



PODER JUDICIÁRIO DA UNIÃO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 18ª REGIÃO



CONCORRÊNCIA n° 002/2012

**Regido pela Lei n° 8.666/1993,
pela Lei Complementar n° 123/2006 e
pela Resolução n° 87/2011 - CSJT**

Tipo:	Maior oferta
Objeto:	Cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e em caráter precário, para exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 41,36 m², situado na Avenida T-1, esquina com a Rua T-51, Lotes 1 a 24, Quadra T-22, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme especificações constantes dos Anexos deste Edital.

**Prestação de informações atinentes
aos serviços (vistoria) (Item 8.1)**

Data:	Até 30/03/2012
Local:	Núcleo de Engenharia - Av. Portugal, 935, Setor Marista, Goiânia-GO, telefones: 3901-3660 e 3901-3659

Recebimento da Documentação e da Proposta

Dia:	03/04/2012 às 10h
Local:	Auditório da Divisão de Licitações e Contratos, situado no 7º Pavimento do Fórum Trabalhista de Goiânia, localizada na Av. T-1 esq. com Rua T-51, Qd. T-52, lotes 1a 24, Setor Bueno, Goiânia-GO.
Anexos:	I-Projeto Básico (Roteiro técnico/Especificações); II - Cardápio Básico; III - Relação Mínima de utensílios e equipamentos; IV - Tabela de multas; V - Projeto; VI - Minuta de Termo de Cessão de Uso; VII - Declaração referente a Emprego de Menor; VIII- Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte e IX - Modelo de Declaração de Indicação Técnica (subitem 6.1.18).

CONCORRÊNCIA Nº 002/2012

O TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 18ª REGIÃO, neste ato representado pela **COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES**, designada pela Portaria TRT 18ª GP/DG Nº 39/2011, de 28 de abril de 2011, torna público, para conhecimento dos interessados, que realizará licitação na modalidade de **Concorrência, do tipo maior oferta, conforme previsto no art. 22, inciso I, combinado com art. 45, § 1º, inciso IV da Lei nº 8666/1993**, demais disposições desta Lei e pela Lei Complementar nº 123/2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204/2007, pela Resolução nº 87, de 25 de novembro de 2011, do Conselho Superior da Justiça do Trabalho (CSJT), e pelas instruções constantes do presente Edital.

1 Do objeto

1.1 Cessão de uso de espaço físico, a título oneroso e em caráter precário, para exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 41,36 m² situado na Avenida T-1, esquina com a Rua T-51, Quadra T-22, Lotes 1 a 24, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I deste Edital.

1.1.1 A área total de exploração mede 41,36 m², localizada no primeiro pavimento do referido Fórum; e

1.1.2 O cardápio mínimo da lanchonete, conforme Anexo II, será composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).

2 Do Recebimento dos Envelopes de "Documentação" e "Proposta de Preço"

2.1 O recebimento dos envelopes contendo a documentação e propostas será no **dia 03 de abril de 2012, às 10 horas**, no Auditório da Divisão de Licitações e Contratos, situado no 7º Pavimento do Fórum Trabalhista de Goiânia/GO, na Avenida T-1, esquina com a Rua T-51, Quadra T-22, Lotes 1 a 24, Setor Bueno, em Goiânia/GO, quando e onde serão examinados os documentos.

2.2 As solicitações de esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital deverão ser feitas pelas empresas interessadas em participar do certame,

preferencialmente, até o 3º (terceiro) dia útil que anteceder a data fixada no preâmbulo deste instrumento convocatório para a reunião de recebimento e abertura dos envelopes "Documentação" e recebimento e possível abertura dos envelopes "Proposta".

2.2.1 Os esclarecimentos de dúvidas a respeito de condições deste Edital serão divulgados mediante publicação de notas na página web, no endereço www.trt18.jus.br, cabendo aos licitantes o ônus de acessá-lo para a obtenção das informações prestadas pela Comissão Permanente de Licitações.

3 Das condições para participação na licitação

3.1 Esta licitação será de âmbito nacional, podendo dela participar quaisquer licitantes que satisfaçam as condições definidas neste Edital e seus Anexos, e que tenham especificado, como objetivo social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, atividade pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência.

3.2 Não poderão participar desta Concorrência as empresas:

3.2.1 Que estejam em recuperação judicial, em processo de concordata ou de falência, sob concurso de credores, em dissolução ou liquidação;

3.2.2 Que estejam reunidas em consórcio qualquer que seja sua forma de constituição ou ainda, cooperativas;

3.2.3 Que estejam com o direito de licitar suspenso e impedida de contratar com este Tribunal;

3.2.4 Que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, nos termos do inciso IV do artigo 87, da Lei nº 8.666/93;

3.2.5 Estrangeiras que não funcionem no País; e

3.2.6 Que tenham participado, direta ou indiretamente, da elaboração do projeto básico ou executivo.

3.2.7 Quaisquer interessados que se enquadrem nas

demais vedações previstas no art. 9º da Lei nº 8.666/1993.

3.3 É recomendável a presença do licitante na sessão de recebimento dos envelopes contendo documentação e proposta, podendo, entretanto, fazer-se substituir por preposto.

3.4 O licitante, ou o seu representante, deverá, no local, data e horário indicados no preâmbulo deste Edital, apresentar-se à Comissão Permanente de Licitações para efetuar seu credenciamento como participante desta licitação, munido da sua carteira de identidade, ou de outro documento equivalente, e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a este certame:

3.4.1 Se por seu titular, diretor, sócio ou gerente, munido de cópia autenticada ou original do estatuto ou contrato social, ou instrumento específico que lhe confira poderes para tanto; e

3.4.2 Se por outra pessoa, devidamente credenciada por instrumento público ou particular de procuração, com poderes para praticar todos os atos pertinentes ao certame em nome da representada, acompanhado do estatuto, contrato social, ou outro instrumento específico que comprove os poderes do outorgante da referida procuração.

3.5 A não apresentação ou incorreção de quaisquer dos documentos de credenciamento não impedirá a participação do licitante no presente certame, porém impedirá o interessado de manifestar-se, de qualquer forma, durante a sessão, em nome do licitante.

3.6 Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

4 Das Disposições Preliminares

4.1 O TRT da 18ª Região reserva-se o direito de adiar a data da apresentação e abertura da documentação e proposta, mediante aviso prévio, pelos mesmos meios utilizados para a divulgação do presente Edital.

5 Dos envelopes

5.1 Os documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues no local, dia e horário fixados para a licitação, em envelopes separados, fechados e lacrados, contendo em suas partes externas e frontais os seguintes dizeres:

Envelope "1": Documentos de Habilitação
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 18ª REGIÃO
Concorrência Nº 02/2012
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO

Envelope "2": Proposta de Preço
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 18ª REGIÃO
Concorrência Nº 02/2012
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO

5.2. Não serão aceitas propostas via TELEFAX e/ou similares e documentação via TELEFAX e/ou similares.

5.3 Todo e qualquer documento a ser firmado pelos licitantes deverá consignar expressamente o nome da pessoa signatária, não tendo o condão de suprir essa necessidade quaisquer outras referências, como "representante legal da empresa", o registro do nome da empresa etc.

6 Dos documentos de habilitação

6.1 Para habilitação na presente licitação, o licitante deverá apresentar os seguintes documentos:

6.1.1 Registro comercial, no caso de empresa individual;

6.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, tratando-se de sociedades comerciais e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documentos de eleição e posse de seus administradores;

6.1.3 Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova da diretoria em exercício;

6.1.4 Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ);

6.1.5 Prova de regularidade para com a:

6.1.5.1 Fazenda Federal, consistindo na apresentação de certidão conjunta expedida pela Receita Federal do Brasil e Procuradoria-Geral da Fazenda Nacional;

6.1.5.2 Fazenda Estadual do domicílio ou da sede do licitante, mediante certidão emitida pela Secretaria da Fazenda Estadual ou órgão correspondente, dando quitação, no mínimo, em relação ao ICMS; e

6.1.5.3 Fazenda Municipal do domicílio ou da sede do licitante, mediante certidão emitida pela Secretaria de Finanças Municipal ou órgão correspondente, dando quitação, no mínimo, em relação ao ISS.

6.1.6 Certidão Negativa de Débito (CND) perante o INSS, ou outro meio de prova de regularidade relativa à Seguridade Social, devidamente atualizada;

6.1.7 Certificado de Regularidade do FGTS - CRF, fornecido pela Caixa Econômica Federal, devidamente atualizado;

6.1.8 Balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, que comprovem a boa situação financeira da empresa, nos termos do Art. 31, § 5º, da Lei nº 8.666/93, com as respectivas demonstrações de lucros e perdas.

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

6.1.8.1.1 sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (Sociedade Anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou

- publicados em jornal de grande circulação; ou

- por cópia registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

6.1.8.1.1.1 No caso da publicação em Diário Oficial ou jornal de grande circulação, o licitante deverá apresentar cópia da publicação.

6.1.8.2 Sociedades por cota de responsabilidade limitada (LTDA):

- por cópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante;

- por cópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis devidamente registrados e autenticados na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

6.1.8.3 sociedades sujeitas ao regime estabelecido na Lei nº 123, de 14 de dezembro de 2006 - Estatuto Nacional da Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte:

- por cópia do Livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante;

- por cópia do Balanço e das Demonstrações Contábeis registrada ou autenticada na Junta Comercial da sede ou domicílio do licitante.

6.1.9 O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinadas por Contador ou por outro profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade;

6.1.10 A comprovação da boa situação econômico-financeiro do licitante será demonstrada com base nos seguintes parâmetros:

6.1.10.1 Índice de Liquidez Geral (LG), com valor superior a 1 (um), onde:

$$LG = \frac{\text{Ativo Circulante} + \text{Realizável a Longo Prazo}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

6.1.10.2 Índice de Solvência Geral (SG), com valor superior a 1 (um), onde:

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Exigível a Longo Prazo}}$$

6.1.10.3 Índice de Liquidez Corrente (LC), com valor superior a 1 (um), onde:

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

6.1.11 As fórmulas referidas no subitem 6.1.10, supra, deverão estar aplicadas em memorial de cálculos como parte integrante do balanço apresentado;

6.1.11.1 A Comissão reserva-se o direito de efetuar os cálculos para fins de verificação do atendimento dos valores dos índices solicitados;

6.1.12 Se necessária a atualização do balanço, o memorial de cálculo correspondente deverá ser apresentado juntamente com os respectivos documentos em apreço;

6.1.13 Os licitantes que iniciaram as suas atividades no presente exercício deverão apresentar somente o BALANÇO DE ABERTURA, na forma da lei, **devendo obrigatoriamente** apresentar declaração de que, sagrando-se vencedor do certame, ofertará a garantia estabelecida no subitem 17.3 do Edital.

6.1.14 Declaração de que não possuem, em seu quadro de pessoal, empregado(s) com menos de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre, e que não empregam menor de 16 (dezesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, conforme modelo do Anexo VII deste Edital; e

6.1.15 No mínimo, uma declaração (ou um atestado) de capacidade técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa

ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de lanches, por pelo menos 6 (seis) meses, para no mínimo 100 pessoas, o que equivale a 50% da clientela indicada no subitem 3.5 do Anexo I do Edital.

6.1.16 Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que o licitante estiver vinculado.

6.1.17 Comprovante fornecido pelo licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição detentor de um ou mais atestados de responsabilidade técnica, relativos à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, fornecidos pelo Conselho Regional de Nutrição.

6.1.17.1 A comprovação do vínculo empregatício do profissional com o licitante poderá ser efetuada por intermédio do contrato social, se sócio, ou da carteira de trabalho ou do contrato de trabalho; e

6.1.17.2 A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no subitem 6.1.17.

6.1.18 Declaração indicando nome, CPF e número do registro na entidade profissional competente do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta licitação, conforme Anexo IX; e

6.1.18.1 O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica de que trata no subitem 6.1.17.

6.1.19 Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), nos moldes do art. 27, inciso IV, e art. 29, inciso V, ambos da lei nº 8.666/1993, com redação dada pela Lei nº 12.440/2011.

6.1.19.1 A CNDT poderá ser expedida eletrônica

e gratuitamente no portal do Tribunal Superior do Trabalho na rede mundial de computadores (<http://www.tst.jus.br/certidao>).

6.1.19.2 A aceitação da CNDT poderá ser condicionada pela Comissão Permanente de Licitações à verificação de sua autenticidade no portal do Tribunal Superior do Trabalho.

6.1.19.3 Não serão aceitas certidões negativas de âmbito regional, expedidas pelos Tribunais Regionais do Trabalho.

6.2 O licitante que estiver cadastrado neste Tribunal ou no SICAF, em situação regular, ficará dispensado, conforme o caso, de apresentar os documentos abrangidos pelo cadastro, em especial, os documentos elencados nos subitens 6.1.1 a 6.1.7, mediante a apresentação do mesmo.

6.2.1 Caso algum documento do sistema SICAF esteja desatualizado, efetuar-se-à a verificação nos sítios oficiais da documentação pendente o que constituirá meio legal de prova.

6.3 Os documentos exigidos para habilitação, se emitidos pela *internet*, poderão ser consultados ou ter sua autenticidade confirmada nos respectivos *sítes*, no momento da fase de habilitação, ficando estabelecido que, havendo discordância entre o documento apresentado e a verificação na *internet*, prevalecerá a segunda.

6.4 Os licitantes enquadrados como Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP), para que possam gozar dos benefícios outorgados pela Lei Complementar nº 123/2006, deverão apresentar declaração, sob as penas da lei, junto com os documentos de habilitação, que atendem aquela condição, nos termos do Anexo VIII desta Concorrência.

6.4.1 A falsidade de declaração prestada objetivando os benefícios da LC nº 123/2006, sujeitará o licitante às sanções previstas no Código Penal e neste Edital.

6.4.2 A declaração falsa relativa ao cumprimento dos requisitos de habilitação e à proposta, sujeitará o licitante às sanções previstas neste Edital.

6.5 O licitante fica, sob as penas da lei, obrigado a declarar a superveniência de fato impeditivo de sua

habilitação (esta declaração somente deverá ser apresentada em caso positivo).

6.6 Os documentos necessários à habilitação poderão ser apresentados em original, por cópia a ser autenticada por servidor da Comissão Permanente de Licitações, ou já autenticados por cartório competente, ou, ainda, por publicação em órgão da imprensa oficial.

6.7 Os prazos de validade das certidões comprobatórias de regularidade fiscal e demais documentos serão aqueles neles consignados. Nos casos omissos, considerar-se-á como sendo de 60 (sessenta) dias o prazo de validade.

6.7.1 O documento apresentado deverá ter validade, no mínimo, até a data final marcada para recebimento da documentação, oportunidade em que a mesma será devidamente verificada.

7. Da proposta de preço

7.1 O envelope "PROPOSTA DE PREÇO" deverá conter, sob pena de desclassificação, a proposta comercial datilografada ou emitida em equipamento de informática, em uma via, elaborada em língua portuguesa, com linguagem clara, datada e assinada, sem emendas, rasuras ou entrelinhas, mencionando o número desta Concorrência e deverá apresentar:

7.1.1 Prazo de validade das propostas de 60 (sessenta) dias, contados da data de abertura das mesmas. As propostas que omitirem o prazo de validade serão entendidas como válidas pelo período acima fixado;

7.1.2 Valor mensal que o licitante se propõe a pagar pela taxa de utilização, não inferior a **R\$ 1.516,67 (mil, quinhentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos)**, em valores numéricos da moeda corrente nacional, e em estrita conformidade com as condições e especificações do Anexo I deste Edital, conforme tabela abaixo:

Especificação	Valor mensal da taxa de utilização
Cessão de uso, a título oneroso e em caráter precário de espaço físico para exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 41,36 m², situada na Avenida T-51,	R\$

esquina com a Rua T-1, Qd. T-22, lotes 1 a 24, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I deste Edital.	
--	--

7.1.2.1 Os preços a serem cobrados para o fornecimento de itens da lanchonete deverão obedecer os valores de mercado praticados em estabelecimentos similares e serão fixos, só podendo ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do Termo de Cessão de Uso, comprovado o aumento dos preços dos insumos/matérias primas necessários à preparação dos lanches e mediante prévia autorização do cedente.

7.1.3 Além da taxa especificada no subitem 7.1.2, a empresa vencedora deverá efetuar o pagamento de 0,16% (zero vírgula dezesseis por cento) do valor total da conta de energia elétrica e de água relativas ao edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia;

7.1.4 O licitante vencedor terá o prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a contar da data de assinatura do Termo de Cessão de Uso, para iniciar suas atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia. Caso as propostas omitam esse prazo, este será entendido como sendo o aqui estipulado;

7.1.5 A cessionária prestará os serviços de fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, no período das 7h às 18h.

7.1.6 A critério da Comissão de Fiscalização do Termo de Cessão de Uso, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à cessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia. Caso as propostas omitam esse prazo, este será entendido como sendo o aqui estipulado;

7.1.7 Deverá a cessionária submeter à aprovação da comissão de fiscalização do Termo de Cessão de Uso, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia, a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios necessários ao funcionamento da lanchonete. Caso as propostas omitam esse prazo, este será entendido como sendo o aqui estipulado;

7.1.8 Realizar mensalmente desinsetização e desratização de toda a área sob cessão, sempre no final do expediente

de sexta-feira. No dia seguinte, deverá ser realizada faxina completa nas áreas dedetizadas. Caso as propostas omitam esse prazo, este será entendido como sendo o aqui estipulado;

7.1.8.1 Além da medida acima exposta, os licitantes deverão observar as medidas de higienização listadas no subitem 11.6 do Anexo I do Edital.

7.2 Anexa à Proposta, deve estar o Termo de Comparecimento emitido por este Tribunal comprovando que as informações necessárias à execução do objeto foram prestadas, de acordo com o item 8.1 deste Edital.

7.3 Aos preços propostos deverão estar incorporadas todas as despesas relativas a impostos, taxas, seguros, transporte, mão-de-obra, diárias, encargos, obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados e qualquer outra que incida ou venha a incidir sobre o objeto da presente licitação.

8 Da vistoria técnica

8.1 Os licitantes devem vistoriar individualmente, salvo condição expressa no subitem 8.2, para averiguação, correndo por sua conta os custos respectivos, o local objeto desta cessão de uso, dirigindo-se previamente ao Núcleo de Engenharia, localizado na Avenida Portugal, nº 935 - Setor Marista, Goiânia-GO, para os esclarecimentos que se fizerem necessários, até 48 (quarenta e oito) horas antes da sessão de recebimento da documentação e proposta, devendo agendar sua visita com o Núcleo de Engenharia pelo telefone (062) 3901-3660 ou 3901-3659 no horário das 8 às 18 horas, em dias úteis, **oportunidade em que será fornecido o Termo de Comparecimento pela Diretoria de Serviços Gerais, que deverá ser apresentado, juntamente com a proposta.**

8.1.1 A vistoria constante do subitem 8.1 terá por objetivo a conferência de todas as especificações técnicas relativas ao objeto do presente termo de cessão de uso e verificação das peculiaridades dos locais, ficando sob a responsabilidade do licitante quaisquer ônus futuros decorrentes de dificultadores e/ou dados que porventura não tenham sido previstos; e

8.1.2 A vistoria deverá ser realizada por intermédio de representante legal devidamente qualificado para

esse fim.

8.2 A declaração do licitante de que conhece as condições locais para a cessão de uso objeto desta licitação supre a necessidade de visita técnica.

9 Do procedimento/ julgamento das propostas

9.1 A Comissão Permanente de Licitações receberá em ato público no local, data e horário estabelecido, os envelopes contendo os documentos relativos à "DOCUMENTAÇÃO DE HABILITAÇÃO", "PROPOSTA DE PREÇOS", simultaneamente.

9.2 Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa, mas somente deles participarão ativamente os licitantes ou representantes credenciados, não sendo permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

9.3 Depois de ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.

9.4 O licitante que deixar de apresentar quaisquer dos documentos exigidos no envelope "Documentos de habilitação", ou os apresentar em desacordo com o estabelecido neste Edital ou com irregularidades, será inabilitado, não se admitindo complementação posterior à sessão, ressalvados os casos previstos na Lei Complementar nº 123/2006.

9.5 Ao licitante inabilitado será devolvido o respectivo Envelope nº 02, sem ser aberto, depois de transcorrido o prazo legal sem interposição de recurso ou de sua desistência, ou da decisão desfavorável do recurso.

9.6 Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os envelopes de "Proposta de Preços" dos licitantes habilitados serão abertos, na mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após o regular decurso da fase recursal.

9.7 Ultrapassada a fase de habilitação e abertas as propostas, não cabe desclassificar o licitante por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos superveniente ou só conhecidos após o julgamento.

9.8 No julgamento das propostas, considerar-se-á vencedora aquela que obedecer as especificações contidas neste Edital e

ofertar o **maior valor mensal da taxa de utilização, nos termos do subitem 7.1.2.**

9.9 Verificada a absoluta igualdade de duas ou mais propostas melhor classificadas, a Comissão Permanente de Licitações realizará sorteio no decorrer do ato de abertura das propostas, ou, a seu juízo, em sessão pública, previamente designada, observadas as disposições do artigo 45, parágrafo 2º, da Lei nº 8.666/1993.

9.10 Caso as propostas apresentadas por microempresas e empresas de pequeno porte sejam iguais ou até 10% (dez por cento) inferiores à proposta de maior oferta, será assegurada preferência de contratação, respeitado o seguinte:

9.10.1 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada poderá apresentar proposta de preço superior àquela detentora de maior oferta, situação em que será adjudicado em seu favor o objeto desta Concorrência;

9.10.2 Não ocorrendo a contratação da microempresa ou empresa de pequeno porte, na forma do subitem anterior, serão convocadas as licitantes remanescentes que porventura se enquadrem na hipótese desta condição, na ordem classificatória, para o exercício do mesmo direito;

9.10.3 No caso de equivalência dos valores apresentados pelas microempresas e empresas de pequeno porte que se encontrem nos intervalos estabelecidos nesta condição, será realizado sorteio entre elas para que se identifique aquela que poderá apresentar melhor oferta;

9.10.4 A microempresa ou empresa de pequeno porte melhor classificada será convocada para apresentar nova proposta no prazo máximo de 10 (dez) minutos após a solicitação do Presidente da Comissão Permanente de Licitações, sob pena de preclusão;

9.10.5 Na hipótese de não contratação nos termos previstos nesta condição, o objeto será adjudicado em favor da proposta originalmente vencedora do certame; e

9.10.6 O disposto nesta condição somente se aplicará quando a melhor oferta inicial não tiver sido apresentada por microempresa ou empresa de pequeno porte.

9.11 Todos os documentos serão rubricados pelos membros da Comissão Permanente de Licitações e pelos licitantes presentes.

9.12 A simples participação na licitação implicará na aceitação tácita de todas as condições estabelecidas neste Edital.

9.13 Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitações poderá fixar o prazo de 08 (oito) dias úteis para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

9.14 Após o julgamento e a classificação final das propostas, caso o licitante detentor do maior preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 02 (dois) dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação, pagamento ou parcelamento do débito, e emissão de eventuais certidões negativas ou positivas com efeito de certidão negativa.

9.14.1 A prorrogação do prazo a que se refere o item anterior deverá sempre ser concedida pela Administração quando requerida pelo licitante, a não ser que exista urgência na contratação ou prazo insuficiente para o empenho devidamente justificados.

9.14.2 O prazo para a regularização fiscal começará a correr a partir do encerramento da fase de julgamento das propostas, aguardando-se o decurso desse prazo para a abertura do prazo da fase recursal.

9.14.3 A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei nº 8.666, de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.

10 Das instruções e normas para recursos

10.1 Dos atos decorrentes da presente licitação cabe recurso, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato ou da lavratura da ata, nos casos de:

10.1.1 habilitação ou inabilitação do licitante;

10.1.2 julgamento das propostas;

10.1.3 anulação ou revogação da licitação; e

10.1.4 aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

10.2 Das decisões da Comissão Permanente de Licitações cabe, ainda, representação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado da intimação da decisão relacionada com o objeto da licitação de que não caiba recurso hierárquico.

10.3 O recurso previsto nos subitens 10.1.1 e 10.1.2 terá efeito suspensivo, podendo a autoridade competente, motivadamente e presentes razões de interesse público, atribuir aos demais recursos interpostos eficácia suspensiva.

10.4 A intimação dos atos ocorrerá mediante a respectiva publicação no Diário Oficial da União, salvo nos casos previstos nos subitens 10.1.1 e 10.1.2, quando presentes os licitantes ou seus prepostos no ato em que se efetivou a decisão.

10.5 Os recursos serão formulados por escrito e protocolizados na Coordenadoria de Cadastramento Processual deste Tribunal, situado na Rua T-29 nº 1.403, Setor Bueno, Goiânia-GO.

10.6 O recurso será dirigido ao Diretor-Geral do TRT da 18ª Região, por intermédio da Comissão Permanente de Licitações, a qual poderá reconsiderar sua decisão no prazo de 5 (cinco) dias úteis, ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir à autoridade competente, devidamente informado, devendo, neste caso, a decisão ser proferida dentro do prazo de 05 (cinco) dias úteis, contado do recebimento do recurso.

10.7 Interposto o recurso, a Comissão comunicará aos demais licitantes, que poderão impugná-lo no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

11 Da homologação e da adjudicação

11.1 Após o regular decurso da fase recursal, o processo licitatório será submetido à autoridade competente para que se proceda à devida homologação e consequente adjudicação do

objeto licitado ao licitante vencedor.

12 Dos equipamentos e das instalações

12.1 A cessionária disponibilizará todas as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao adequado funcionamento da lanchonete, conforme relação constante do Anexo III, responsabilizando-se, inclusive, pelas obras de adaptação, acabamento e decoração dos ambientes que comporão a área.

12.2 Ao longo da execução do termo de cessão de uso, motivada ou não por solicitação do cedente, a cessionária deverá realizar revisão geral/reposição de equipamentos, móveis, utensílios e instalações físicas.

13 Do Pagamento

13.1 O pagamento mensal da taxa de utilização deverá ser efetuado em moeda corrente, via Guia de Recolhimento da União, GRU, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência, obrigando-se a cessionária, no mesmo prazo, a apresentar ao gestor/fiscal do termo de cessão de uso os comprovantes de recolhimento dos valores devidos.

13.1.1 O pagamento mensal dos recolhimentos do rateio proporcional das despesas com energia elétrica e água deverá ser efetuado em moeda corrente nacional, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação dos débitos, via Guia de Recolhimento da União - GRU, obrigando-se a cessionária, no mesmo prazo, a apresentar ao gestor/fiscal do termo de cessão de uso os comprovantes de recolhimento dos valores devidos.

13.2 Os recolhimentos à União Federal deverão ser feitos em conformidade com o estabelecido na Minuta do Termo de Cessão de Uso.

14 Do reajuste

14.1 O preço inicialmente fixado será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo de cessão de uso, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na

relação contratual, devidamente comprovado e acatado por este Tribunal.

15 Da vigência

15.1 O Termo de Cessão de Uso deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

15.2 A prorrogação da vigência do Termo de Cessão de Uso deverá ser sempre precedida de pesquisa para verificar se as condições oferecidas pela CESSIONÁRIA continuam vantajosas para este Tribunal.

16 Das sanções

16.1 Pela inexecução total ou parcial do Termo de Cessão de Uso, a CESSIONÁRIA, segundo a extensão da falta cometida, incidirá nas seguintes penalidades previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/1993:

16.1.1 Advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para a Administração;

16.1.2 Multas, previstas na forma do subitem 16.2, nas hipóteses de inexecução do Termo de Cessão de Uso, com ou sem prejuízo para a Administração;

16.1.3 Suspensão por até 02 (dois) anos do direito de licitar e contratar com a Administração, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecução de que resulte prejuízo para a Administração; e

16.1.4 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 autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associarem-se à prática de ilícito penal.

16.2 Para efeito de aplicação de multas, são atribuídos graus às infrações cometidas pela cessionária, conforme tabelas abaixo:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

16.2.1 As infrações e o respectivo grau de correspondência são atribuídos em conformidade com a tabela abaixo:

Infração	Grau
1. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
2. Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, em estabelecimentos similares, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
5. Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para desinsetização e desratização das instalações sob cessão, por ocorrência.	04
6. Deixar faltar gás, por ocorrência.	04
7. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do Termo de Cessão de Uso, por dia.	06
8. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
9. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
10. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
11. Utilizar as dependências do TRT-18ª Região para fins diversos do objeto do Termo de Cessão de Uso, por ocorrência.	06

16.2.1.1 Caso a empresa deixe de:

Infração	Grau
12. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
13. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
14. Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por ocorrência.	01
15. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
16. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
17. Manter lista de preços/cardápio em lugar visível, por dia.	01
18. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do Termo de Cessão de Uso as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
19. Recolher o valor da taxa mensal de utilização e do rateio da energia elétrica e água, por dia.	01
20. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
21. Cumprir o manual de boas práticas de fabricação da unidade, por dia.	02
22. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, por dia.	02
23. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
24. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
25. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
26. Manter preposto para responder perante o TRT-18ªRegião, por ocorrência.	03
27. Providenciar limpeza, higienização desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do Termo de Cessão de Uso e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
28. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos	03

Infração	Grau
considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	
29. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
30. Cumprir o cardápio básico, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
31. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no Termo de Cessão de Uso, por ocorrência.	04
32. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do Termo de Cessão de Uso, por ocorrência.	04
33. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto, por dia.	04
34. Remover o lixo, por dia.	04
35. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações, por ocorrência.	05
36. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05
37. apresentar a garantia prevista no subitem 17.3, por dia.	06

16.2.1.2 Caso a empresa permita:

Infração	Grau
38. Presença de empregado com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados, por empregado e por dia.	01
39. Presença de funcionário com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia.	01
40. Presença de empregado sem carteira de trabalho (CTPS) assinada e atualizada, por empregado e por dia.	02

16.3 O somatório das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual do Termo de Cessão de Uso, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a conseqüente rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/1993.

16.4 Será de 10% (dez por cento) sobre o valor total do Termo de Cessão de Uso, a multa no caso de rescisão por ato unilateral da Administração, motivado por culpa da cessionária, não se eximindo esta pelas reparações dos

prejuízos e das demais sanções cabíveis.

16.5 As multas porventura aplicadas serão descontadas da garantia ofertada ou cobradas diretamente do cessionário, amigável, com recolhimento do respectivo valor dentro do prazo de 5 (cinco) dias, ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas neste item.

17 Do prazo e condições para a assinatura do Termo de Cessão de Uso

17.1 Assim que divulgado o resultado desta licitação, e após vencidos os prazos recursais legais, a adjudicatária será convocada pelo TRT da 18ª Região para cumprimento das exigências pertinentes à assinatura do Termo de Cessão de Uso.

17.2 A convocação de que trata o subitem anterior deverá, obrigatoriamente, ser atendida no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81, da Lei nº 8.666/1993.

17.3 Será **exigida do licitante vencedor** a apresentação à Seção de Cadastro de Fornecedores e Gestão de Contratos da Divisão de Material e Patrimônio deste Tribunal, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados da convocação para assinatura do Termo de Cessão de Uso, **do comprovante de prestação de garantia correspondente a 5% (cinco por cento) do valor anual do Termo de Cessão de Uso**, com validade para todo o período de execução dos serviços solicitados, mediante a opção por uma das seguintes modalidades:

17.3.1 caução em dinheiro ou títulos da dívida pública, sendo que a garantia em apreço, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda quando em dinheiro, deverá ser efetuada em caderneta de poupança em favor do Tribunal Regional do Trabalho da 18ª Região; ou

17.3.2 seguro-garantia; ou

17.3.3 fiança bancária.

17.3.4 Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação,

inclusive indenização a terceiros, o CESSIONÁRIO deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 03 (três) dias úteis, contados da data em que for notificada pelo CEDENTE.

17.3.5 Após o término das obrigações contratuais, a garantia prestada será liberada ou restituída ao CESSIONÁRIO.

17.4 Caso a cessionária não cumpra o prazo, estabelecido no subitem 17.3, para prestação da garantia será imputada multa, conforme previsto no subitem 16.2.

17.5 Caso haja prorrogação da Cessão de Uso, deverá a cessionária renovar, na Divisão de Material e Patrimônio/Seção de Cadastro de Fornecedores e Gestão de Contratos, a garantia prestada, devendo o seu valor ser atualizado nas mesmas condições do Termo de Cessão de Uso, estando sua liberação condicionada ao término das obrigações com o TRT - 18ª Região.

17.6 É facultado ao TRT da 18ª Região, quando o convocado não assinar o Termo de Cessão de Uso no prazo e nas condições estabelecidas no subitem 17.2, convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pelo primeiro classificado, inclusive quanto aos preços, ou proceder novo certame, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

17.7 A recusa injustificada do adjudicatário em assinar o Termo de Cessão de Uso dentro do prazo fixado no subitem 17.2 caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-a à sanção de suspensão do direito de participar de licitações e contratações com a Administração por até 02 (dois) anos, a contar da data da recusa.

18 Do recebimento

18.1 O TRT - 18ª Região elaborará Termo de Recebimento, a ser assinado pela cessionária quando do recebimento da área objeto deste ajuste, que passará a integrar o Termo de Cessão de Uso para todos os efeitos.

19 Das generalidades

19.1 Decairão do direito de impugnar os termos deste Edital perante a Administração qualquer cidadão que não protocolar

seu pedido até 05 (cinco) dias úteis antes da data fixada para realização do certame, e o licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a data fixada para realização do certame.

19.2 Até a data da assinatura do Termo de Cessão de Uso, o Tribunal Regional do Trabalho da 18ª Região poderá desclassificar o licitante vencedor, se comprovar qualquer ato ou fato posterior à licitação que caracterize a sua inidoneidade para contratar com a Administração, adjudicando a contratação do objeto a um dos licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, nos termos do disposto pelo artigo 64, § 2º, da Lei 8.666/1993, ou procedendo a novo certame, por seu exclusivo critério.

19.3 Quaisquer outros elementos necessários ao perfeito conhecimento do objeto desta licitação poderão ser obtidos diretamente na Divisão de Licitações e Contratos ou através do FONEFAX (062) 3901-3610 e FONE 3901-3611, no horário das 8 às 18 horas, em dias úteis, salvo quanto às questões técnicas de engenharia, que deverão ser formalizados por escrito.

19.4 A Comissão designada para este fim, indicada na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/1993, atuará como gestor/fiscal do termo de cessão de uso a ser firmado, cumprindo as determinações contidas na Portaria TRT 18º GP/DG nº 147/2007 devendo exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização e acompanhamento de todas as fases de execução das obrigações e do desempenho da empresa cessionária.

19.5 É admitida a fusão, cisão ou incorporação da empresa, bem assim sua alteração social, modificação da finalidade ou da estrutura, desde que não prejudique a execução do Termo de Cessão de Uso, cabendo à Administração decidir pelo prosseguimento ou rescisão do Termo de Cessão de Uso.

19.6 A CESSIONÁRIA fica obrigada a aceitar nas mesmas condições contratuais, acréscimos ou supressões nos serviços, nos termos do art. 65, § 1º, da Lei nº 8.666/1993.

19.7 Constituem partes integrantes deste Edital:

19.7.1 Anexo I - Projeto Básico (Roteiro técnico/especificações/projetos), com -- () páginas;

19.7.2 Anexo II - Cardápio básico, com -- () páginas;

19.7.3 Anexo III - Relação mínima de equipamentos e

utensílios a serem disponibilizados pela cessionária na lanchonete, com -- () páginas;

19.7.4 Anexo IV - Tabela de multas, com -- () páginas;

19.7.5 Anexo V - Projeto, com -- () páginas

19.7.6 Anexo VI - Minuta de Termo de Cessão de Uso, com -- () páginas;

19.7.7 Anexo VII - Declaração referente ao Emprego de Menor, com 02 (duas) páginas;

19.7.8 ANEXO VIII - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, com 01 (uma) página; e

19.7.9 ANEXO IX - Modelo de Declaração de Indicação Técnica (subitem 6.1.17), com 01 (uma) página.

19.8 O presente Edital é composto de --- () páginas.

Goiânia, de de 2012.

MAÍSA BUENO MACHADO
Comissão Permanente de Licitações
Presidente

CONCORRÊNCIA Nº 002/2012

ANEXO I

PROJETO BÁSICO

TERMO DE CESSÃO DE USO EM CARÁTER PRECÁRIO DE ÁREA PÚBLICA NO FÓRUM TRABALHISTA DE GOIÂNIA PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE LANCHONETE

1. DO OBJETO

1.1. O objeto do presente projeto é a cessão de uso, a título oneroso e em caráter precário de espaço físico para exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, situado na Avenida T-1, esquina com a Rua T-51, Quadra T-22, Lotes 1 a 24, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme condições especificadas neste projeto básico e respectivos anexos.

1.2. A área total de exploração mede **41,36 m2** e está localizada no primeiro pavimento do Fórum Trabalhista de Goiânia.

1.3. O preparo dos lanches se dará nas dependências da lanchonete, em cozinha disponibilizada e equipada pela cessionária.

2. DA JUSTIFICATIVA

Permitir a exploração do espaço destinado a lanchonete, localizado no Fórum Trabalhista de Goiânia, com vistas a oferecer esses serviços aos trabalhadores do TRT - 18ª Região e usuários da Justiça do Trabalho, nas proximidades do local de trabalho, facilitando o acesso e, por conseguinte, zelando pela saúde e pelo bem-estar de todos.

3. DAS CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS A SEREM EXECUTADOS

3.1. O licitante vencedor terá o prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a contar da data de assinatura do Termo de Cessão de Uso, para iniciar suas atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia.

3.2. A cessionária prestará os serviços de fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, no período das 7h às 18h.

3.3. A critério da fiscalização do Termo de Cessão de Uso, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à cessionária com antecedência mínima de 1 (um) dia.

3.4. A clientela da lanchonete é constituída por magistrados e servidores do TRT-18ª Região, prestadores de serviço, estagiários e usuários da Justiça do Trabalho.

3.5. O público diário da lanchonete foi estimado em 200 (duzentos) usuários, sendo que, durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos magistrados e servidores do TRT-18ª Região, há redução significativa da clientela.

3.6. A cessionária será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de produtos/gêneros alimentícios que possam ocorrer durante a execução do Termo de Cessão de Uso.

3.7. Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a cessionária deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos no atendimento aos usuários da lanchonete.

3.8. Os itens servidos na lanchonete serão comercializados por unidade ou pesados em balança eletrônica de propriedade da cessionária.

3.9. Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade.

3.9.1. O conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela comissão de fiscalização, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória.

3.10. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para a lanchonete.

3.10.1. A reposição das preparações expostas para consumo deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

3.10.2. A critério da comissão de fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio.

3.11. A cessionária deverá identificar e nomear todas as preparações.

3.11.1. A identificação deverá ser feita por meio de placas, etiquetas ou similares.

3.11.2. As preparações que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão "contém glúten" e/ou "contém lactose".

3.11.3. A cessionária deverá informar as calorias, por porção, dos pratos servidos na lanchonete.

3.12. Os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da cessionária deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução - RDC nº 216/2004 - ANVISA.

3.13. A cessionária deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender a clientela.

3.14. A cessionária deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado.

3.15. A cessionária deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket alimentação e refeição.

3.16. A cessionária, para a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras aprovadas pelo órgão competente do Estado de Goiás.

3.17. Independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a cessionária deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários.

3.18. Todos os utensílios fornecidos pela cessionária deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO 3, facultando-se à fiscalização do Termo de Cessão de Uso a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

3.19. Deverá a cessionária submeter à aprovação do cedente, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios.

3.20. É de responsabilidade da cessionária a instalação e a operação de todos os equipamentos necessários à preparação dos alimentos, conforme ANEXO 3, bem como dos equipamentos de pesagem, caixas eletrônicas, máquinas para cartões de crédito e registradoras, em número suficiente para possibilitar aos usuários atendimento ágil e eficiente.

3.20.1. O TRT-18ª Região se reserva o direito de exigir o aumento do quantitativo dos equipamentos acima referidos, caso seja constatada excessiva demora no atendimento dos usuários.

4. DA VIGÊNCIA DO TERMO DE CESSÃO DE USO

O Termo de Cessão de Uso deverá vigorar por 12 (doze) meses, contados da data de assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos até o limite de 60 (sessenta) meses, com fundamento no art. 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/93, tendo eficácia legal após a publicação do seu extrato no Diário Oficial da União.

5. DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

5.1. O cardápio mínimo para a lanchonete, definido no ANEXO 2 será composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).

5.2. Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel própria para este fim e os sucos e as vitaminas em copos descartáveis, todos feitos de material de 1ª qualidade.

5.3. A cessionária deverá usar talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana) e que atendam às padronizações do INMETRO.

6. DOS PREÇOS

6.1. Os preços a serem cobrados para o fornecimento de itens da lanchonete deverão obedecer os valores de mercado praticados em estabelecimentos similares e serão fixos, só podendo ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do Termo de Cessão de Uso, comprovado o aumento dos preços dos insumos/matérias primas necessários à preparação dos lanches e mediante prévia autorização do cedente.

6.2. Os preços dos itens comercializados na lanchonete NÃO constituirão critério de julgamento das propostas.

7. DAS EXIGÊNCIAS E QUALIFICAÇÕES DA EMPRESA

7.1. Além da documentação própria da modalidade licitatória, as empresas licitantes deverão apresentar os seguintes documentos:

7.1.1. No mínimo, uma declaração (ou um atestado) de capacidade técnica, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado no órgão competente, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de LANCHES, por pelo menos 6 meses, à indicada no subitem 3.5.

7.1.2. Certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada.

7.1.3. Comprovante fornecido pela licitante de que possui em seu quadro permanente profissional da área de nutrição detentor de um ou mais atestados de responsabilidade técnica, relativos à elaboração de cardápio e fiscalização de preparo e fornecimento de refeições em características compatíveis com as do objeto, fornecidos pelo Conselho Regional de Nutrição.

7.1.3.1. 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.

7.1.3.2. A comprovação da responsabilidade técnica do profissional indicado deverá ser feita por intermédio do seu acervo técnico ou por atestado expedido por pessoa jurídica de direito público ou privado, devidamente registrado na entidade profissional competente (Conselho Regional de Nutrição), que faça explícita referência aos serviços com as características descritas no subitem 7.1.3.

7.1.4. Declaração indicando nome, CPF e número do registro na entidade profissional competente do responsável técnico que acompanhará a execução dos serviços de que trata o objeto desta licitação.

7.1.4.1. O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica de que trata a condição do subitem 7.1.3.

7.1.5. Declaração de que a licitante, por intermédio de representante legal devidamente qualificado para esse fim, vistoriou o local onde serão executados os serviços e de que é detentora de todas as informações necessárias.

7.1.5.1. As licitantes deverão marcar vistoria às dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia com o Núcleo de Engenharia, por meio do telefone (62) 3901-3660, no horário de 8 às 17h.

7.1.5.2. Somente serão analisadas as propostas apresentadas por empresas detentoras do termo de vistoria.

7.1.5.3. Os termos de vistoria serão expedidos pela Divisão de Serviços Gerais.

7.1.5.4. As vistorias deverão ser feitas até

48h antes da abertura do certame.

7.2. A empresa vencedora deverá providenciar alvará de funcionamento para execução do Termo de Cessão de Uso.

8. DO VALOR MENSAL ESTIMADO PARA O TERMO DE CESSÃO DE USO

8.1. O valor mensal mínimo estimado inicialmente para Termo de Cessão de Uso é de R\$ 1.516,67 (hum mil, quinhentos e dezesseis reais e sessenta e sete centavos), além do pagamento de 0,16% (zero vírgula dezesseis por cento) do valor total da conta de energia elétrica e de água relativas ao edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia.

8.2. O pagamento mensal da taxa de utilização deverá ser efetuado em moeda corrente nacional, via Guia de Recolhimento da União - GRU, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência, obrigando-se a cessionária, no mesmo prazo, a apresentar ao gestor os comprovantes de recolhimento dos valores devidos.

8.3. Os recolhimentos do rateio proporcional das despesas com energia elétrica e água deverão ocorrer no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, via Guia de Recolhimento da União - GRU, após o recebimento da notificação dos débitos.

9. DO TIPO DE LICITAÇÃO E DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

9.1. Será considerada vencedora da licitação o licitante que atender aos termos do Edital e ofertar o maior valor mensal de taxa de utilização.

9.2. O objeto desta licitação será adjudicado a um só licitante vencedor.

9.3. Esta licitação é do tipo maior oferta, na forma prevista no inciso IV, §1º, art. 45, da lei 8.666/93.

10. DO REAJUSTE

O preço inicialmente contratado será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do Termo de Cessão de Uso, de acordo com a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado), salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo TRT-18ª Região.

11. DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

11.1. DOS EMPREGADOS

11.1.1. Designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos.

11.1.2. A cessionária deverá ter em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços e para que o tempo de espera após a formalização do pedido não ultrapasse 15 (quinze) minutos: nutricionista, operador para as balanças, caixa, auxiliar de cozinha, copeiros para limpeza de mesas, recolhimento de bandejas e serviço de bebidas, auxiliares de serviços gerais, balconistas e entregadores para o sistema "delivery".

11.1.3. Contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias.

11.1.4. Elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o cedente, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários.

11.1.5. Apresentar, quando da assinatura do Termo de Cessão de Uso, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia.

11.1.5.1. Qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência.

11.1.6. Manter seus funcionários, quando em serviço, com crachá de identificação.

11.1.7. Manter, dentro das dependências do cedente, seus empregados devidamente uniformizados, conforme normas de higiene e segurança do trabalho estabelecidas pelos órgãos competentes.

11.1.7.1. Garantir a segurança física de seus empregados mediante o fornecimento de equipamentos de proteção individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e

luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais e máscaras descartáveis, bem como fiscalizar o uso correto.

11.1.8. Cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados.

11.1.9. Não é permitida a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento.

11.1.10. Considera-se apto para o trabalho da área de alimentos o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias.

11.1.11. Responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o TRT-18ª Região.

11.1.12. Arcar integralmente com o ônus referente aos serviços ora ajustados, responsabilizando-se pelo pagamento de encargos sociais (INSS, FGTS, PIS, etc.) e salários de seus empregados (em conformidade com a legislação trabalhista vigente), bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados.

11.1.13. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao TRT-18ª Região ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências do cedente, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita.

11.1.14. Além das demais obrigações expressamente previstas neste projeto básico e de outras decorrentes da natureza do Termo de Cessão de Uso, deverá a cessionária:

11.1.14.1. Determinar aos seus empregados que se submetam durante o período em que permanecerem nas dependências do cedente ao regulamento de disciplina e

segurança por este instituído.

11.1.14.2. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo cedente.

11.1.15. Indicar, formalmente, preposto para manter-se nas dependências do cedente, à disposição da fiscalização, no mínimo das 7h às 15h, conforme previsto no art. 68 da Lei n.º 8666/93, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados.

11.1.15.1. O trabalho do preposto objetiva a promoção de contatos com a fiscalização durante a execução do Termo de Cessão de Uso, o atendimento aos profissionais em serviço e atividades administrativas de responsabilidade da cessionária.

11.1.15.2. O preposto deverá ter e demonstrar capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no Termo de Cessão de Uso.

11.2. DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS

11.2.1. Designar no mínimo um nutricionista para acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão.

11.2.2. O nutricionista da empresa deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do Termo de Cessão de Uso), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas.

11.2.3. A cessionária deverá seguir o check list da ANVISA, derivado da resolução RDC n° 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

11.2.4. Os itens de lanchonete que são servidos frios devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C.

11.2.5. As preparações que são servidas quentes deverão permanecer em uma temperatura mínima de 65°C.

11.3. DOS ALIMENTOS

11.3.1. A alteração do conteúdo do cardápio básico da lanchonete deverá ser submetida à apreciação e aprovação prévia da comissão de fiscalização do cedente com, no mínimo, um dia de antecedência.

11.3.2. Planejar a aquisição de gêneros alimentícios, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

11.3.2.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetuam-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

11.3.3. A recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos devem ser realizados em áreas protegidas, limpas e distintas das áreas de preparação e exposição dos alimentos preparados, podendo ser fiscalizados, a qualquer momento, pelos fiscais do cedente.

11.3.3.1. Os gêneros alimentícios devem ser armazenados adequada e separadamente, conforme as seguintes categorias:

alimentos secos e não perecíveis

frutas e legumes

alimentos e gêneros congelados;

leite e derivados

Carnes cruas

Alimentos cozidos

11.3.4. Garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou estadual dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais.

11.3.4.1. Nas preparações a serem servidas, somente

será permitido o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado.

11.3.5. Utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização.

11.3.6. A fiscalização poderá a qualquer tempo, mediante visita, determinar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permaneçam em temperatura adequada.

11.3.7. Retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição.

11.3.7.1. É vedado o reaproveitamento de qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subsequentes.

11.3.7.2. Os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados.

11.3.8. Coletar, quando solicitado pelo cedente, 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações, em caso de suspeita de contaminação, para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a cessionária arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico.

11.3.9. A cessionária deverá refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos na lanchonete, considerados sem condições para consumo pela comissão de fiscalização do cedente ou em desacordo com as recomendações deste projeto básico.

11.3.10. As embalagens e utensílios para sistema "delivery" devem ser descartáveis e aptos a resguardar a temperatura e as condições do alimento até o momento do consumo.

11.4. DOS EQUIPAMENTOS E DAS INSTALAÇÕES

11.4.1. A cessionária disponibilizará todas as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao adequado funcionamento da lanchonete, conforme relação constante do ANEXO III, responsabilizando-se, inclusive, pelas obras de adaptação, acabamento e decoração dos ambientes que comporão a

área.

11.4.2. A empresa vencedora da licitação deverá apresentar os projetos executivos detalhados para reforma, instalações, decoração, sinalização e identificação, para prévia aprovação pela Administração do TRT-18ª Região.

11.4.2.1. Serão de responsabilidade da cessionária as adequações e complementações elétricas, lógicas e de telefonia, de acordo com a carga a ser utilizada nas instalações existentes, após a prévia aprovação pela Administração do TRT-18ª Região dos projetos executivos de todas as instalações elétricas a serem executadas:

- Cabos elétricos de alimentação com isolamento adequado instalados em eletrocalha ou eletrodutos conforme padrão existente.
- A fiação elétrica, tomadas e interruptores da lanchonete deverão ser flexíveis e ter seção mínima de 2,5 mm² e a cor da fiação deverá estar de acordo com a NBR 5410.
- A infraestrutura e cabeamento de telefonia deverão ser independentes, inclusive quanto à mensuração e pagamento dos serviços telefônicos, utilizando-se cabeamento no padrão existente no local.

11.4.2.2. Deverá ser prevista a instalação ou complementação de sistema de ar condicionado, bem como da exaustão da área da lanchonete, cujos projetos executivos detalhados deverão ser previamente encaminhados, pela empresa vencedora, para aprovação da Administração do TRT-18ª Região.

11.4.2.3. Deverá ser prevista a complementação das instalações de gás no 1º pavimento, seguindo o padrão existente, inclusive com a instalação de medidores, de maneira a viabilizar a medição separada do consumo da cessionária e do Tribunal.

11.4.2.4. Deverão ser executadas e adaptadas todas as instalações de água fria e esgoto, cujos projetos executivos detalhados deverão ser previamente encaminhados, pela empresa vencedora, para aprovação da Administração do TRT-18ª Região.

11.4.2.5. Todas as adaptações necessárias de obras civis deverão ser executadas pela empresa vencedora, com prévia aprovação dos projetos e detalhes construtivos.

11.4.3. As instalações devem ser projetadas e dimensionadas de forma a possibilitar um fluxo linear, ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e facilitar as operações de limpeza e, quando for o caso, desinfecção.

11.4.4. Devem existir na lanchonete divisórias físicas entre os diferentes ambientes, de forma a ordenar as atividades e evitar a contaminação cruzada.

11.4.5. Todos os equipamentos, mobiliários e materiais utilizados, bem como os serviços necessários para as instalações deverão ser da melhor qualidade e obedecer as melhores técnicas, tornando o conjunto final harmonioso e condizente com o uso do espaço concedido, ficando sujeitos à aprovação prévia da Administração do TRT-18ª Região.

11.4.6. Será vedado efetuar qualquer alteração nas instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios sem prévia manifestação e consequente autorização do TRT-18ª Região.

11.4.7. Em caso de revogação ou não prorrogação da cessão, à empresa vencedora não será admitida a retirada de instalações fornecidas pelo Tribunal, que impliquem em danos ao prédio, não cabendo, inclusive, indenização por parte do Poder Público, ainda que tratem de benfeitorias úteis ou necessárias.

11.4.8. A cessionária deverá submeter à aprovação da comissão de fiscalização do Termo de Cessão de Uso a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios necessários ao funcionamento da lanchonete, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia.

11.4.9. Os pratos (de porcelana ou cerâmica) e talheres (de inox) disponibilizados pela cessionária deverão ser todos de 1ª qualidade e apresentar superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão.

11.4.10. Não será permitido o uso de nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer tipo de material que retenha odores e sabores.

11.4.11. Não é permitido o uso de pratos e utensílios danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção.

11.4.12. O cessionário deverá compatibilizar o horário de

funcionamento da atividade da lanchonete com o expediente do Tribunal.

11.4.13. O cessionário deverá obedecer às normas relacionadas à prestação da atividade em questão e a utilização das dependências do Tribunal.

11.4.14. O cessionário deverá prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais.

11.4.15. É vedada a sublocação ou o exercício de atividade diversa da autorizada no Termo de Cessão de Uso.

11.5. DA MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

11.5.1. Ao longo da execução do Termo de Cessão de Uso, motivada ou não por solicitação do cedente, a cessionária deverá realizar revisão geral/reposição de equipamentos, móveis, utensílios e instalações físicas.

11.5.2. As adequações e serviços extraordinários que se fizerem necessários ao funcionamento da lanchonete serão de responsabilidade da cessionária, que os submeterá à aprovação do TRT-18ª Região.

11.5.3. Todas as adaptações executadas na área concedida serão consideradas benfeitorias, não sendo admitida a sua retirada pela cessionária ao final do Termo de Cessão de Uso, com exceção dos equipamentos instalados que poderão ser retirados, recompondo-se a área com material idêntico ao existente anteriormente.

11.5.4. As benfeitorias realizadas não gerarão direito a indenização por parte do Tribunal.

11.6. DA HIGIENE

11.6.1. A cessionária deverá responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área cedida.

11.6.2. Deverá manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição de

alimentos, incluindo pisos, paredes, mesas, utensílios e equipamentos, rigorosamente organizados, limpos e higienizados, de modo a impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes, partículas em suspensão ou formação de aerossóis.

11.6.3. As instalações deverão ser limpas obedecendo às determinações da ANVISA e, no mínimo, às seguintes orientações:

11.6.3.1. Efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica.

11.6.3.2 Realizar mensalmente desinsetização e desratização de toda a área sob cessão, sempre no final do expediente de sexta-feira. No dia seguinte, deverá ser realizada faxina completa nas áreas dedetizadas.

11.6.3.3. É obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal, estadual e municipal de fiscalização.

11.6.3.4. O serviço deverá ser contratado sem ônus para o cedente.

11.6.3.5. Manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço.

11.6.4. Manter, na cozinha, recipiente com sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados.

11.6.5. A cessionária deverá manter à disposição de seus empregados, na cozinha, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis, de papel branco, não reciclado, próprias para secagem de mãos.

11.6.6. Manter, nos locais designados pela comissão de fiscalização do Termo de Cessão de Uso, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários.

11.6.7. Empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal.

11.6.8. A cessionária deverá utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço).

11.6.9. O uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos.

11.6.10. Os panos de chão devem ser lavados, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados.

11.6.11. Não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia.

11.6.12. Não permitir utilização de substâncias odorizantes e desodorizantes nas áreas reservadas à preparação e exposição dos alimentos.

11.6.13. Proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto.

11.6.13.1. É obrigatório o uso diário de fitas mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela cessionária. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário.

11.6.14. A cessionária não deverá armazenar, por mais de uma semana, eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, nem mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia.

11.7. DA RESPONSABILIDADE AMBIENTAL

11.7.1. As instalações deverão ser projetadas e executadas de forma a evitar o desperdício de energia e água, devendo-se atentar para:

11.7.1.1. Utilização de redutores de vazão nas torneiras;

11.7.1.2. Uso de lâmpadas fluorescentes compactas com reator integrado e sensores de presença em suas dependências; e

11.7.1.3. Mobiliários que apresentem superfícies refletivas e, se construídos com madeira, esta deverá ser certificada.

11.7.2. Os equipamentos utilizados pela Contratada deverão:

11.7.2.1. Possuir Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, conforme determinado pelas Portarias INMETRO que aprovam os Requisitos de Avaliação de Conformidade - RAC de equipamentos elétricos e tratam da etiquetagem compulsória (Ex. Fogões a gás - Portaria INMETRO nº 18; Lâmpadas fluorescentes - Portaria INMETRO nº 289; Refrigeradores - Portaria INMETRO nº 20); e

11.7.2.2. Cumprir o índice mínimo de eficiência energética ou o nível máximo de consumo fixado pelas Portarias Interministeriais MME/MCT/MDIC (Ex. Lâmpadas fluorescentes - Portaria Interministerial MME/MCT/MDIC nº 132; Refrigeradores - Portaria Interministerial MME/MCT/MDIC nº 362).

11.7.3. Proceder à separação seletiva de todos os resíduos produzidos na lanchonete, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada.

11.7.3.1. A cessionária utilizará recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA n.º 275.

11.7.3.2. Os recipientes serão fornecidos pela cessionária.

11.7.3.3. A cessionária deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa próprio para este fim e depositá-lo em local indicado pelo cedente.

11.7.3.4. É facultada a doação dos resíduos orgânicos

para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado.

11.7.3.5. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.

11.7.3.6. Fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.

11.7.4. Adaptar-se às ações ambientais adotadas no TRT-18ª Região, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

11.7.5. Cumprir as demais normas administrativas vigentes no local de trabalho que se refiram à coleta seletiva e sustentabilidade.

11.7.6. Limitar o consumo de copos, talheres e pratos descartáveis aos pedidos de refeições pelo sistema "delivery".

11.8. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES

11.8.1. Manter fixado, em local visível, a tabela de preços de todos os itens comercializados na lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização.

11.8.2. Sujeitar-se às orientações dos fiscais do Termo de Cessão de Uso, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.

11.8.3. Utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas.

11.8.4. Serão de responsabilidade da cessionária todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha.

11.8.5. Comunicar aos fiscais do Termo de Cessão de Uso, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos.

11.8.6. É vedada a subcontratação do serviço de lanchonete ou

exercício de atividade diversa da autorizada no termo de cessão de uso.

11.8.7. Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas, sob pena de rescisão imediata do Termo de Cessão de Uso.

11.8.8. Responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados.

11.8.9. Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão.

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

11.8.11 Compatibilizar o horário de funcionamento da atividade objeto do Termo de Cessão de Uso com o expediente do CEDENTE.

11.8.12 Cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências do CEDENTE, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas.

11.8.13 Fornecer e manter, de acordo com as normas oficiais de segurança, os extintores de incêndio.

12. DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

12.1. Colocar à disposição da cessionária o espaço destinado à execução dos serviços.

12.2. Permitir o acesso dos empregados da cessionária ao local onde os serviços serão executados.

12.3. A comissão de fiscalização deverá fiscalizar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço.

12.4. Avisar à cessionária sobre eventos, congressos e visitas realizados no Fórum Trabalhista de Goiânia, que possam provocar aumento da quantidade de clientes, a fim de que possa

reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda.

12.5. Emitir e encaminhar à cessionária, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização e do rateio das despesas com energia elétrica e água, estipuladas no item 8.1.

13. DA FISCALIZAÇÃO DO TERMO DE CESSÃO DE USO

13.1. A execução das obrigações decorrentes do objeto desta licitação será fiscalizada por comissão designada para este fim, indicada na forma do art. 67 da Lei nº 8.666/93 e consoante a Portaria TRT 18ª GP/DG nº 147/07, com autoridade para exercer toda e qualquer ação de fiscalização e orientação geral durante a execução dos serviços objeto do Termo de Cessão de Uso.

13.2. São atribuições da comissão de fiscalização, entre outras:

13.2.1. Encaminhar à Diretoria-Geral do TRT-18ª Região os documentos que relacionem as ocorrências que impliquem possíveis sanções punitivas a serem aplicadas à cessionária;

13.2.2. Solicitar à cessionária e a seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

13.2.3. Determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da cessionária que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;

13.2.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Termo de Cessão de Uso bem como indicar as ocorrências verificadas; e

13.2.5. Notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção.

13.3. A ação da fiscalização não exime a cessionária de suas responsabilidades contratuais.

14. DAS PENALIDADES

14.1. As penalidades serão definidas no Edital.

15. DAS CONDIÇÕES PARA ASSINATURA DO TERMO DE CESSÃO DE USO

15.1 Para segurança do TRT - 18ª Região quanto ao cumprimento das obrigações contratuais, a cessionária deverá prestar garantia no valor equivalente a 5% (cinco por cento) do valor anual do Termo de Cessão de Uso, nos termos do § 2º do art. 56 da Lei nº 8.666/1993, em uma das seguintes modalidades:

15.1.1. caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes terem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda;

15.1.2. seguro-garantia;

15.1.3. fiança bancária.

15.2. A cessionária deverá providenciar a garantia impreterivelmente em cinco dias úteis, contados do recebimento da convocação para assinatura do Termo de Cessão de Uso, sob pena de ser-lhe imputada multa, conforme previsto no Anexo 3 deste projeto básico.

15.3. É de inteira responsabilidade da cessionária a renovação da garantia prestada, quando couber, estando sua liberação condicionada ao término das obrigações contratuais com o TRT - 18ª Região.

16. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

O TRT - 18ª Região elaborará Termo de Recebimento, a ser assinado pela cessionária quando do recebimento da área objeto deste ajuste, que passará a integrar o Termo de Cessão de Uso para todos os efeitos.

ANEXO II

Cardápio Básico:

1. Salgados e quitandas:

- 1.1. Coxinha de frango com e sem catupiri;
- 1.2. Croissant de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.3. Empada de frango e de palmito;
- 1.4. Enroladinho assado de salsicha, de presunto, de queijo e de presunto e queijo;
- 1.5. Esfirra de carne, de frango e de ricota com cenoura;
- 1.6. Folhado de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.7. Pão de batata recheado;
- 1.8. Pão de queijo/biscoito de queijo;
- 1.9. Pão pizza;
- 1.10. Pastel assado de carne, de frango, de ricota com cenoura e napolitano (queijo, presunto, molho de tomate e orégano);
- 1.11. Pizza;
- 1.12. Quibe;
- 1.13. Risole de carne, de frango e de milho;
- 1.14. Bolos (no mínimo 3 tipos por dia);
- 1.15. broa de milho/fubá;
- 1.16. O peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g;
- 1.17. A cessionária deverá servir pão de queijo diariamente e garantir variedade diária de pelo menos 7 (sete) tipos de salgados.

2. Sanduíches:

- 2.1. Sanduíche 1: Misto quente, presunto quente ou queijo quente;
- 2.2. Sanduíche 2: bauru (pão de forma, queijo mussarela, presunto e tomate),
- 2.3. Hambúrguer simples: pão de hambúrguer e hambúrguer de carne bovina ou de frango na chapa (peso do hambúrguer: 60g);
- 2.4. Hambúrguer 2: hambúrguer simples acrescido de 1 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.5. Hambúrguer 3: hambúrguer simples acrescido de 2 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.6. Hambúrguer 4: hambúrguer simples acrescido de 3 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.7. Hambúrguer 5: hambúrguer simples acrescido de 4 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.8. Hambúrguer 6: hambúrguer simples acrescido de todos estes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto.
- 2.9. Sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:
- 2.9.1. Sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo

menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:

2.9.1.1. Atum prensado em óleo ou água;

2.9.1.2. Creme de azeitona;

2.9.1.3. Cenoura ralada;

2.9.1.4. Mussarela;

2.9.1.5. Ovo cozido;

2.9.1.6. Peito de frango desfiado;

2.9.1.7. Presunto de peru defumado;

2.9.1.8. Ricota;

2.9.1.9. Salada (alface e tomate picados);

2.9.1.10. Uva passa;

2.9.2.11. abacaxi.

2.9.2. A cessionária deverá disponibilizar, no mínimo, 5 (cinco) composições diferentes de sanduíches por dia.

2.10. Cachorro quente.

3. Salada de frutas.

4. Bebidas:

4.1. Água mineral;

4.2. Café;

4.3. Chocolate quente;

4.4. Leite;

4.5. Cappuccino;

4.6. Refrigerantes normais e dietéticos;

4.7. Sucos e vitaminas:

4.7.1. Suco tipo 1: fruta in natura - abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;

4.7.2. Suco tipo 2: polpa de fruta

4.7.3. Suco tipo 3: misto - 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças;

4.7.4. Vitaminas simples: leite e fruta ou polpa de fruta;

4.7.5. Vitaminas especiais: com mais de uma fruta e neston/farinha láctea/aveia/canela/mel

4.8. Chás industrializados;

4.9. Iogurte natural, diversos sabores.

5. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

5.1. Açúcar em saches;

5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;

5.3. Canudos embalados individualmente;

5.4. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;

5.5. Copos, pratos e talheres descartáveis;

5.6. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);

5.7. Palitos embalados individualmente.

ANEXO III**Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela cessionária na lanchonete**

1. pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), que atendam às padronizações do INMETRO;
2. conjuntos de talheres de sobremesa de inox (garfo, colher e faca);
3. xícaras com pires de louça branca (cerâmica ou porcelana), pequenas e grandes;
4. balanças digitais com visor duplo (operador e cliente);
- 5 refrigerador vertical com mostrador (porta de vidro) para bebidas;
6. liquidificador semi-industrial;
7. sanduicheira industrial;
8. microondas;
9. forno industrial;
10. fogão industrial;
11. geladeira industrial;
12. freezer;
13. espremedor de frutas industrial;
14. Colheres e pegadores, todos em aço inoxidável;
15. Recipientes para pães e bolos;
16. Embalagens plásticas próprias para sanduíche tipo natural;
17. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
18. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos.
19. Lixeiras com pedal
20. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
21. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
22. Materiais para limpeza e higienização:
23. Panos de chão;
24. Rodos, vassouras;
25. Cestos de lixo grandes;
26. Sacos de lixo;
27. carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
28. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
29. Mesas, cadeiras, armários e demais mobiliários em número suficiente para atendimento ao público da lanchonete.

ANEXO IV**Tabela de multas**

1. Para efeito de aplicação de multas, são atribuídos graus às infrações cometidas pela cessionária, conforme tabelas abaixo:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

2. O somatório das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% do valor anual do Termo de Cessão de Uso, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a conseqüente rescisão, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei n.º 8.666/1993.

Infração	Grau
1. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
2. Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, em estabelecimentos similares, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
5. Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para desinsetização e desratização das instalações sob concessão, por ocorrência.	04
6. Deixar faltar gás, por ocorrência.	04
7. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do Termo de Cessão de Uso, por dia.	06
8. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
9. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06

Infração	Grau
10. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
11. Utilizar as dependências do TRT-18ª Região para fins diversos do objeto do Termo de Cessão de Uso, por ocorrência.	06

Deixar de:

12. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
13. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
14. Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por ocorrência.	01
15. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
16. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
17. Manter lista de preços/cardápio em lugar visível, por dia.	01
18. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do Termo de Cessão de Uso as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
19. Recolher o valor da taxa mensal de utilização e do rateio da energia elétrica e água, por dia.	01
20. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
21. Cumprir o manual de boas práticas de fabricação da unidade, por dia.	02
22. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, por dia.	02
23. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
24. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
25. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03

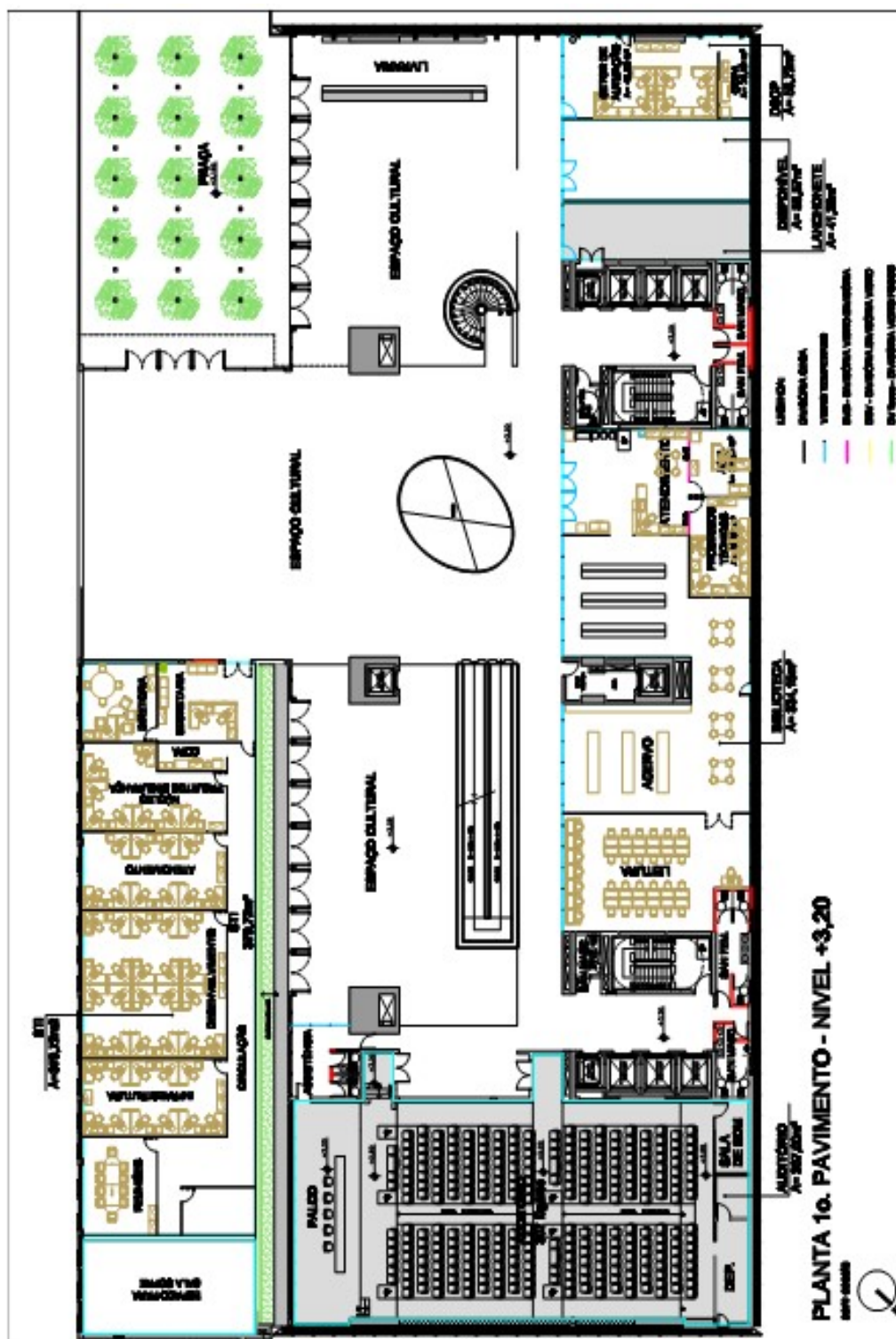
26. Manter preposto para responder perante o TRT-18ªRegião, por ocorrência.	03
27. Providenciar limpeza, higienização desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do Termo de Cessão de Uso e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
28. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
29. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
30. Cumprir o cardápio básico, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
31. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no Termo de Cessão de Uso, por ocorrência.	04
32. Cumprir quaisquer dos itens do edital e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do Termo de Cessão de Uso, por ocorrência.	04
33. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, conforme previsto, por dia.	04
34. Remover o lixo, por dia.	04
35. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações, por ocorrência.	05
36. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05
37. apresentar a garantia prevista no subitem 17.3 do Edital, por dia.	06

Permitir:

38. Presença de empregado com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados, por empregado e por dia.	01
39. Presença de funcionário com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia.	01
40. Presença de empregado sem carteira de trabalho (CTPS) assinada e atualizada, por empregado e por dia.	02

ANEXO V

Projeto



ANEXO VI

CONCORRÊNCIA Nº 02/2012

MINUTA DE TERMO DE CESSÃO DE USO

MINUTA

TERMO DE CESSÃO DE USO DE ESPAÇO
FÍSICO PARA EXPLORAÇÃO DOS
SERVIÇOS DE LANCHONETE, QUE ENTRE
SI CELEBRAM O **TRIBUNAL REGIONAL
DO TRABALHO DA 18ª REGIÃO** E A
.....

O **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA DÉCIMA
OITAVA REGIÃO**, de um lado, Órgão do Poder Judiciário da União,
com sede na Av. T-1, esquina com a Rua Orestes Ribeiro (antiga
T-52), Lotes 1, 2, 3, 23 e 24, Qd. T-22 - Setor Bueno,
Goiânia-GO, inscrito no CNPJ/MF sob o nº 02.395.868/0001-63,
doravante denominado CEDENTE, neste ato representado pelo
servidor, Diretor-Geral, portador da
Carteira de Identidade nº e do CPF nº
....., no uso da competência delegada pela
Portaria GP/DG ..., e, de outro lado, a empresa
....., com sede na,
inscrita no CNPJ/MF sob o nº,
doravante denominada CESSIONÁRIA, neste ato representada pelo
Sr., portador da
Carteira de Identidade nº e do CPF
nº....., tendo em vista o que consta no
Processo TRT/18ª PA nº 3289/2011, resolvem celebrar o presente
ajuste, que se regerá nos termos da Lei nº 8.666, de 21 de
junho de 1993 e pela Lei Complementar nº 123, de 14 de
dezembro de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 6.204, de 05
de setembro de 2007, pela Resolução nº 87, de 25 de novembro
de 2011, do Conselho Superior da Justiça do Trabalho-CSJT, e
em conformidade com as instruções constantes do Edital
"Concorrência nº 002/2012", bem como pelas cláusulas e
condições seguintes:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

Constitui objeto do presente instrumento a cessão de uso, a título oneroso e em caráter precário, de espaço físico para a exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, situado na Avenida T-1, esquina com a Rua T-51, Lotes 1 a 24, Quadra T-22, Setor Bueno, Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I, do Edital "Concorrência nº 002/2012", e, no que couber, à proposta da CONTRATADA, que, independentemente de transcrição, passam a fazer parte integrante e complementar do presente Ajuste.

§ 1º A área total de exploração mede 41,36 m² (quarenta e um vírgula trinta e seis metros quadrados), localizada no primeiro pavimento do referido Fórum.

§ 2º O preparo dos lanches se dará nas dependências da lanchonete, em cozinha disponibilizada e equipada pela CESSIONÁRIA.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO

Objetivando dar suporte ao presente Termo de Cessão de Uso, foi instaurado, nos autos do Processo Administrativo nº 3289/2011-TRT/18ª Região, em conformidade com as disposições constantes do artigo 22, inciso I, combinado com o art. 45, §1º, inciso IV, da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, procedimento licitatório próprio, na modalidade de Concorrência, a qual recebeu o número 002/2012, do tipo "maior oferta".

CLÁUSULA TERCEIRA- DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

A Comissão designada para este fim, atuará como fiscal/gestora deste Ajuste, indicada na forma do art. 67, da Lei nº 8.666/1993, cumprindo as determinações contidas na Portaria TRT 18ª GP/DG nº 147/2007, à qual caberá também:

a) exercer ampla, irrestrita e permanente fiscalização e acompanhamento de todas as fases de execução das obrigações e do desempenho da CESSIONÁRIA;

b) colocar à disposição da CESSIONÁRIA o espaço destinado à execução dos serviços;

c) permitir o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA ao local onde os serviços serão executados;

d) fiscalizar o processo de recepção e armazenamento de gêneros, preparação e distribuição de alimentos, limpeza e atendimento ao cliente no serviço;

e) avisar à CESSIONÁRIA sobre eventos, congressos e visitas realizados no Fórum Trabalhista de Goiânia, que possam provocar aumento da quantidade de clientes, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda;

f) emitir e encaminhar à CESSIONÁRIA, mensalmente, as guias para recolhimento da taxa de utilização e do rateio das despesas com energia elétrica e água, estipuladas no parágrafo primeiro da cláusula sétima deste instrumento;

g) encaminhar à Diretoria-Geral do TRT-18ª Região os documentos que relacionem as ocorrências que impliquem possíveis sanções punitivas a serem aplicadas à CESSIONÁRIA;

h) solicitar à CESSIONÁRIA e a seus prepostos, ou obter da Administração, tempestivamente, todas as providências necessárias ao bom andamento dos serviços;

i) determinar a imediata retirada do local bem como a substituição de empregado da CESSIONÁRIA que estiver sem uniforme ou crachá, que embaraçar ou dificultar a sua fiscalização ou cuja permanência na área julgar inconveniente;

j) acompanhar e fiscalizar a execução do Ajuste bem como indicar as ocorrências verificadas;

k) notificar, por escrito, a ocorrência de eventuais imperfeições no curso da execução dos serviços, fixando prazo para a sua correção; e

l) emitir pareceres em todos os atos da Administração relativos à execução do termo de cessão de uso, em especial aplicação de sanções, reajustes e alterações do ajuste.

Parágrafo único. A ação da fiscalização não exime a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais.

CLÁUSULA QUARTA- DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

A CESSIONÁRIA obriga-se, relativamente:

4.1. AOS EMPREGADOS:

a) designar, para realização dos serviços, empregados devidamente qualificados e maiores de 18 anos;

b) ter em seu quadro diário de pessoal, no mínimo, os seguintes profissionais em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços e para que o tempo de espera após a formalização do pedido não ultrapasse 15 (quinze) minutos: nutricionista, operador para as balanças, caixa, auxiliar de cozinha, copeiros para limpeza de mesas, recolhimento de bandejas e serviço de bebidas, auxiliares de serviços gerais, balconistas e entregadores para o sistema "delivery";

c) contratar funcionários extras com a finalidade de substituir os que, por eventualidade, estejam ausentes, com atestado médico, licença maternidade ou os que se encontrarem de férias;

d) elevar o quantitativo de funcionários, sem ônus para o CEDENDE, no caso de eventuais deficiências na prestação dos serviços ou aumento na demanda de usuários;

e) apresentar, quando da assinatura do Ajuste, ao gestor/fiscal, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia;

e.1) qualquer substituição, exclusão ou inclusão de funcionário deverá ser notificada à fiscalização em até 48 horas a contar da ocorrência;

f) manter seus funcionários, quando em serviço, com crachá de identificação;

g) manter, dentro das dependências do CEDENDE, seus empregados devidamente uniformizados, conforme normas de higiene e segurança do trabalho estabelecidas pelos órgãos competentes;

h) garantir a segurança física de seus empregados mediante o fornecimento de equipamentos de proteção

individual (EPIs), conforme NR-06 do Ministério do Trabalho e alterações, tais como botas e luvas de borracha, luvas de malha de aço, toucas, aventais e máscaras descartáveis, bem como fiscalizar o uso correto;

i) cumprir todas as exigências dos órgãos de saúde, inclusive quanto aos exames de saúde de seus empregados;

j) não é permitir a manipulação de alimentos por funcionários que apresentem feridas, lesões, cortes nas mãos e braços, gastroenterites agudas ou crônicas, bem como aqueles que estiverem acometidos de faringites, infecções pulmonares ou portando algum tipo de patologia transmissível por contato direto com o alimento;

k) considerar apto para o trabalho da área de alimentos, o funcionário que não seja portador de doenças infecciosas ou parasitárias;

l) responder pelas despesas relativas a encargos trabalhistas, de seguro de acidentes, impostos, contribuições previdenciárias e quaisquer outras que forem devidas e referentes aos serviços executados por seus empregados, uma vez que os mesmos não têm nenhum vínculo empregatício com o CEDENTE;

m) arcar integralmente com o ônus referente aos serviços ora ajustados, responsabilizando-se pelo pagamento de encargos sociais (INSS, FGTS, PIS, etc.) e salários de seus empregados (em conformidade com a legislação trabalhista vigente), bem como por indenizações decorrentes de acidentes de trabalho envolvendo seus empregados;

n) responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao TRT-18ª Região ou a terceiros em razão de ação ou omissão, dolosa ou culposa, sua e de seus prepostos e empregados, dentro das dependências do CEDENTE, independentemente de outras cominações contratuais ou legais a que estiver sujeita;

o) determinar aos seus empregados que se submetam, durante o período em que permanecerem nas dependências do CEDENTE, ao regulamento de disciplina e segurança por este instituído;

p) substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas

pelo CEDENTE; e

q) indicar, formalmente, preposto para manter-se nas dependências do CEDENTE, à disposição da fiscalização, no mínimo das 7h às 15h, conforme previsto no art. 68 da Lei nº 8666/1993, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados;

q.1) o trabalho do preposto objetiva a promoção de contatos com a fiscalização durante a execução do Ajuste, o atendimento aos profissionais em serviço e atividades administrativas de responsabilidade da CESSIONÁRIA; e

q.2) o preposto deverá ter e demonstrar capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos neste Termo de Cessão de Uso.

4.2 À SEGURANÇA ALIMENTAR E AO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS:

a) designar no mínimo um(a) nutricionista para acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação, para controle dos estoques, coordenação da reposição de alimentos, treinamento de empregados, serviços administrativos e demais procedimentos atinentes à profissão;

a.1) o(a) nutricionista da CESSIONÁRIA deverá estabelecer rotinas e roteiros das atividades realizadas pelos empregados, elaborar fichas técnicas de preparação (no decorrer da execução do ajuste), com vistas a que seus empregados realizem as atividades e o preparo dos alimentos conforme estas ferramentas;

b) seguir o check list da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, bem como o manual de Boas Práticas da Unidade, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos;

c) manter em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C, os itens de lanchonete que são servidos frios; e

d) conservar a uma temperatura mínima de 65°C, as preparações que são servidas quentes.

4.3. AOS ALIMENTOS:

a) submeter à apreciação e aprovação prévia da comissão de fiscalização do CEDENTE com, no mínimo, um dia de antecedência, a alteração do conteúdo do cardápio básico da lanchonete;

b) planejar a aquisição de gêneros alimentícios, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços;

c) adquirir antecipadamente todos os gêneros necessários para execução do cardápio, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetua-se somente vegetais e frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização;

d) realizar a recepção e armazenamento de gêneros alimentícios e outros produtos, em áreas protegidas, limpas e distintas das áreas de preparação e exposição dos alimentos preparados, podendo ser fiscalizados, a qualquer momento, pelos fiscais do CEDENTE;

e) armazenar, adequada e separadamente, os gêneros alimentícios, conforme as seguintes categorias:

- e.1) alimentos secos e não perecíveis;
- e.2) frutas e legumes;
- e.3) alimentos e gêneros congelados;
- e.4) leite e derivados;
- e.5) carnes cruas; e
- e.6) alimentos cozidos;

f) garantir a utilização de matéria-prima adequada, contendo no mínimo registro de inspeção sanitária federal e/ou estadual dentro das condições de padronização quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

g) permitir, somente, o uso de produtos de origem animal que apresentem o carimbo de fiscalização ou registro em órgão competente do estado, nas preparações a serem servidas;

h) utilizar produtos de empresas idôneas e sabidamente seguidoras de práticas corretas de fabricação e fiscalização;

i) realizar a troca e também o descarte de produtos que não apresentem os requisitos desejáveis de rendimento e/ou qualidade e que não permaneçam em temperatura adequada, quando determinado pela fiscalização, que poderá fazê-lo a qualquer tempo, mediante visita;

j) retirar dos balcões de atendimento os alimentos excedentes, ao final do horário de distribuição;

k) não reaproveitar qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subsequentes;

k.1) os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados;

l) coletar, quando solicitado pelo CEDENTE, 100g (cem gramas) de amostras de todas as preparações, em caso de suspeita de contaminação, para análise em laboratório microbiológico de referência, devendo a CESSIONÁRIA arcar com o ônus proveniente da emissão de laudo microbiológico;

m) refazer ou substituir, no todo ou em parte, alimentos e preparações servidos na lanchonete, considerados sem condições para consumo pela comissão de fiscalização do CEDENTE ou em desacordo com as recomendações deste termo de cessão de uso; e

n) utilizar as embalagens e utensílios para sistema "delivery" descartáveis e aptos a resguardar a temperatura e as condições do alimento até o momento do consumo.

4.4. AOS EQUIPAMENTOS E ÀS INSTALAÇÕES:

a) disponibilizar todas as instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios necessários ao adequado funcionamento da lanchonete, conforme relação constante do ANEXO III, do Edital "Concorrência 002/2012" e/ou Anexo deste ajuste, responsabilizando-se, inclusive, pelas obras de adaptação, acabamento e decoração dos ambientes que compõem a área;

b) apresentar os projetos executivos detalhados para reforma, instalações, decoração, sinalização e identificação, para prévia aprovação pela Administração do TRT-18ª Região;

c) responsabilizar-se pelas adequações e complementações elétricas, lógicas e de telefonia, de acordo com a carga a ser utilizada nas instalações existentes, após a prévia aprovação pela Administração do TRT-18ª Região dos projetos executivos de todas as instalações elétricas a serem executadas:

c.1) cabos elétricos de alimentação com isolamento adequada instalados em eletrocalha ou eletrodutos conforme padrão existente;

c.2) a fiação elétrica, tomadas e interruptores da lanchonete deverão ser flexíveis e ter seção mínima de 2,5 mm² e a cor da fiação deverá estar de acordo com a NBR 5410; e

c.3) a infraestrutura e cabeamento de telefonia deverão ser independentes, inclusive quanto à mensuração e pagamento dos serviços telefônicos, utilizando-se cabeamento no padrão existente no local;

d) prever a instalação ou complementação de sistema de ar condicionado, bem como da exaustão da área da lanchonete, cujos projetos executivos detalhados deverão ser previamente encaminhados, pela CESSIONÁRIA, para aprovação da Administração do TRT-18ª Região;

e) prever a complementação das instalações de gás no 1º pavimento, seguindo o padrão existente, inclusive com a instalação de medidores, de maneira a viabilizar a medição separada do consumo da CESSIONÁRIA e do CEDENTE;

f) executar e adaptar todas as instalações de água fria e esgoto, cujos projetos executivos detalhados deverão ser previamente encaminhados, pela CESSIONÁRIA, para aprovação da Administração do TRT-18ª Região;

g) executar todas as adaptações necessárias de obras civis, com prévia aprovação dos projetos e detalhes construtivos;

h) projetar e dimensionar as instalações de forma a possibilitar um fluxo linear, ordenado e sem cruzamentos em todas as etapas da preparação de alimentos e facilitar as operações de limpeza e, quando for o caso, desinfecção;

i) instalar, na lanchonete, divisórias físicas entre os diferentes ambientes, de forma a ordenar as atividades e evitar a contaminação cruzada;

j) disponibilizar pratos (de porcelana ou cerâmica) e talheres (de inox), todos de 1ª qualidade, com superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão;

k) não utilizar nenhum equipamento ou utensílio de madeira ou qualquer tipo de material que retenha

odores e sabores;

l) não utilizar pratos e utensílios danificados. Estes devem ser imediatamente substituídos e descartados ou retirados para realização de manutenção;

m) compatibilizar o horário de funcionamento da atividade da lanchonete com o expediente do Tribunal;

n) obedecer às normas relacionadas à prestação da atividade em questão e a utilização das dependências do Tribunal; e

o) prover as áreas cedidas dos equipamentos de segurança necessários, de acordo com as normas oficiais.

§ 1º Todos os equipamentos, mobiliários e materiais utilizados, bem como os serviços necessários para as instalações deverão ser da melhor qualidade e obedecer as melhores técnicas, tornando o conjunto final harmonioso e condizente com o uso do espaço concedido, ficando sujeitos à aprovação prévia da Administração do TRT-18ª Região.

§ 2º Será vedado efetuar qualquer alteração nas instalações, equipamentos, mobiliários e utensílios sem prévia manifestação e consequente autorização do CEDENTE.

§ 3º Em caso de revogação ou não prorrogação da cessão, à CESSIONÁRIA não será admitida a retirada de instalações fornecidas pelo Tribunal, que impliquem em danos ao prédio, não cabendo, inclusive, indenização por parte do Poder Público, ainda que tratem de benfeitorias úteis ou necessárias.

§ 4º A CESSIONÁRIA deverá submeter à aprovação da Comissão de Fiscalização do Termo de Cessão de Uso a amostra dos equipamentos, do mobiliário e dos utensílios necessários ao funcionamento da lanchonete, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia.

§ 5º É vedada a sublocação ou o exercício de atividade diversa da autorizada neste Termo de Cessão de Uso.

4.5. À MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS:

a) realizar revisão geral/reposição de equipamentos, móveis, utensílios e instalações físicas, ao longo da execução do termo de cessão de uso, motivada ou não por solicitação do CEDENTE; e

b) responsabilizar-se pelas adequações e serviços extraordinários que se fizerem necessários ao funcionamento da lanchonete, que os submeterá à aprovação do CEDENTE.

Parágrafo único. Todas as adaptações executadas na área concedida serão consideradas benfeitorias, não sendo admitida a sua retirada pela CESSIONÁRIA ao final do ajuste, com exceção dos equipamentos instalados que poderão ser retirados, recompondo-se a área com material idêntico ao existente anteriormente. As benfeitorias realizadas não gerarão direito a indenização por parte do Tribunal.

4.6. À HIGIENE:

a) responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos da lanchonete e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação de toda a área cedida;

b) manter, por conta própria, as áreas de armazenamento, preparação, manipulação e distribuição alimentos, rigorosamente organizadas, limpas e higienizadas, de modo a impedir a contaminação dos alimentos por produtos saneantes, partículas em suspensão ou formação de aerossóis;

c) limpar as instalações, obedecendo às determinações da ANVISA e, no mínimo, às seguintes orientações:

c.1) efetuar supervisão rigorosa do processo de higienização de bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica;

c.2) realizar mensalmente desinsetização e desratização de toda a área sob cessão, sempre no final do expediente de sexta-feira. No dia seguinte, deverá ser realizada faxina completa nas áreas dedetizadas;

c.3) é obrigatório que a empresa contratada para tal fim seja especializada no ramo e realize o serviço de acordo com as normas preconizadas pelos órgãos federal, estadual e municipal de fiscalização;

c.4) o serviço deverá ser contratado sem ônus para o CEDENTE; e

c.5) manter arquivado o certificado emitido pela empresa que realizou o serviço;

d) manter, na cozinha, recipiente com

sabonete líquido ou similar, que não possua efeito residual, de fácil aplicação, específico para cozinha industrial, para assepsia das mãos de seus empregados;

e) manter à disposição de seus empregados, na cozinha, porta-papel-toalha com toalhas descartáveis, de papel branco, não reciclado, próprias para secagem de mãos;

f) manter, nos locais designados pela comissão de fiscalização do termo de cessão de uso, dispensers com álcool em gel a 70% para sanitização das mãos de seus empregados e usuários;

g) empregar somente produtos de limpeza específicos para cozinhas industriais, que disponham de registro concedido por órgão regulador, sendo vedado o uso de materiais de preparo caseiro ou artesanal;

h) utilizar agentes de polimento adequados para limpar ou dar brilho em utensílios de alumínio, sendo vedado o emprego de esponja de aço (tipo bombril ou palha de aço);

i) observar que o uso de escovas limitar-se-á somente à limpeza de área física, sendo vedado seu emprego para higiene das mãos;

j) lavar os panos de chão, diariamente, em baldes exclusivos para este fim, devendo ser substituídos aqueles que se encontrarem desgastados;

k) não permitir lavagem de roupas (toalhas, uniformes e etc.) nas dependências do CEDENTE;

l) não permitir utilização de substâncias odorizantes e desodorizantes nas áreas reservadas à preparação e exposição dos alimentos;

m) proceder a separação e o armazenamento do óleo usado, de origem animal, vegetal ou mineral, sendo expressamente proibido o descarte deste na rede de esgoto;

m.1) é obrigatório o uso diário de fitas mensuração de saturação do óleo nas fritadeiras disponibilizadas pela CESSIONÁRIA. A troca do óleo deverá ser feita sempre que necessário; e

n) não armazenar, por mais de uma semana, eventuais sobras de óleo vegetal resultantes da produção, nem

mesmo proceder a transformação deste tipo de resíduo em outros subprodutos nas dependências do CEDENTE.

4.7. À RESPONSABILIDADE AMBIENTAL:

I) As instalações deverão ser projetadas e executadas de forma a evitar o desperdício de energia e água, devendo-se atentar para:

a) utilização de redutores de vazão nas torneiras;

b) uso de lâmpadas fluorescentes compactas com reator integrado e sensores de presença em suas dependências; e

c) mobiliários que apresentem superfícies refletivas e, se construídos com madeira, esta deverá ser certificada.

II) Os equipamentos utilizados pela CESSIONÁRIA deverão:

a) possuir Etiqueta Nacional de Conservação de Energia - ENCE, conforme determinado pelas Portarias INMETRO que aprovam os Requisitos de Avaliação de Conformidade - RAC de equipamentos elétricos e tratam da etiquetagem compulsória (Ex. Fogões a gás - Portaria INMETRO nº 18; Lâmpadas fluorescentes - Portaria INMETRO nº 289; Refrigeradores - Portaria INMETRO nº 20);

b) cumprir o índice mínimo de eficiência energética ou o nível máximo de consumo fixado pelas Portarias Interministeriais MME/MCT/MDIC (Ex. Lâmpadas fluorescentes - Portaria Interministerial MME/MCT/MDIC nº 132; Refrigeradores - Portaria Interministerial MME/MCT/MDIC nº 362).

III) A CESSIONÁRIA deverá proceder à separação seletiva de todos os resíduos produzidos na lanchonete, armazenando-os em recipientes adequados até sua retirada:

a) a CESSIONÁRIA utilizará recipientes coloridos seguindo o padrão de cores definidos pela Resolução CONAMA nº 275:

b) os recipientes serão fornecidos pela CESSIONÁRIA;

c) a CESSIONÁRIA deverá remover diariamente o lixo em sacos plásticos apropriados e resistentes, transportá-lo em carrinho com tampa, próprio para este fim e depositá-lo em local indicado pelo CEDENTE;

d) é facultada a doação dos resíduos orgânicos para compostagem, desde que com garantia de tratamento social e ambientalmente adequado;

e) acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes; e

f) fazer a manutenção dos contêineres sempre que necessário ou a pedido da fiscalização, no prazo máximo de 24 horas.

IV) A CESSIONÁRIA deverá adaptar-se às ações ambientais adotadas no TRT-18ª Região, sempre que estas envolverem as atividades ou materiais utilizados em suas dependências.

V) A CESSIONÁRIA deverá cumprir as demais normas administrativas vigentes no local de trabalho que se refiram à coleta seletiva e sustentabilidade.

VI) A CESSIONÁRIA deverá limitar o consumo de copos, talheres e pratos descartáveis aos pedidos de refeições pelo sistema "delivery".

4.8. ÀS DEMAIS OBRIGAÇÕES:

a) manter fixado, em local visível, a tabela de preços de todos os itens comercializados na lanchonete, conforme padrão definido pela fiscalização;

b) sujeitar-se às orientações dos fiscais do termo de cessão de uso, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações;

c) utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas;

d) responsabilizar-se por todas e quaisquer despesas decorrentes do uso de gás de cozinha;

e) comunicar aos fiscais do termo de cessão de uso, por escrito e no prazo máximo de 48 horas a contar da ocorrência, todas as anormalidades verificadas na execução dos serviços, descrevendo dados e circunstâncias que julgar necessários ao esclarecimento dos fatos;

f) não permitir venda ou exposição de bebidas

alcóolicas, sob pena de rescisão imediata do termo de cessão de uso;

g) responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal relacionadas com os serviços prestados;

h) manter a regularidade fiscal e previdenciária, durante a vigência da cessão;

i) providenciar alvará de funcionamento para execução deste Termo de Cessão de Uso;

j) obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo Poder Público para o exercício da respectiva atividade;

k) manter, durante toda a execução do termo de cessão de uso, em compatibilidade com as obrigações por ela assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação;

l) compatibilizar o horário de funcionamento da atividade objeto do Termo de Cessão de Uso com o expediente do CEDENTE;

m) cumprir as normas de segurança interna, inclusive quanto ao acesso e controle do seu pessoal às dependências do CEDENTE, prestando informações sobre toda e qualquer ocorrência ou anormalidade que possa comprometer a segurança de bens e pessoas; e

n) fornecer e manter, de acordo com as normas oficiais de segurança, os extintores de incêndio.

Parágrafo único. É vedada a subcontratação do serviço de lanchonete e exercício de atividade diversa da autorizada neste Termo de Cessão de Uso.

CLÁUSULA QUINTA - DA CARACTERÍSTICAS DOS SERVIÇOS

Os serviços a serem executados obedecerão ao estabelecido abaixo:

a) a CESSIONÁRIA terá o prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias corridos, a contar da data de

assinatura do termo de cessão de uso, para iniciar suas atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia;

b) a CESSIONÁRIA prestará os serviços de fornecimento de lanches de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, no período das 7h às 18h;

c) a critério da fiscalização do termo de cessão de uso, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 1 (um) dia;

d) a clientela da lanchonete é constituída por magistrados e servidores do TRT-18ª Região, prestadores de serviço, estagiários e usuários da Justiça do Trabalho;

e) o público diário da lanchonete foi estimado em 200 (duzentos) usuários, sendo que, durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos magistrados e servidores do TRT-18ª Região, há redução significativa da clientela;

f) a CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de produtos/gêneros alimentícios que possam ocorrer durante a execução do termo de cessão de uso;

g) nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CESSIONÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos no atendimento aos usuários da lanchonete;

h) os itens servidos na lanchonete serão comercializados por unidade ou pesados em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA;

i) os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com gêneros de 1ª qualidade, com ótima apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de culinária, higiene e sanidade;

j) o conceito de qualidade, ainda que apresente subjetividade, será objeto de análise pela comissão de fiscalização, a qual determinará, quando for o caso, a substituição de ingredientes, fornecedores, marcas ou modo de

preparo de alimentos ou preparações que considerar com qualidade insatisfatória;

k) todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão estar disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para a lanchonete;

k.1) a reposição das preparações expostas para consumo deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido; e

k.2) a critério da comissão de fiscalização, sem prejuízo das penalidades aplicáveis, será admitida a substituição de alimento em falta por outro do mesmo grupo alimentar, desde que este possua a mesma (ou superior) qualidade e aceitabilidade que o inicialmente planejado no cardápio;

l) a CESSIONÁRIA deverá identificar e nomear todas as preparações;

l.1) a identificação deverá ser feita por meio de placas, etiquetas ou similares;

l.2) as preparações que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificadas com a expressão "contém glúten" e/ou "contém lactose"; e

l.3) a CESSIONÁRIA deverá informar as calorias, por porção, dos pratos servidos na lanchonete;

m) os veículos utilizados para transporte de alimentos, dos fornecedores ou da CESSIONÁRIA deverão obedecer aos critérios de higienização e refrigeração, quando for o caso, previstos na Resolução - RDC nº 216/2004 - ANVISA;

n) a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender a clientela;

o) a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

p) a CESSIONÁRIA deverá disponibilizar máquina para o recebimento de ticket alimentação e refeição;

q) a CESSIONÁRIA, para a cobrança pelos serviços prestados, deverá operar com máquinas registradoras

aprovadas pelo órgão competente do Estado de Goiás;

r) independentemente da modalidade utilizada para pagamento, a CESSIONÁRIA deverá fornecer cupom fiscal a todos os usuários;

s) todos os utensílios fornecidos pela CESSIONÁRIA deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO III, do Edital "Concorrência 002/2012" e/ou Anexo deste ajuste, facultando-se à fiscalização do termo de cessão de uso a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado;

t) deverá a CESSIONÁRIA submeter à aprovação do CEDENTE até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia, as amostras dos materiais a serem utilizados, tais como pratos, talheres, bandejas e outros utensílios;

u) é de responsabilidade da CESSIONÁRIA a instalação e a operação de todos os equipamentos necessários à preparação dos alimentos, conforme ANEXO III do Edital "Concorrência 002/2012" e/ou Anexo deste ajuste, bem como dos equipamentos de pesagem, caixas eletrônicas, máquinas para cartões de crédito e registradoras, em número suficiente para possibilitar aos usuários atendimento ágil e eficiente; e

v) o CEDENTE se reserva o direito de exigir o aumento do quantitativo dos equipamentos acima referidos, caso seja constatada excessiva demora no atendimento dos usuários.

CLÁUSULA SEXTA - DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

O cardápio mínimo da lanchonete, definido no ANEXO II do Edital "Concorrência 002/2012" e/ou Anexo deste instrumento, será composto de vários produtos (salgados, vitaminas, sucos, sanduíches, entre outros).

§ 1º Os sanduíches deverão ser servidos em embalagem plástica ou de papel própria para este fim e os sucos e as vitaminas em copos descartáveis, todos feitos de material de 1ª qualidade.

§ 2º A CESSIONÁRIA deverá usar talheres de aço inoxidável e pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana) e que atendam às padronizações do INMETRO.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO

O valor mensal que a CONTRATADA deverá pagar pela taxa de utilização, em estrita conformidade com as condições e especificações do Anexo I do Edital "Concorrência 002/2012", é fixado conforme tabela abaixo:

Especificação	Valor mensal da taxa de utilização
Cessão de uso, a título oneroso e em caráter precário, de espaço físico para exploração dos serviços de lanchonete nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 41,36 m², situada na Avenida T-1, esquina com a Rua T-51, lotes 1 a 24, Qd. T-22, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I do Edital Concorrência 002/2012.	R\$

§ 1º Além da taxa especificada no *caput* desta cláusula, a CESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento de 0,16% (zero vírgula dezesseis por cento) do valor total da conta de energia elétrica e de água relativas ao edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia.

§ 2º Os preços a serem cobrados para o fornecimento de itens da lanchonete deverão obedecer os valores de mercado praticados em estabelecimentos similares e serão fixos, só podendo ser reajustados após 1 (um) ano de vigência deste termo de cessão de uso, comprovado o aumento dos preços dos insumos/matérias primas necessários à preparação dos lanches e mediante prévia autorização do CEDENTE.

§ 3º Aos preços ajustados deverão estar incorporadas todas as despesas relativas a impostos, taxas, seguros, transporte, mão-de-obra, diárias, encargos, obrigações sociais, trabalhistas, previdenciárias e fiscais de seus empregados e qualquer outra que incida ou venha a incidir sobre o objeto da presente cessão de uso.

CLÁUSULA OITAVA - DO PAGAMENTO

O pagamento mensal da taxa de utilização deverá

ser efetuado em moeda corrente, via Guia de Recolhimento da União - GRU, até o décimo dia útil do mês subsequente ao mês da competência, obrigando-se a CESSIONÁRIA, no mesmo prazo, a apresentar ao gestor/fiscal do termo de cessão de uso os comprovantes de recolhimento dos valores devidos.

§ 1º O pagamento mensal dos recolhimentos do rateio proporcional das despesas com energia elétrica e água deverá ser efetuado em moeda corrente nacional, no prazo máximo de 5 (cinco) dias úteis, contados a partir do recebimento da notificação dos débitos, via Guia de Recolhimento da União - GRU, obrigando-se a CESSIONÁRIA, no mesmo prazo, a apresentar ao gestor/fiscal do termo de cessão de uso os comprovantes de recolhimento dos valores devidos.

§ 2º Os valores referidos no caput e parágrafo primeiro desta cláusula deverão ser recolhidos por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, diretamente nos caixas do Banco do Brasil S/A, para crédito em conta única do Tesouro Nacional.

CLÁUSULA NONA - DO REAJUSTE

O preço inicialmente fixado será reajustado anualmente, a contar do início da vigência deste termo de cessão de uso, de acordo com a variação do IGPM - Índice Geral de Preços de Mercado, salvo dispositivo legal que de outro modo discipline a matéria, ou no caso de desequilíbrio econômico-financeiro na relação contratual, devidamente comprovado e acatado pelo CEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA - DA VIGÊNCIA

O presente termo de cessão de uso terá vigência pelo prazo de 12 (doze) meses, contados da data de sua assinatura, podendo ser prorrogado por iguais e sucessivos períodos, até o limite de 60 (sessenta) meses, com eficácia legal a partir da data da publicação de seu extrato no Diário Oficial da União.

Parágrafo único. A prorrogação da vigência do presente termo de cessão de uso deverá ser sempre precedida de pesquisa para verificar se as condições oferecidas pela CESSIONÁRIA continuam vantajosas para este Tribunal.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DAS SANÇÕES

ADMINISTRATIVAS

Pela inexecução total ou parcial do termo de cessão de uso, a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CESSIONÁRIA, segundo a extensão da falta cometida, as seguintes penalidades previstas no artigo 87, da Lei nº 8.666/1993:

a) advertência, nas hipóteses de execução irregular de que não resulte prejuízo para a Administração;

b) multa prevista na forma do § 1º abaixo, nas hipóteses de inexecução do termo de cessão de uso, com ou sem prejuízo para a Administração;

c) suspensão por até dois anos do direito de licitar e contratar com a Administração, nas hipóteses de execução irregular, atrasos ou inexecução de que resulte prejuízo para a Administração; e

d) declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a autoridade que aplicou a penalidade, nas hipóteses em que a execução irregular, os atrasos ou a inexecução associarem-se à prática de ilícito penal.

§ 1º Para efeito de aplicação de multas, são atribuídos graus às infrações cometidas pela CESSIONÁRIA, conforme tabelas abaixo:

GRAU	CORRESPONDÊNCIA
01	R\$ 50,00
02	R\$ 70,00
03	R\$ 100,00
04	R\$ 200,00
05	R\$ 1.000,00
06	R\$ 2.000,00

§ 2º As infrações e o respectivo grau de correspondência são atribuídos em conformidade com a tabela abaixo:

Infração	Grau
1. Cobrar ou permitir que seja cobrada gorjeta pelos serviços, por ocorrência.	02
2. Cobrar preços maiores do que os praticados no mercado, em estabelecimentos similares, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos contratados, por ocorrência.	03
5. Contratar empresa não especializada ou com licença vencida para desinsetização e desratização das instalações sob cessão, por ocorrência.	04
6. Deixar faltar gás, por ocorrência.	04
7. Atrasar, sem justificativa, o início dos serviços objeto do termo de cessão de uso, por dia.	06
8. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
9. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
10. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
11. Utilizar as dependências do TRT-18ª Região para fins diversos do objeto do termo de cessão de uso, por ocorrência.	06

Caso a CESSIONÁRIA deixe de:

12. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
13. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
14. Entregar cupom fiscal aos usuários do restaurante, por ocorrência.	01
15. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
16. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
17. Manter lista de preços/cardápio em lugar visível, por	01

dia.	
18. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da detecção do defeito) ou comunicar à comissão de fiscalização do termo de cessão de uso as razões que impossibilitaram a realização do reparo no prazo estipulado, por item e por dia.	01
19. Recolher o valor da taxa mensal de utilização e do rateio da energia elétrica e água, por dia.	01
20. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
21. Cumprir o manual de boas práticas de fabricação da unidade, por dia.	02
22. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, por dia.	02
23. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
24. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
25. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
26. Manter preposto para responder perante o TRT-18ª Região, por ocorrência.	03
27. Providenciar limpeza, higienização desinfecção e esterilização das áreas e instalações utilizadas, após notificação pelos fiscais do termo de cessão de uso e no prazo que foi fixado, por ocorrência.	03
28. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
29. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
30. Cumprir o cardápio básico, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
31. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no termo de cessão de uso, por ocorrência.	04
32. Cumprir quaisquer dos itens do edital "Concorrência 002/2012" e seus anexos não previstos nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do termo de cessão de uso, por ocorrência.	04
33. Manter número de funcionários suficiente para execução	04

<i>dos serviços, conforme previsto, por dia.</i>	
<i>34. Remover o lixo, por dia.</i>	<i>04</i>
<i>35. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações, por ocorrência.</i>	<i>05</i>
<i>36. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.</i>	<i>05</i>
<i>37. Apresentar a garantia prevista no na cláusula décima terceira deste instrumento, por dia.</i>	<i>06</i>

Caso a CESSIONÁRIA permita:

<i>38. Presença de empregado com exames periódicos ou carteira de saúde desatualizados, por empregado e por dia.</i>	<i>01</i>
<i>39. Presença de funcionário com uniforme incompleto, mal apresentado ou descalço, por empregado e por dia.</i>	<i>01</i>
<i>40. Presença de empregado sem carteira de trabalho (CTPS) assinada e atualizada, por empregado e por dia.</i>	<i>02</i>

§ 3º O somatório das penalidades aplicadas não poderá ultrapassar o equivalente a 30% (trinta por cento) do valor anual do termo de cessão de uso, sob pena de ser declarada a sua inexecução e a conseqüente rescisão contratual, nos termos dos artigos 77 a 80 da Lei nº 8.666/1993.

§ 4º Será de 10% (dez por cento) sobre o valor total do termo de cessão de uso, a multa no caso de rescisão do termo de cessão de uso por ato unilateral da Administração, motivado por culpa da CESSIONÁRIA, não se eximindo esta pelas reparações dos prejuízos e das demais sanções cabíveis.

§ 5º As multas porventura aplicadas serão descontadas da garantia ofertada ou cobradas diretamente da CESSIONÁRIA, amigável, com recolhimento do respectivo valor dentro do prazo de 5 (cinco) dias, ou judicialmente, e poderão ser aplicadas cumulativamente às demais sanções previstas nesta cláusula.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

A rescisão do termo de cessão de uso poderá

ser:

a) determinada por ato unilateral e escrito do CEDENTE, nos casos enumerados nos incisos I a XII e XVII, do art. 78, da Lei nº 8.666/93;

b) amigável, por acordo entre as partes, desde que haja conveniência para o CEDENTE; e

c) judicial, nos termos da legislação.

Parágrafo único. É admitida a fusão, cisão ou incorporação da empresa, bem assim sua alteração social, modificação da finalidade ou da estrutura, desde que não prejudique a execução do Termo de Cessão de Uso, cabendo à Administração decidir pelo prosseguimento ou rescisão do Ajuste.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA-DA PRESTAÇÃO DE GARANTIA

Nos termos do art. 56 da Lei 8.666/1993, a CESSIONÁRIA deverá, no prazo máximo de 05 (cinco) dias úteis, contados do recebimento da convocação para assinatura do termo de cessão de uso, apresentar, na Seção de Cadastro de Fornecedores e Gestão de Contratos deste Tribunal, comprovante de prestação de garantia correspondente 5% (cinco por cento) do valor anual do Termo de Cessão de Uso, com validade para todo período de execução dos serviços ajustados, em uma das modalidades: a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública, devendo estes terem sido emitidos sob a forma escritural, mediante registro em sistema centralizado de liquidação e de custódia autorizado pelo Banco Central do Brasil e avaliados pelos seus valores econômicos, conforme definido pelo Ministério da Fazenda, quando em dinheiro, deverá ser efetuada em caderneta de poupança em favor do Tribunal Regional do Trabalho da 18ª Região; b) seguro-garantia ou c) fiança bancária.

§ 1º Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, em pagamento de qualquer obrigação, inclusive indenização a terceiros, a CESSIONÁRIA deverá proceder à respectiva reposição no prazo de três dias úteis, contados da data em que for notificada pelo CEDENTE.

§ 2º Após o término das obrigações contratuais, a garantia prestada será liberada ou restituída à

CESSIONÁRIA.

§ 3º Caso a CESSIONÁRIA não cumpra o prazo, estabelecido no *caput* desta cláusula, para prestação da garantia será imputada multa, conforme previsto nos parágrafos primeiro e segundo da cláusula décima primeira deste instrumento.

§ 4º A garantia mencionada no *caput* deverá ser renovada a cada período de doze meses, devendo seu valor ser atualizado nas mesmas condições do termo de cessão de uso, na Seção de Cadastro de Fornecedores e Gestão de Contratos da Divisão de Material e Patrimônio do CEDENTE.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA - DO RECEBIMENTO DO OBJETO

O CEDENTE elaborará Termo de Recebimento, a ser assinado pela CESSIONÁRIA quando do recebimento da área, objeto deste ajuste, que passará a integrar este termo de cessão de uso de cessão de uso para todos os efeitos.

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA - DO FORO

Fica eleito o Foro da cidade de Goiânia-GO, com renúncia de qualquer outro, por mais privilegiado que seja, para dirimir as questões relacionadas com o presente termo de cessão de uso, que não puderem ser resolvidas pela via Administrativa.

E, por estarem justas e acordadas, assinam o presente instrumento em duas vias de igual teor e forma.

Goiânia-GO, de de 2012.

.....
Diretor-Geral
TRT/18ª

.....

.....

CONTRATADA

Testemunha:

Nome:

CPF:

Testemunha:

Nome:

CPF:

ANEXO DO TERMO DE CESSÃO DE USO

Transcrição dos Anexos II e III do Edital Concorrência nº 002/2012.

(ANEXO II) Cardápio Básico:**1. Salgados e quitandas:**

- 1.1. Coxinha de frango com e sem catupiri;
- 1.2. Croissant de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.3. Empada de frango e de palmito;
- 1.4. Enroladinho assado de salsicha, de presunto, de queijo e de presunto e queijo;
- 1.5. Esfirra de carne, de frango e de ricota com cenoura;
- 1.6. Folhado de queijo, de presunto e queijo, de frango com catupiri e de queijo com goiabada;
- 1.7. Pão de batata recheado;
- 1.8. Pão de queijo/biscoito de queijo;
- 1.9. Pão pizza;
- 1.10. Pastel assado de carne, de frango, de ricota com cenoura e napolitano (queijo, presunto, molho de tomate e orégano);
- 1.11. Pizza;
- 1.12. Quibe;
- 1.13. Risole de carne, de frango e de milho;
- 1.14. Bolos (no mínimo 3 tipos por dia);
- 1.15. broa de milho/fubá;
- 1.16. O peso mínimo da unidade de cada salgado será de 120g;
- 1.17. A cessionária deverá servir pão de queijo diariamente e garantir variedade diária de pelo menos 7 (sete) tipos de salgados.

2. Sanduíches:

- 2.1. Sanduíche 1: Misto quente, presunto quente ou queijo quente;
- 2.2. Sanduíche 2: bauru (pão de forma, queijo mussarela, presunto e tomate),
- 2.3. Hambúrguer simples: pão de hambúrguer e hambúrguer de carne bovina ou de frango na chapa (peso do hambúrguer: 60g);
- 2.4. Hambúrguer 2: hambúrguer simples acrescido de 1 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.5. Hambúrguer 3: hambúrguer simples acrescido de 2 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.6. Hambúrguer 4: hambúrguer simples acrescido de 3 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.7. Hambúrguer 5: hambúrguer simples acrescido de 4 destes ingredientes - salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto;
- 2.8. Hambúrguer 6: hambúrguer simples acrescido de todos estes ingredientes

- salada (alface e tomate), ovo frito, bacon, mussarela e presunto.
- 2.9. Sanduíches do tipo natural com porção de no mínimo 200g:
- 2.9.1. Sanduíche de pão integral composto com uma combinação de, pelo menos, 2 (dois) dos seguintes recheios:
- 2.9.1.1. Atum prensado em óleo ou água;
- 2.9.1.2. Creme de azeitona;
- 2.9.1.3. Cenoura ralada;
- 2.9.1.4. Mussarela;
- 2.9.1.5. Ovo cozido;
- 2.9.1.6. Peito de frango desfiado;
- 2.9.1.7. Presunto de peru defumado;
- 2.9.1.8. Ricota;
- 2.9.1.9. Salada (alface e tomate picados);
- 2.9.1.10. Uva passa;
- 2.9.2.11. abacaxi.
- 2.9.2. A cessionária deverá disponibilizar, no mínimo, 5 (cinco) composições diferentes de sanduíches por dia.
- 2.10. Cachorro quente.

3. Salada de frutas.

4. Bebidas:

- 4.1. Água mineral;
- 4.2. Café;
- 4.3. Chocolate quente;
- 4.4. Leite;
- 4.5. Cappuccino;
- 4.6. Refrigerantes normais e dietéticos;
- 4.7. Sucos e vitaminas:
- 4.7.1. Suco tipo 1: fruta in natura - abacaxi, goiaba, laranja, limão, mamão, maracujá ou melancia;
- 4.7.2. Suco tipo 2: polpa de fruta
- 4.7.3. Suco tipo 3: misto - 2 frutas ou 1 fruta e 1 ou mais polpas de frutas e/ou hortaliças;
- 4.7.4. Vitaminas simples: leite e fruta ou polpa de fruta;
- 4.7.5. Vitaminas especiais: com mais de uma fruta e neston/farinha láctea/aveia/canela/mel
- 4.8. Chás industrializados;
- 4.9. Iogurte natural, diversos sabores.

5. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- 5.1. Açúcar em saches;
- 5.2. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 5.3. Canudos embalados individualmente;
- 5.4. Catchup, mostarda, maionese e pimenta, todos em saches;
- 5.5. Copos, pratos e talheres descartáveis;

- 5.6. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm);
- 5.7. Palitos embalados individualmente.

(ANEXO III) Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela CESSIONÁRIA na lanchonete:

- 1. pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), que atendam às padronizações do INMETRO;
- 2. conjuntos de talheres de sobremesa de inox (garfo, colher e faca);
- 3. xícaras com pires de louça branca (cerâmica ou porcelana), pequenas e grandes;
- 4. balanças digitais com visor duplo (operador e cliente);
- 5 refrigerador vertical com mostrador (porta de vidro) para bebidas;
- 6. liquidificador semi-industrial;
- 7. sanduicheira industrial;
- 8. microondas;
- 9. forno industrial;
- 10. fogão industrial;
- 11. geladeira industrial;
- 12. freezer;
- 13. espremedor de frutas industrial;
- 14. Colheres e pegadores, todos em aço inoxidável;
- 15. Recipientes para pães e bolos;
- 16. Embalagens plásticas próprias para sanduíche tipo natural;
- 17. Embalagens de papel próprias para sanduíches tipo hambúrguer;
- 18. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos.
- 19. Lixeiras com pedal
- 20. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
- 21. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
- 22. Materiais para limpeza e higienização:
- 23. Panos de chão;
- 24. Rodos, vassouras;
- 25. Cestos de lixo grandes;
- 26. Sacos de lixo;
- 27. carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
- 28. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
- 29. Mesas, cadeiras, armários e demais mobiliários em número suficiente para atendimento ao público da lanchonete.

ANEXO VII**CONCORRÊNCIA Nº 02/2012****DECLARAÇÃO REFERENTE A EMPREGO DE MENOR****DECLARAÇÃO PESSOA JURÍDICA**

_____, inscrita no CNPJ nº _____, por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a) _____, portador(a) da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inc. 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, em qualquer trabalho.

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

() SIM
() NÃO

Goiânia, _____ de _____ de 2012.

Representante Legal
(Nome completo por extenso e assinatura)

CONCORRÊNCIA Nº 02/2012
DECLARAÇÃO PESSOA FÍSICA

_____, portador(a) da
Carteira de Identidade nº _____ e do CPF
nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inc. 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, em qualquer
trabalho.

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

() SIM
() NÃO

Goiânia, ____ de _____ de 2012

Representante Legal
(Nome completo por extenso e assinatura)

ANEXO VIII

CONCORRÊNCIA Nº 02/2012

DECLARAÇÃO

MICROEMPRESA OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE

_____ estabelecida na
Rua _____,
inscrita no CNPJ nº _____, DECLARA, sob pena das
sanções administrativas cabíveis e as penas da lei, ser
Microempresa (ME) ou Empresa de Pequeno Porte (EPP) nos termos
da legislação vigente, não possuindo nenhum dos impedimentos
previstos no artigo 3º, §4º, da Lei Complementar nº 123/2006,
estando apta a usufruir do tratamento favorecido estabelecido
na referida Lei.

Goiânia, ____ de _____ de 2012.

Representante Legal
(Nome completo por extenso e assinatura)

ANEXO IX**DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO TÉCNICA**

Declaramos, para fins de participação na CONCORRÊNCIA 002/2012, que o(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF nº _____ e inscrito(a) no CRN/____ sob o nº _____ é o(a) nosso(a) indicado(a) como responsável técnico para acompanhar a prestação dos serviços de restaurante, objeto da licitação em apreço.

Goiânia, _____ de _____ de 2012.

Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

Observação: Emitir em papel que identifique o licitante.