijo ralado, batata palha	
Cheese filé	Filé bovino, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	
Cheese frango	Filé de frango, pão de hambúrguer, queijo, presunto, tomate e alface	
Cheese eggs	Carne de hambúrguer, pão de hambúrguer, queijo, presunto, ovo, tomate e alface	
Hambúrguer de	Carne de frango p/ hambúrguer, alface, pão p/ ham-	



Frango	búrguer, alface e tomate	
Ovo frito	1 unidade	
Rocambole doce	Fatia média	
Rocambole salgado	Fatia média	
Pão de queijo	Unidade grande – 50g	
Coxinha	Unidade grande – 100g	
Esfirra	Unidade média – 100g	
Pastel Folhado	Unidade média	
Pastel de ricota	Unidade grande – 100g	
Quibe	Unidade média – 80g	
Coxinha de frango com catupiry	Unidade grande – 100g	
Empada	Unidade média diâmetro de 6cm	
Enroladinho de salsicha	Unidade média	
Enroladinho de queijo	Unidade média	
Enroladinho de queijo e presunto	Unidade média	
Doce (brigadeiro, casadinho, coco)	Unidade grande	
Bolo chocolate com cobertura chocolate (bolo com cobertura)	Fatia 125g	
Bolo branco – simples	Fatia 125g	
Bolo de cenoura c/ cobertura de chocolate	Fatia 125g	
Tortas doces (ale-mã, floresta negra, tortas geladas, etc. – com recheio)	Fatia 125g	
Pudim, manjar, musse	Fatia de 100g ou copo com 100 ml	
Salada de fruta	Copo com 300 ml	
Leite integral e desnatado	Copo com 300 ml	
Refrigerante	Copo com 300 ml	
Refrigerante	Lata 350 ml	
Iogurte polpa fruta	200 ml	
Iogurte natural des-natado	200 ml	
Água mineral	Copo 300 ml	
Pizza mussarela, presunto, vegetariana, portuguesa, frango	Unidade individual	
Sanduíche natural	Pão de forma integral (3 fatias), maionese light, alfa-	



frango/salada, frango/creme de milho, presunto/salada, ricota/cenoura, atum/ovos, ricota/ameixa, etc.	ce, tomate, ameixa, milho verde, leite desnatado, ricota, peito de peru, peito de frango desfiado, sal, etc.	
Mingau de milho	Copo com 300 ml	
Sorvete, picolés		

Parágrafo Vinte e seis: Deverão estar disponíveis cortes de carnes vermelhas e brancas para serem grelhadas durante o horário de almoço, para aqueles que desejarem. Os grelhados serão pagos à parte e no valor de R\$ ____ (_____).

Parágrafo Vinte e sete: Deverão estar disponíveis diariamente, no mínimo, 2 (dois) tipos de salgadinhos fritos, 3 (três) tipos de salgadinhos assados, 2 (dois) tipos de bolos simples e 1 (um) bolo confeitado recheado. Os tipos de salgadinhos e bolos disponíveis deverão ser variados durante a semana. Todos os gêneros necessários à preparação de lanches e bebidas acima descritos deverão estar disponíveis diariamente.

CLÁUSULA SÉTIMA – DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

I. ARMAZENAMENTO DA MATÉRIA PRIMA

- Os alimentos deverão ser armazenados com os cuidados de acondicionamento necessários:
 - 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;
- Produtos de limpeza devem ser armazenados separadamente dos alimentos.
- Todas as latas amassadas ou enferrujadas, alimentos infestados ou fora do prazo de validade devem ser rejeitados.
- Substituir as borrachas das portas dos freezers e geladeiras sempre que não estiverem em perfeito estado.

II. PRÉ-PREPARO E PREPARO DAS REFEIÇÕES

- Utilização de alimentos tratados de forma higiênica (ex: pasteurizados, fiscalizados pelas autoridades competentes, etc.);
- Não permitir que os alimentos cozidos fiquem expostos por tempo prolongado à temperatura ambiente;
- 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);
- Lavar as mãos constantemente, com água, sabão e escova destinada exclusivamente a esta finalidade. A escova deverá ser substituída sempre que necessário;
- Utilizar sempre garfos ou pegadores na manipulação dos alimentos prontos;
- Afastar da manipulação dos alimentos funcionários que apresentem manchas, machucados e alergias ou estiverem doentes;



7. Exigir a manutenção e limpeza de toda a estrutura física e equipamentos antes, durante e depois das preparações;
8. Conservar os recipientes de lixo permanentemente tampados. Os funcionários devem lavar as mãos sempre que destampá-los ou removê-los;
9. Evitar, na medida do possível, demasiada manipulação dos alimentos;
10. Nunca apoiar as panelas no chão, caixote, ou latões de lixo (mesmo quando vazias);
11. Lavar frutas e verduras em água corrente e higienizá-las.

III. ACONDICIONAMENTO, TRANSPORTE, DISTRIBUIÇÃO E PREPARO

1. Planejamento adequado das atividades de preparo, acondicionamento e transporte, de maneira a estabelecerem períodos mínimos de tempo entre as etapas, favorecendo o processo de distribuição e consumo o mais rapidamente possível;
2. 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;
3. Utilização obrigatória de luvas, toucas, e máscaras descartáveis para os funcionários que manipulam as refeições durante a distribuição nos balcões térmicos;
4. É vedada a utilização de sobras de alimentos;
5. Evitar o transporte de saladas e preparações com molhos, maionese, etc.;
6. Devem ser garantidas condições ideais de temperatura e tempo, ou seja, manutenção adequada da temperatura da embalagem até a distribuição, no menor espaço de tempo possível;
7. Retirar os alimentos do balcão térmico tão logo termine o horário de distribuição.
8. O preparo das refeições será realizado nas cozinhas de cada restaurante – TRT sede e Fórum Astolfo Serra. Itens que não puderem ser processados ali deverão ser transportados do local de sua confecção para o restaurante respectivo, 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 dos prédios.

CLÁUSULA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

A fiscalização e o acompanhamento da execução do contrato ficará à cargo de servidor da Administração do **CONCEDENTE** especialmente designado, na forma do art. 67 da Lei n.º 8.666/93, o qual deverá ter como parâmetro as obrigações assumidas pela **CONCESSIONÁRIA** e acordo com o estabelecido neste instrumento contratual.

Parágrafo Primeiro: Caberá ao Fiscal do contrato, dentre outras medidas inerentes às suas atribuições:

- a) Exigir o cumprimento de cláusulas contratuais.
- b) Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente edital;
- c) Fazer vistorias diárias no refeitório e áreas afins;
- d) Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- e) Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- f) Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da **CONCESSIONÁRIA**;
- g) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública;
- h) Realizar vistorias diárias para exame das condições de conservação das instalações e da conservação e funcionamento dos equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo **CONCEDENTE**;



- i) Exigir os comprovantes de recolhimento de FGTS, INSS e GRU emitidas pela **CONCESSIONÁRIA**;
- j) Fiscalizar o acondicionamento de lixo e outros resíduos nos contêineres e áreas adjacentes;
- k) Verificar a adequação do quantitativo de pessoal às atividades desenvolvidas pela **CONCESSIONÁRIA**;

Parágrafo Primeiro: A **CONCESSIONÁRIA** deverá manter preposto, durante todo o período de funcionamento diário, aceito pela Administração do **CONCEDENTE**, durante o período de vigência deste Contrato, para representá-la na execução dos serviços ora tratados.

Parágrafo Segundo: O Fiscal deverá encaminhar à Secretaria de Coordenação Administrativa, trimestralmente, relatório sobre o desempenho da atividade em questão, relatando todas as ocorrências.

Parágrafo Terceiro: 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 Diretor Geral, em tempo hábil, para a adoção das medidas convenientes.

CLÁUSULA NONA – DAS DESPESAS E DO PAGAMENTO

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

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

Parágrafo Segundo: A **CONCESSIONÁRIA** pagará ao **CONCEDENTE** a taxa de concessão de uso, no valor de R\$ _____ (_____), até o 5.º (quinto) dia útil do mês subsequente ao vencido, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no código 18811-5, devendo ser entregue uma via à Diretoria de Serviços Gerais do **CONCEDENTE**, para fins de atesto do pagamento.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO REAJUSTE

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

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: Caso os preços contratados, após o cálculo referente ao reajuste citado na condição anterior, venham a ser superiores ao cobrado pelos restaurantes ou lanchonetes explorados nos órgãos públicos, as partes deverão rever o preço para adequá-los às condições existentes no início do contrato firmado.

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

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

A pesquisa de satisfação será realizada, pelo menos uma vez a cada bimestre, em datas não conhecidas previamente pela **CONCESSIONÁRIA**.

Parágrafo Primeiro: Em cada aplicação da pesquisa serão escolhidos aleatoriamente, no mínimo, 30 usuários do restaurante.

Parágrafo Segundo: A pesquisa será coordenada pelo fiscal do contrato.

Parágrafo Terceiro: Os participantes da pesquisa serão entrevistados pessoalmente por servidor da Diretoria de Serviços Gerais.

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

$$1) NPS = \frac{\sum ps}{n}$$

Onde:

$\sum ps$ = somatório das notas das pesquisas de satisfação aplicadas junto aos usuários;

n = quantidade de usuários entrevistados.

$$2) ps = \frac{\sum ni}{r} \times 20$$

Onde:

ps = nota da pesquisa de satisfação;

$\sum ni$ = somatório das notas dos itens de avaliação;

r = quantidade de itens respondidos (exceto NSA*).

Parágrafo Quinto: O modelo a ser utilizado na pesquisa de satisfação está no anexo V do Anexo I do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010, parte integrante deste Contrato.

Parágrafo Sexto: A qualidade técnica será avaliada por meio de supervisões e controles realizados por equipe designada pela Diretoria de Serviços Gerais, em conjunto com o Serviço de Saúde.

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

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

$$NAT = 100 - \sum pd$$



Onde:

Σ pd = somatório dos pontos descontados relativos às irregularidades verificadas nas supervisões e controles, conforme tabela abaixo.

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

Parágrafo Dez: Serão descontados os pontos daquele item que tiver três ou mais infrações no mês, de acordo com a tabela abaixo (Anexo VI do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010):

	Irregularidades	Pontos a serem descontados
Leves	Não cumprir o cardápio apresentado e autorizado	2
	Ausência de manutenção adequada de equipamentos por mais de 48 horas	2
	Falta de apresentação de lista atualizada com nomes dos funcionários com as respectivas funções	2
	Ausência ou inadequação de placas/etiquetas de identificação das preparações	2
	Preços cobrados nos itens da lanchonete em desacordo com o edital	2
	Descumprimento dos horários e abertura e fechamento dos refeitórios	2
	Ineficiência na reposição das preparações durante as refeições	2

Médio	Funcionários trajando uniformes sujos ou não adequados à função	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de câmaras frigoríficas (piso, paredes, portas, teto e estantes)	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros dos refeitórios	5
	Inadequação de peso de salgados, doces, bolos, salada de frutas ou grelhados em relação ao previsto no edital.	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de banheiros e vestiários dos funcionários	5
	Inadequação de áreas/gêneros/produtos de limpeza em estoque à temperatura ambiente e refrigerado	5
	Deixar de manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante e lanchonete	5
	Desorganização e/ou higienização inadequada de áreas e equipamentos na cozinha, lanchonete e refeitórios	5

Grave	Presença de insetos mortos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	7
	Funcionários trabalhando sem carteira/atestado de saúde válidas	7
	Presença de odores não característicos em geladeiras, freezers e câmaras frigoríficas	7
	Presença de equipamentos danificados e sem manutenção por mais de 48 horas	7
	Não recolher o lixo e/ou não acondicioná-lo de maneira adequada	7



Utilização inadequada de produtos próprios para a higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	7
---	---

Gravíssimo	Não coletar e/ou não acondicionar adequadamente amostra diária de todas as preparações servidas	10
	Presença de preparações prontas e não servidas armazenadas em qualquer área	10
	Presença de insetos vivos nas áreas de produção e armazenamento de alimentos	10
	Não utilização de produtos próprios para higienização de hortaliças, frutas, utensílios e equipamentos	10
	Exposição de preparações nos balcões de distribuição com temperaturas inadequadas	10
	Presença de alimentos com prazo de validade vencido	10
	Armazenamento inadequado de alimentos e preparações em qualquer área	10
	Higiene pessoal de funcionários inadequada	10
	Ocorrência de casos de intoxicações alimentares	10

Parágrafo Onze: Os parâmetros utilizados para a concessão do desconto sobre a taxa mensal de utilização estão descritos na tabela abaixo (Anexo VII do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010):

Nota Final de Desempenho (NF)	Desconto (%)
90 a 100	100
80 a 89	50
70 a 79	25
0 a 69	0

I. O desconto incidirá sobre a diferença entre a taxa mensal de utilização consignada na proposta da licitante vencedora e o limite mínimo do valor do contrato, conforme a seguinte fórmula:

$$TU = TP - (TP - \text{valor do contrato}) \times D/100$$

Onde:

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

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

D = taxa de desconto (em %).

II. A Nota Final de Desempenho será calculada bimestralmente e o respectivo desconto vigorará pelo bimestre seguinte ao da avaliação.

III. O desconto não é cumulativo e observará o limite mínimo do valor do contrato para a taxa mensal de utilização.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – DAS INFRAÇÕES

A descrição das infrações e os respectivos graus estão contidos no quadro a seguir (Anexo VIII do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010):

INFRAÇÃO	GRAU
12) Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso for-	5



tuito, os serviços contratuais por dia e por unidade de atendimento.	
13) Cobrar preços maiores do que os fixados nas listas aprovadas, ou servir porções em quantidade/peso inferiores aos normais, por vez.	3
14) Reutilizar gêneros preparados e não servidos em cardápio de dia subsequente, por dia.	3
15) Cobrar, ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços cobrados nas Unidades não autorizadas a tal cobrança, por vez.	2
16) Utilizar as dependências do Tribunal de Contas da União para fins diversos do objeto Contrato de Cessão, por vez.	4
17) SERVIR BEBIDA ALCOÓLICA EM DEPENDÊNCIA EM QUE ISSO SEJA VEDADO, POR VEZ.	4
18) Servir alimento contaminado ou deteriorado, por vez.	6
19) Manter funcionário sem qualificação para a execução dos serviços, por empregado e por dia.	2
20) Atrasar, sem justificativa, os inícios dos serviços objeto do Contrato de Cessão, por dia.	6
21) Deixar de:	
q) Manter nutricionista nas dependências do Tribunal de Contas da União, por dia.	2
r) Providenciar a limpeza, higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, após a notificação do órgão fiscalizador e no prazo que foi fixado, por vez.	3
s) Manter empregado qualificado para responder perante o Tribunal de Contas da União, por vez.	1
t) Coletar amostra das preparações ou deixar de conservá-la, por dia.	3
u) Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia	1
v) Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por dia.	3
w) Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados e não servidos, por dia.	2
x) Manter lista de preços em lugar visível, por dia.	1
y) Prestar a manutenção aos equipamentos no prazo de até 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito, ou comunicar ao setor fiscalizador do contrato as razões de impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	1
z) Manter documentação legal, por vez.	1
aa) Remover o lixo, por dia.	4
bb) Deixar de recolher o valor da taxa mensal de utilização ou da conta telefônica, por item por dia	1
cc) Cumprir horário de funcionamento das unidades, determinado pelo órgão fiscalizador, por vez.	4
dd) Cumprir determinação formal ou instrução complementar do órgão fiscalizador, por dia.	2
ee) Cumprir quaisquer dos itens do Edital e seus Anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelo órgão fiscalizador.	2
ff) Cumprir o cardápio aprovado, sem prévia autorização do órgão fiscalizador, por vez.	2
q) Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição do setor	2



de fiscalização, por vez	
r) Apresentar cupom fiscal aos usuários do restaurante/lanchonete, por vez	1
22) Permitir:	
c) Presença de empregado desuniformizado, mal apresentado ou descalço, por empregado.	1
d) A presença de empregado com carteira de saúde desatualizada, por empregado e por dia.	1

Parágrafo Único: Para efeito de aplicação de multas, às infrações são atribuídos graus, de acordo com a gravidade da conduta perpetrada, conforme o quadro descrito abaixo (item 18.2 do Anexo I do Edital de Pregão Presencial n.º 05/2010):

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
1	R\$ 50,00
2	R\$ 70,00
3	R\$ 100,00
4	R\$ 200,00
5	R\$ 400,00
6	R\$ 600,00

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DAS PENALIDADES

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

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

Parágrafo Primeiro: Pela inexecução total ou parcial do objeto deste Contrato, a Administração do **CONCEDENTE** poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à **CONCESSIONÁRIA** as seguintes sanções:

- I- Advertência;
- II- Multa, conforme disposto no Parágrafo Único da Cláusula anterior, a ser recolhida no prazo máximo de 15 (quinze) dias corridos, contado da comunicação oficial ou retirada da garantia contratual;
- III- Suspensão temporária de participar em licitação e impedimento de contratar com o **CONCEDENTE**, pelo prazo de até 02(dois) anos;
- IV- Declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante a própria autoridade que aplicou a penalidade, que será concedida



sempre que o **CONCESSIONÁRIA** ressarcir a Administração pelos prejuízos resultantes e após decorridos o prazo da sanção aplicada com base na alínea anterior.

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

- a) Pela recusa injustificada em assinar o contrato;
- b) Pelo atraso na execução dos serviços em relação ao prazo proposto e aceito;
- c) Pela execução dos serviços em desacordo com o estabelecido no projeto básico e neste contrato;
- d) Pelo descumprimento de alguma outra condição estipulada no Edital do Pregão Presencial n.º 05/2010 e na proposta da **CONCESSIONÁRIA**.

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

Parágrafo Terceiro: As multas aplicadas poderão ser descontadas da garantia contratual.

Parágrafo Quarto: Caberá ao gestor do contrato, responsável pela fiscalização, propor a aplicação das penalidades previstas neste Contrato, através de relatório circunstanciado e instruído, quando possível, de documentos ou provas que justifiquem a proposição.

Parágrafo Quinto: A aplicação das penalidades referidas neste contrato caberá à autoridade competente deste Tribunal.

Parágrafo Sexto: Se o motivo das penalidades ocorrer por comprovado impedimento ou reconhecida força maior, devidamente justificada e aceito pela Administração do **CONCEDENTE** ficará isenta da sanção prevista.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DA RESCISÃO

O Contrato poderá ser rescindido, de conformidade como disposto no art. 77 a 80, da Lei 8.666/93, devendo ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurado o contraditório e a ampla defesa.

Parágrafo Primeiro: A rescisão poderá ser determinada:

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

Parágrafo Segundo: Caberá ao **CONCEDENTE** o direito de rescindir unilateralmente o presente Contrato na hipótese de ocorrer um ou mais dos seguintes itens:

- a) Não cumprimento ou cumprimento irregular do objeto contratado, prazos e condições contratuais;
- b) paralisação da exploração do restaurante e/ou das lanchonetes sem justa causa, previamente comunicada ao **CONCEDENTE**;



- c) subcontratação total ou parcial, cessão ou transferência do objeto ajustado, assim como cisão, fusão ou incorporação que afete a execução dos serviços;
- d) desatendimento das determinações regulares emanadas da autoridade designada para acompanhar e fiscalizar a execução do contrato, assim como também às de seus superiores;
- e) cometimento reiterado de faltas na execução do contrato, anotadas na forma do parágrafo primeiro do art. 67, da Lei 8.666/93
- f) alteração social e/ou modificação da finalidade, de forma a prejudicar a execução do contrato;
- g) razões de interesse público evidenciadas na forma prevista do art. 78, inciso XII, da Lei 8.666/93;
- h) ocorrência de caso fortuito ou força maior, regularmente comprovada, impeditiva da execução do Contrato;
- i) lentidão ou atraso comprovado e injustificado na exploração do restaurante e/ou das lanchonetes, conforme ajustado no Contrato;
- j) não atingido o grau mínimo de satisfação da clientela do restaurante e/ou lanchonete igual a 50%, apurado em pesquisa própria e oportuna;
- k) falência, concordata ou liquidação da **CONCESSIONÁRIA**;
- l) incapacidade, desaparelhamento, inidoneidade técnica ou má fé da **CONCESSIONÁRIA**;
- m) dissolução da sociedade.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – 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 2010.

MÁRCIA ANDREA FARIAS DA SILVA
Desembargadora Presidente
TRT – 16ª Região

CONCESSIONÁRIA

Testemunhas:

1) _____
CPF:

2) _____
CPF: