



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



CONCORRÊNCIA n° 003/2012

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 restaurante nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 110, 9 m² situado na Avenida T-1, Rua T-51, Rua T-29, 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 14hs
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/ projetos);II - Cardápio mínimo; III - Relação mínima de equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela cessionária no restaurante; IV - Guarnições do restaurante; V - Modelo de Declaração de Indicação Técnica (subitem 6.1.20); VI - Modelo de Termo de Vistoria (subitem 8.1); VII - Tabela de Multas; ; VIII- Minuta de Termo de Cessão de Uso; IX- Declaração Referente ao Emprego de Menor e X- Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte.

CONCORRÊNCIA Nº 003/2012

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, a título oneroso e em caráter precário de espaço físico para exploração dos serviços de restaurante nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 110,9 m² situada na Avenida T-1, Rua T-51, Rua T-29, 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 110,9 m² e está localizada no nono pavimento do Edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia.

1.1.2 O preparo das refeições será realizado na cozinha equipada e disponibilizada pela CESSIONÁRIA nas dependências do restaurante.

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 14 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 03/2012
RAZÃO SOCIAL DO PROPONENTE
ENDEREÇO

Envelope "2": Proposta de Preço
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 18ª REGIÃO
Concorrência Nº 03/2012
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 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.

6.1.8.1 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>).

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

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

6.1.9 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.

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

6.1.9.1.1 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.

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

6.1.9.2 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.

6.1.9.3 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.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

6.1.14 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;

6.1.15 Certidão negativa de falência ou concordata ou, se for o caso, certidão de recuperação judicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica;

6.1.16 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 (dezesesseis) anos, em qualquer trabalho, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (catorze) anos, conforme modelo do Anexo IX deste Edital;

6.1.17 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, pelo menos, 150 refeições diárias, por pelo menos 6 meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de restaurante de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período anteriormente mencionados, ficando sujeita à vistoria pelo CEDENTE para confirmação.

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

6.1.19 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;

6.1.19.1 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.

6.1.19.2 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.

6.1.20 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 modelo do ANEXO V; e

6.1.21 O nome do responsável técnico indicado deverá ser o mesmo que constar dos atestados de responsabilidade técnica de que trata a condição do item 6.1.19.

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-á 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 *sites*, 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 X 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 da proposta 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\$ 4.037,00 (quatro mil e trinta e sete reais)**, 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 restaurante nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, em área de 110,9 m ² situado na Avenida T-1, Rua T-51, Rua T-29, Lotes 1 a 24, Quadra T-22, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I deste Edital.	R\$

7.1.3 O preço máximo por quilograma a ser cobrado para o fornecimento de refeições no restaurante será de R\$ 24,28 (vinte e quatro reais e vinte e oito centavos), só podendo ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do termo de cessão de uso, mediante prévia autorização do CEDENTE, conforme subitem 6.1 do Anexo I.

7.1.4 Além da taxa especificada no subitem 7.1.2, a empresa vencedora deverá efetuar o pagamento de 0,41% (zero vírgula quarenta e um por cento) do valor total da conta de energia elétrica e de água relativas ao edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia;

7.1.5 O licitante vencedor terá o prazo de até 45 (quarenta e cinco) dias, 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;

7.1.6 A cessionária prestará os serviços de fornecimento de refeições, pelo sistema self-service por quilo, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, no período das 11h às 15h30min;

7.1.7 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;

7.1.8 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. Caso as propostas omitam esse prazo, este será entendido como sendo o aqui estipulado;

7.1.9 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 do restaurante, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia. Caso as propostas omitam esse prazo, este será entendido como sendo o aqui estipulado; e

7.1.10 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.

7.1.10.1 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 Serão desclassificadas as propostas que:

7.2.1 Apresentarem oferta de taxa de utilização inferior ao mínimo estabelecido no subitem 7.1.2; e

7.2.2 Não atenderem às exigências contidas neste Edital.

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

7.4 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 da presente contratação 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 no subitem 10.1.1, 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 do restaurante, conforme relação constante do Anexo III, responsabilizando-se, inclusive, pelas obras de adaptação, acabamento e decoração dos ambientes que comporão o restaurante.

12.1.1 Deverão ser executadas e adaptadas todas as instalações de água fria, de gás, sistema de ar condicionado, esgoto, adequações e complementações elétricas, lógicas e de telefonia; e

12.1.2 Todas as adequações e execuções e deverão ser executados pela empresa vencedora, com prévia aprovação dos projetos e detalhes construtivos por este Tribunal.

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 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/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.

13.2 Os recolhimentos à União Federal deverão ser feitos em conformidade com o estabelecido na Minuta de 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 Administração poderá aplicar a cessionária segundo a extensão da falta cometida, as 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, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos ajustados, 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. Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
9. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
10. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
11. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
12. 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 CESSIONÁRIA deixe de:

Infração	Grau
13. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
14. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01

Infração	Grau
15. Efetuar em dia o pagamento de salários e demais benefícios estabelecidos em lei a seus empregados, por empregado e por dia de atraso.	01
16. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
17. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
18. Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
19. 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
20. Recolher as obrigações referentes a FGTS e INSS, por empregado e por mês.	01
21. Recolher o valor da taxa mensal de utilização, por dia.	01
22. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
23. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, por dia.	02
24. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
25. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
26. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
27. Manter preposto para responder perante o TRT-18ª Região, por ocorrência.	03
28. 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

Infração	Grau
29. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
30. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
31. Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
32. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no termo de cessão de uso, por ocorrência.	04
33. 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
34. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, por dia.	04
35. Remover o lixo, por dia.	04
36. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações, por ocorrência.	05
37. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05
38. apresentar a garantia prevista no subitem 17.3, por dia.	06

16.2.1.2 Caso a CESSIONÁRIA permita:

Infração	Grau
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 do termo de cessão de uso, 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 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.

16.5 A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade Federal, Estadual ou Municipal, relacionadas com os serviços prestados.

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 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; 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, a CESSIONÁRIA 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 a CESSIONÁRIA.

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 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 a ser contratada.

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 mínimo, com -- () páginas;

19.7.3 Anexo III - Relação mínima de equipamentos e utensílios a serem disponibilizados pela cessionária no restaurante, com -- () páginas;

19.7.4 Anexo IV - Guarnições do restaurante, com -- () páginas;

19.7.5 Anexo V - Modelo de Declaração de Indicação Técnica (subitem 6.1.17), com -- () páginas

19.7.6 Anexo VI - Modelo Termo de Vistoria, com -- () páginas.

19.7.7 Anexo VII - Tabela de Multas, com -- () páginas.

19.7.8 Anexo VIII - Minuta de termo de cessão de uso, com -- () páginas;

19.7.9 Anexo IX - Declaração referente ao Emprego de Menor, com 02 (duas) páginas; e

19.7.10 ANEXO X - Declaração de Microempresa ou Empresa de Pequeno Porte, 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 003/2012

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 RESTAURANTE

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 restaurante nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, situado na Avenida T-1, Rua T-51, Rua T-29, Lotes 1 a 24, Quadra T-22, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme condições especificadas neste projeto básico e respectivos anexos.

1.2. A área total de exploração mede 110,9 m2, e está localizada no nono pavimento do edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia.

1.3. O preparo das refeições será realizado na cozinha equipada e disponibilizada pela cessionária nas dependências do restaurante.

2. DA JUSTIFICATIVA

2.1 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 da assinatura do Termo de Cessão, para iniciar suas atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia.

3.2. A cessionária prestará os serviços de fornecimento de refeições, pelo sistema self-service por quilo, de segunda a

sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, no período das 11h às 15h30min.

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 do restaurante é constituída por magistrados e servidores do TRT-18ªRegião, prestadores de serviço, estagiários e visitantes.

3.5. O público diário do restaurante foi estimado em 168 usuários (sendo 53 por marmitex).

3.6. Durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do TRT-18ªRegião, há redução significativa do número de usuários.

3.7. Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso no TRT-18ªRegião, o restaurante não funcionará.

3.8. A cessionária será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do termo de cessão de uso.

3.9. 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 na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento.

3.10. As refeições servidas no restaurante serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da cessionária.

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

3.11.1. 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 de qualidade insatisfatória.

3.12. Todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para o funcionamento do restaurante.

3.12.1. Após as 14h30 e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante, por outras de preparo rápido.

3.13. A reposição das preparações expostas para consumo no restaurante deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido.

3.13.1. 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.

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

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

3.15. 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.

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

3.17. 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.

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

3.19. Todos os utensílios fornecidos pela cessionária deverão

ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO III, facultando-se à fiscalização do termo de cessão de uso a possibilidade de solicitar, a qualquer momento, a substituição daquele que julgar inadequado.

3.20. 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.

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

3.21.1. 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

4.1 O Termo de Cessão de Uso deverá vigorar por 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 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 do restaurante deverá seguir as especificações do ANEXO II.

5.2 Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparação e tipo de ingrediente empregado.

5.3 A cessionária deverá utilizar, no restaurante, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

5.4 A cessionária deve atender às exigências da legislação

municipal, estadual e federal em vigor, pertinentes ao ramo de atividade objeto da presente cessão.

6. DOS PREÇOS DAS REFEIÇÕES

6.1. O preço máximo por quilograma a ser cobrado para o fornecimento de refeições no restaurante será de R\$ 24,28 (vinte e quatro reais e vinte e oito centavos), conforme estimativa de custos nº 0377/2011, elaborada pela Divisão de Material e Patrimônio às fls. 82 do PA 2220/2011, só podendo ser reajustados após 1 (um) ano de vigência do Termo de Cessão de Uso, mediante prévia autorização do CEDENTE.

6.2. O preço da refeição será pago diretamente pelo consumidor nos caixas do restaurante, em espécie, cartão de crédito/débito ou ticket refeição/alimentação.

6.3. Os preços das refeições por quilo do restaurante 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, pelo menos, 150 refeições diárias, por pelo menos 6 meses, ou declaração da empresa informando que presta serviços de restaurante de forma autônoma atendendo ao número de refeições e período anteriormente mencionados, ficando sujeita à vistoria pelo CEDENTE para confirmação;

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

7.1.3. 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.

7.1.3.1. A comprovação do vínculo empregatício do profissional com o licitante poderá ser efetuada por intermédio do termo de cessão de uso social, se sócio, ou da carteira de trabalho ou do termo de cessão de uso de trabalho; e

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 item 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, conforme modelo do ANEXO V.

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 item 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, conforme modelo do ANEXO VI.

7.1.5.1. Os 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.

7.1.6. Certidão negativa de falência ou concordata ou, se for o caso, certidão de recuperação judicial, expedida pelo cartório distribuidor da sede da pessoa jurídica.

7.2. Os licitantes deverão apresentar, na fase de habilitação do certame, documentos que comprovem sua boa situação financeira (índice de liquidez geral igual ou superior a 1), incluído o balanço patrimonial e demonstrações contábeis do último exercício social.

7.2.1. No caso de o licitante apresentar resultado inferior a 1 (um) em qualquer dos seguintes índices: liquidez geral, liquidez corrente e solvência geral, esta deverá apresentar Balanço Patrimonial do último exercício social, assinado pelo titular ou representante legal e pelo contador responsável e autenticado no órgão de registro competente, a fim de comprovar o patrimônio líquido no valor de 10% do valor do termo de cessão de uso.

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

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

8.1. O valor mensal mínimo estimado para o Termo de Cessão é de R\$ 4.037,00 (quatro mil e trinta e sete reais), além do pagamento de 0,41% (zero vírgula quarenta e um 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 do termo de cessão de uso o comprovante de recolhimento do valor devido.

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.

9.4. Serão desclassificadas as propostas que:

9.4.1. Apresentarem oferta de taxa de utilização inferior ao mínimo estabelecido no item 8.1;

9.4.2. Não atenderem às exigências contidas neste termo de referência e no edital.

10. DO REAJUSTE

10.1 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. A cessionária deverá ter em seu quadro diário de pessoal profissionais com qualificação e experiência comprovadas, em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços (nutricionista, operadores para as balanças, caixa, cozinheiros, auxiliares de cozinha, chapeiro, garçons, auxiliares de serviços gerais para limpeza de toda a

área explorada, etc);

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

11.1.3. 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;

11.1.4. Apresentar, quando da assinatura do termo de cessão de uso, ao gestor/fiscal relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado;

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

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

11.1.6. 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. 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 na 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-18ªRegião;

11.1.12. Arcar integralmente com o ônus referente aos serviços ora contratados, 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. Apresentar ao CEDENTE, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios;

11.1.13.1. O prazo que a cessionária terá para apresentação dos comprovantes será de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização.

11.1.14. Responder, integralmente, por perdas e danos que vier a causar ao TRT-18ªRegião 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;

11.1.15. Além das demais obrigações expressamente previstas neste projeto básico e de outras decorrentes da natureza do termo de cessão de uso, deverá a cessionária:

11.1.15.1. 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; e

11.1.15.2. Substituir imediatamente o empregado cujo comportamento não for condizente com as regras estabelecidas pelo CEDENTE.

11.1.16. Indicar, formalmente, preposto para manter-se nas dependências do CEDENTE, à disposição da fiscalização, no mínimo no horário das 8h às 15h, conforme previsto no art. 68 da Lei nº 8666/93, sem que isso implique acréscimo nos preços contratados.

11.1.16.1. 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; e

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

11.2. DA SEGURANÇA ALIMENTAR E DO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS

11.2.1. Designar nutricionista(s) 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(s) nutricionista(s) da empresa deverá(ao) 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 nº 216/2004, abrangendo todas as etapas, desde a recepção de gêneros até a distribuição dos produtos.

11.2.4. As saladas, os doces e as frutas devem ser mantidos em balcão refrigerado e em temperatura adequada, de até 10°C.

11.2.5. As frutas e verduras deverão ser lavadas em água corrente e higienizadas em solução de hipoclorito própria para alimentos.

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

11.2.7. Quando as matérias-primas e os ingredientes/componentes das refeições não forem utilizados em sua totalidade, devem ser acondicionados, com indicações da data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem original.

11.2.8. Deverão ser sempre utilizados garfos/pegadores para a manipulação de alimentos prontos, bem como luvas para a manipulação de carnes e alimentos cozidos.

11.2.9. A cessionária deverá treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas.

11.2.9.1. Todo empregado recém integrado à cessionária deverá receber treinamento antes de iniciar suas atividades.

11.3. DOS ALIMENTOS

11.3.1. Planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços.

11.3.1.1. Todos os gêneros necessários para execução do cardápio deverão ser adquiridos antecipadamente, visando minimizar falhas nas preparações do dia ou na reposição de alimentos. Excetua-se somente vegetais e

frutas, que poderão ser adquiridos no mesmo dia de sua utilização.

11.3.2. 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 fiscalizadas, a qualquer momento, pelos fiscais do CEDENTE.

11.3.3. 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.

11.3.3.1. 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.

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

11.3.5. 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.

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

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

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

11.3.7. A cessionária deverá refazer ou substituir, no

todo ou em parte, alimentos e preparações servidos no restaurante considerados sem condições para consumo pela comissão de fiscalização do CEDENTE ou em desacordo com as recomendações deste projeto básico.

11.3.8. As embalagens e utensílios para marmitex 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 do restaurante, conforme relação constante do ANEXO III, responsabilizando-se, inclusive, pelas obras de adaptação, acabamento e decoração dos ambientes que comporão o restaurante.

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:

-Cabos elétricos de alimentação com isolamento adequada instalados em eletrocalha ou eletrodutos conforme padrão existente.

-A fiação elétrica, tomadas e interruptores nas copas do restaurante 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. Deverão ser apresentados os projetos executivos de todas as instalações elétricas a serem executadas para aprovação da Administração do TRT-18ª Região.

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

11.4.2.4. Deverá ser prevista a execução completa das instalações de gás no 9º 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.

11.4.2.5. 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.

11.4.2.6. 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 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 dos espaços concedidos, 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.

11.4.6.1. 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.

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

11.4.8. 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.

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

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

11.5. DA MANUTENÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

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

11.5.2. Ao final da revisão, o preposto deverá contatar os fiscais do termo de cessão de uso para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, os fiscais poderão nomear representante técnico do

CEDENTE para acompanhamento da referida vistoria.

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

11.5.4. Todas as adaptações executadas na área cedida 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.

11.6. DA HIGIENE

11.6.1. A cessionária deverá responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos do restaurante e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das áreas de produção, de refeição e dos banheiros.

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 e nos sanitários, 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. 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.

11.6.6. 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.

11.6.7. 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).

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

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

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

11.6.11. Não permitir utilização de substâncias odorizantes e desodorizantes nas áreas reservadas à

preparação e exposição dos alimentos.

11.6.12. 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.

11.6.12.1. 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.

11.6.13. 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 CESSIONÁRIA 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 no restaurante, 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. Acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes.

11.7.3.5. 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 em marmitex.

11.8. DAS DEMAIS OBRIGAÇÕES

11.8.1. Manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados, conforme padrão definido pela fiscalização.

11.8.2. Permitir e organizar a visitação dos usuários à área de produção do restaurante.

11.8.3. Sujeitar-se às orientações dos fiscais do termo de cessão de uso, prestando os esclarecimentos solicitados, inclusive a respeito de possíveis reclamações.

11.8.4. Utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante.

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

11.8.6. A cessionária deverá 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.

11.8.7. É vedada a subcontratação do serviço de restaurante e o exercício de atividade diversa da autorizada no Termo de Cessão de Uso.

11.8.8. Não será permitida venda ou exposição de bebidas alcoólicas no restaurante, sob pena de rescisão imediata do termo de cessão de uso.

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

11.8.10 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.

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

11.8.12 A cessionária deverá obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade.

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

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

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 aos locais 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 usuários do restaurante, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários.

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.

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. Nos termos dos artigos 86 a 88 da Lei n.º 8.666/1993, e no caso de atraso no atendimento das determinações da Comissão de Fiscalização ou inexecução total ou parcial do Termo de Cessão, as sanções administrativas aplicadas à contratada, garantida a prévia defesa, serão:

14.1.1. advertência;

14.1.2. multa, nos valores constantes do ANEXO VII - Tabela de Multas, diferenciados conforme a infração.

14.1.3. suspensão temporária de participar de licitações e impedimento de contratar com o TRT-18ª Região, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

14.1.4. declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública.

14.2. A cessionária deverá responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.

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 da convocação para assinatura do Termo de Cessão de Uso, sob pena de ser-lhe imputada multa, conforme previsto no Anexo VII do Edital.

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.

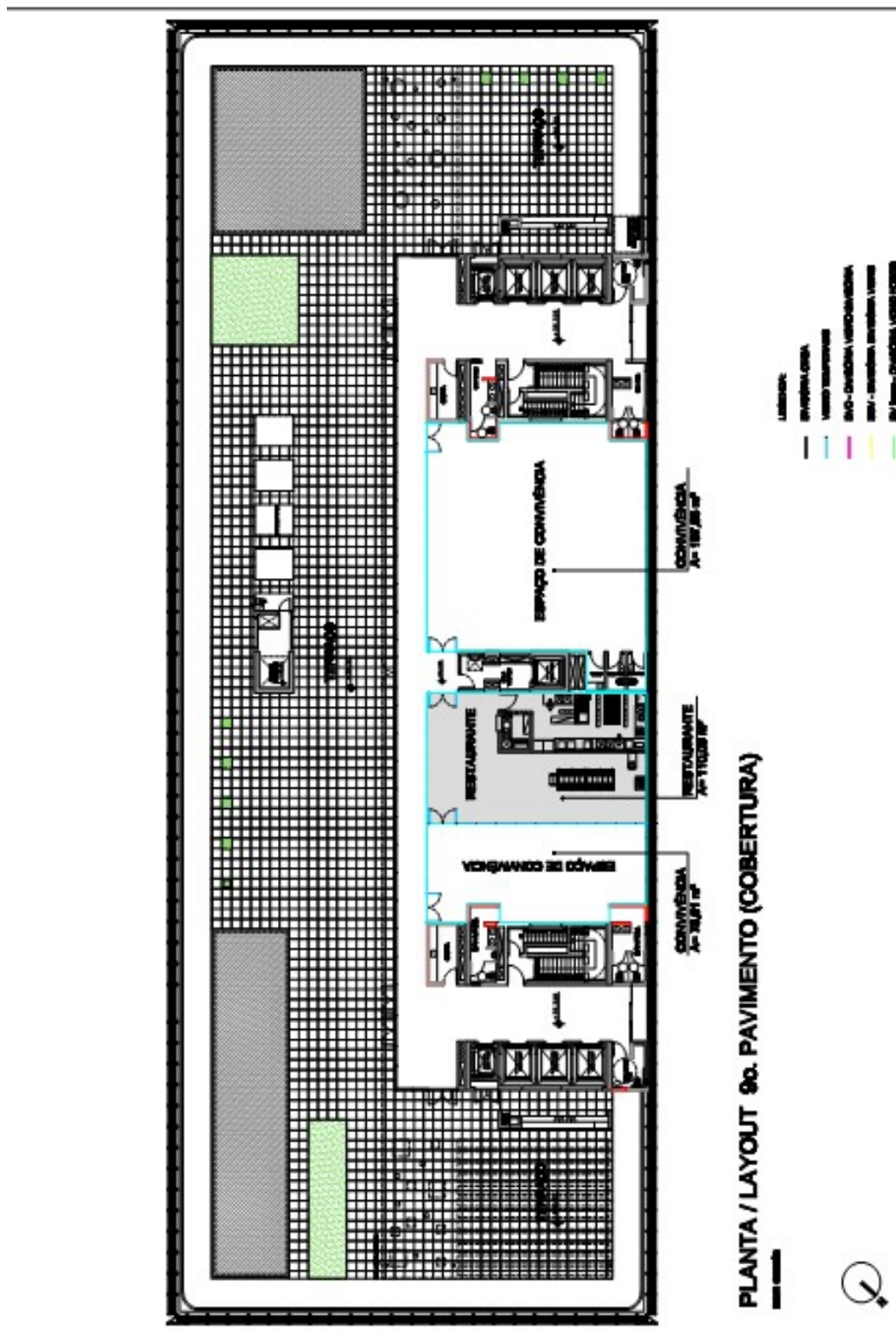
15.4 Caso haja prorrogação da Cessão de Uso, deverá a cessionária renovar, na Divisão de Material e Patrimônio/Seção de Cadastro de Fornecedores e Gestão de Contratos, a garantia prestada, devendo o seu valor ser atualizado nas mesmas

condições do Termo de Cessão de Uso, estando sua liberação condicionada ao término das obrigações com o TRT - 18ª Região.

16. CONDIÇÕES DE RECEBIMENTO DO OBJETO DA LICITAÇÃO

16.1 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 de cessão de uso para todos os efeitos.

PROJETO



ANEXO II

Cardápio mínimo

1. Itens comercializados por meio do preço do quilo da refeição:
 - 1.1. No mínimo 5 (cinco) variedades de carnes (pratos principais): 3 (três) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2 (duas) preparadas continuamente na chapa, dentro do restaurante;
 - 1.1.1. Utilizar para o preparo de carnes na chapa os seguintes cortes, sendo sempre pelo menos uma opção de carne de ave e uma de carne bovina:
 - 1.1.1.1. Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.
 - 1.1.1.2. Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.
 - 1.2. Em pelo menos três dias da semana, 1 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;
 - 1.3. Em pelo menos um dia da semana, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;
 - 1.4. Feijoada completa, às sextas-feiras, apresentada em panelas de ferro ou barro aquecidas com acendedores sob estas, com as guarnições tradicionais (couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela, farofa e farinha de mandioca).
 - 1.5. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);
 - 1.6. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1 (um) integral;
 - 1.7. No mínimo 2 (dois) tipos de feijão, sendo 1 (um) do tipo carioca com caldo;
 - 1.8. 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;
 - 1.9. No mínimo 4 (quatro) guarnições, observando as variedades propostas no ANEXO 3;
 - 1.10. Saladas bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:

- 1.10.1. 2 (dois) tipos de alfaces, variando a forma de apresentação entre eles (folha inteira, rasgada ou picada);
- 1.10.2. 1 (um) tipo de folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
- 1.10.3. 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;
- 1.10.4. 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico, lentilha, soja, feijões e etc.);
- 1.10.5. 1 (um) tipo de tomate;
- 1.10.6. 2 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;
- 1.10.7. 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;
- 1.10.8. 2 (dois) tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes);
- 1.11. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rosê, tártaro, vinagrete e etc.
- 1.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.
- 1.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyu, molho de pimenta e farinha de mandioca.
- 1.13. Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas e frutas, vendidas por peso e expostas em balcão refrigerado.

2. Bebidas:

- 2.1. Água mineral;
- 2.2. Refrigerantes normais e dietéticos - lata e garrafa (600ml e 2 litros);
- 2.3. Sucos, vendidos em copo de 300ml e 500ml, da fruta in natura e de polpa de fruta;

3. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- 3.1. Pimenta em conserva;
- 3.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em saches;
- 3.3. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 3.4. Canudos embalados individualmente;
- 3.5. Chá e cafezinho;
- 3.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 3.7. Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições em marmitex ;
- 3.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso

(dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;

3.9. Palitos embalados individualmente.

ANEXO III

Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela cessionária no restaurante:

1. bandejas plásticas para refeição, na cor bege, superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização;
2. pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
3. conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca) dispostos em embalagens individuais;
4. pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
5. conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
6. Embalagens descartáveis para comercialização de marmitex;
7. Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;
8. Recipientes de vidro para saladas;
9. Recipientes para sobremesas;
10. Molheiras;
11. Galheteiros;
12. Cubas com tampas;
13. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;
14. balanças digitais para restaurante auto-serviço com visor duplo (operador e cliente) e módulo para impressão automática de etiquetas;
15. máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
16. Máquinas para recebimento de tickets alimentação e refeição;
17. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
18. Lixeiras com pedal
19. mobiliário suficiente (mesas, cadeiras, armários etc) para atendimento aos usuários do restaurante
20. adornos decorativos

Itens de Cozinha:

1. cortador de legumes tripé profissional grande (tipo "cabrita");
2. chapa industrial;
3. forno industrial com 4 portas;
4. fogão industrial de 6 bocas;
5. geladeira industrial;
6. freezer com capacidade mínima de 270 litros;
7. multiprocessador de alimentos industrial;
8. amaciador de carne industrial;
9. moedor de carne industrial;
10. fatiador de frios automático;
11. liquidificador industrial;
12. espremedor de frutas industrial;
13. embaladeira;
14. Panelas diversas, preferencialmente em aço inoxidável;
15. Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;
16. Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;
17. Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
18. Facas profissionais;
19. Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
20. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
21. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
22. Materiais para limpeza e higienização;
23. carros para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
24. Um carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
25. Dois coletores de lixo externos (tipo container);
26. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

ANEXO IV

Guarnições para o restaurante

Batata: frita, chips, gratinada, corada, sauté
Bolinho de carne, queijo camarão
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes gratinados
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta
Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)
Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame
Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola
Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor
Tortas de: frango, palmito, camarão, carne
Outros do mesmo padrão

ANEXO V**DECLARAÇÃO DE INDICAÇÃO TÉCNICA**

Declaramos, para fins de participação na CONCORRÊNCIA 003/2012, 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.

ANEXO VI**MODELO DE TERMO DE VISTORIA**

Declaro, para fins de participação NA CONCORRÊNCIA 003/2012, que a empresa _____, por intermédio do(a) Sr(a). _____, portador(a) do CPF nº _____ e do RG nº _____, vistoriou os locais de prestação dos serviços e recebeu todas as informações relativas à execução dos serviços.

A empresa assume que não alegará posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do termo de cessão de uso que vier a celebrar, caso seja a vencedora.

Goiânia _____ de _____ de 2012.

Assinatura e carimbo do(a) Chefe do Núcleo de Engenharia

Visto: _____

Assinatura e carimbo do representante legal da empresa

Observação: Emitir em papel timbrado do TRT-18ª Região

ANEXO VII

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, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante, 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. Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a	06

Infração	Grau
distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	
9. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
10. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
11. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
12. Utilizar as dependências do TRT-18ª Região para fins diversos do objeto do termo de cessão de uso, por ocorrência.	06

Deixar de:

Infração	Grau
13. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
14. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
15. Efetuar em dia o pagamento de salários e demais benefícios estabelecidos em lei a seus empregados, por empregado e por dia de atraso.	01
16. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
17. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
18. Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
19. 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

Infração	Grau
20. Recolher as obrigações referentes a FGTS e INSS, por empregado e por mês.	01
21. Recolher o valor da taxa mensal de utilização, por dia.	01
22. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
23. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, por dia.	02
24. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
25. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
26. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
27. Manter preposto para responder perante o TRT-18ª Região, por ocorrência.	03
28. 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
29. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
30. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
31. Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
32. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no termo de cessão de uso, por ocorrência.	04
33. 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
34. Manter número de funcionários suficiente para	04

Infração	Grau
execução dos serviços, por dia.	
35. Remover o lixo, por dia.	04
36. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações, por ocorrência.	05
37. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05
38. apresentar a garantia prevista no subitem 17.3 do Edital, por dia.	06

Permitir:

Infração	Grau
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 VIII
CONCORRÊNCIA Nº 03/2012

MINUTA DE TERMO DE CESSÃO DE USO

MINUTA

CESSÃO DE USO DE ESPAÇO FÍSICO
PARA EXPLORAÇÃO DOS SERVIÇOS DE
RESTAURANTE, 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 2220/2011, resolvem celebrar o presente termo de cessão de uso, 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 003/2012", 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 restaurante nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, situado na Avenida T-1, Rua T-51, Rua T-29, Lotes 1 a 24, Quadra T-22, Setor Bueno, Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I, do Edital "Concorrência nº 003/2012", e, no que couber, à proposta da CESSIONÁRIA, que, independentemente de transcrição, passam a fazer parte integrante e complementar do presente.

§ 1º A área total de exploração mede 110,9m² (cento e dez vírgula nove metros quadrados), localizada no nono pavimento do referido Fórum.

§ 2º O preparo das refeições será realizado na cozinha equipada e disponibilizada pela CESSIONÁRIA nas dependências do restaurante.

CLÁUSULA SEGUNDA - DA LICITAÇÃO

Objetivando dar suporte à presente cessão, foi instaurado, nos autos do Processo Administrativo nº 2220/2011-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 003/2012, do tipo "maior oferta".

CLÁUSULA TERCEIRA- DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

A Comissão designada para este fim, atuará como fiscal/gestor deste termo, 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 usuários do restaurante, a fim de que possa reprogramar sua rotina de trabalho para a possibilidade de elevação da demanda de usuários;

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 oitava 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 termo de cessão de uso 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) ter em seu quadro diário de pessoal profissionais com qualificação e experiência comprovadas, em quantidade suficiente para que não haja prejuízo na prestação dos serviços (nutricionista, operadores para as balanças, caixa, cozinheiros, auxiliares de cozinha, chapeiro, garçons, auxiliares de serviços gerais para limpeza de toda a área explorada, etc);

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

c) 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;

d) apresentar, quando da assinatura deste termo, ao gestor/fiscal, relação nominal com a respectiva identificação e qualificação dos empregados que executarão os serviços nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, bem como o horário de trabalho correspondente de cada empregado;

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

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

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

g) 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;

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

i) não 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;

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

k) 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;

l) 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;

m) apresentar ao CEDENTE, sempre que solicitado, as cópias das carteiras de trabalho de seus empregados, devidamente assinadas, os comprovantes de pagamento de salário e benefícios e do recolhimento dos impostos obrigatórios;

m.1) o prazo que a CESSIONÁRIA terá para apresentação dos comprovantes será de 5 (cinco) dias úteis, a contar do recebimento do pedido da fiscalização;

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 no horário das 8h às 15h, conforme previsto no art. 68 da Lei nº 8666/1993, sem que isso implique acréscimo nos preços ajustados;

q.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; e

q.2) o preposto deverá ter e demonstrar capacidade gerencial para tratar de todos os assuntos definidos no termo de cessão de uso.

4.2 À SEGURANÇA ALIMENTAR E AO TREINAMENTO DE FUNCIONÁRIOS:

a) designar nutricionista(s) 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(s) nutricionista(s) da CESSIONÁRIA deverá(ão) 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;

b) seguir o check list da ANVISA, derivado da resolução RDC nº 216/2004, 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, as saladas, os doces e as frutas;

d) lavar as frutas e verduras em água corrente e higienizá-las em solução de hipoclorito própria para alimentos;

e) fazer permanecer a uma temperatura mínima de 65°C, as preparações que são servidas quentes;

f) acondicionar, com indicações da data de fracionamento e prazo de validade após a abertura da embalagem original, as matérias-primas e os ingredientes/componentes das refeições não forem utilizados em sua totalidade;

g) utilizar garfos/pegadores para a manipulação de alimentos prontos, bem como luvas para a manipulação de carnes e alimentos cozidos; e

h) treinar seus funcionários quanto às boas práticas de fabricação e manipulação de alimentos, para o melhor desempenho das atividades a eles atribuídas; e

h.1) ministrar treinamento a todo empregado recém integrado à CESSSIONÁRIA, antes de iniciar suas atividades.

4.3. AOS ALIMENTOS:

a) planejar, ao longo da semana anterior, a aquisição de gêneros alimentícios para o cardápio da semana seguinte, considerando o número possível de comensais, de modo a atender à demanda da clientela sem prejuízo da qualidade dos serviços;

a.1) 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;

b) 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;

c) 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;

c.1) 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;

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

e) 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;

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

f.1) não reaproveitar qualquer tipo de alimento que tenha sido preparado, encaminhado à distribuição e não servido (restos), para reutilização nos dias subseqüentes;

f.2) os restos deverão ser descartados no mesmo dia em que foram preparados;

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

h) utilizar as embalagens e utensílios para marmitex 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 do restaurante, conforme relação constante do ANEXO III, do Edital "Concorrência 003/2012" e/ou Anexo deste, responsabilizando-se, inclusive, pelas obras de adaptação, acabamento e decoração dos ambientes que comporão o restaurante;

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

b.1) responsabilizar-se pelas adequações e complementações elétricas, lógicas e de telefonia, de acordo com a carga a ser utilizada nas instalações existentes:

b.1.1) cabos elétricos de alimentação com isolamento adequada instalados em eletrocalha ou eletrodutos conforme padrão existente;

b.1.2) a fiação elétrica, tomadas e interruptores nas copas do restaurante 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

b.1.3) 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;

c) apresentar os projetos executivos de todas as instalações elétricas a serem executadas para aprovação da Administração do TRT-18ª Região;

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

e) prever a execução completa das instalações de gás no 9º 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, no restaurante, 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; e

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

§ 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 dos espaços concedidos, 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 do restaurante, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia.

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;

a.1) ao final da revisão, o preposto deverá contatar os fiscais do termo de cessão de uso para que ambos realizem a vistoria final. A seu critério, os fiscais poderão nomear representante técnico do CEDENTE para acompanhamento da referida vistoria; e

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

Parágrafo único. Todas as adaptações executadas na área cedida 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.

4.6. À HIGIENE:

a) responder pela manutenção das instalações e dos equipamentos do restaurante e também efetuar, diariamente, a higienização, limpeza e conservação das áreas de produção, de refeição e dos banheiros;

b) 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;

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 e nos sanitários, 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, 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;

f) 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;

g) 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);

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

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

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

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

l) 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;

l.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

m) 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 no restaurante, 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) acondicionar o lixo em contêineres com tampa, devidamente providos de sacos plásticos apropriados e resistentes; e

e) 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 em marmítex.

4.8. ÀS DEMAIS OBRIGAÇÕES:

a) manter fixado, em local visível, o cardápio semanal do restaurante, bem como a tabela de preços de todos os itens comercializados, conforme padrão definido pela fiscalização;

b) permitir e organizar a visitação dos usuários à área de produção do restaurante;

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

d) utilizar somente o elevador de serviço disponibilizado para o transporte de materiais, gêneros alimentícios e outras cargas destinadas ao restaurante;

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

f) 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;

g) não permitir venda ou exposição de bebidas alcóolicas no restaurante, sob pena de rescisão imediata do termo de cessão de uso;

h) 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;

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

j) 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;

k) fornecer e manter, de acordo com as normas oficiais de segurança, os extintores de incêndio;

l) obter e manter válidas todas as autorizações e licenças concedidas pelo poder público para o exercício da respectiva atividade; e

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

Parágrafo único. É vedada a subcontratação do serviço de restaurante e o 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 deste instrumento, para iniciar suas atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia;

b) a CESSIONÁRIA prestará os serviços de fornecimento de refeições, pelo sistema self-service por quilo, de segunda a sexta-feira, exceto nos dias em que não houver expediente no Tribunal, no período das 11h às 15h30min;

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 do restaurante é constituída por magistrados e servidores do TRT-18ª Região, prestadores de serviço, estagiários e visitantes;

e) o público diário do restaurante foi estimado em 168 (cento e sessenta e oito) usuários, sendo 53 (cinquenta e três) por marmitex;

f) durante os meses de janeiro e julho, principais períodos de férias dos servidores do TRT-18ª Região, há redução significativa do número de usuários;

g) entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso no TRT-18ª Região, o restaurante não funcionará;

h) a CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do termo de cessão de uso;

i) nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (congressos, visitas, etc.), a CONCESSÁRIA deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar retardos na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento;

j) as refeições servidas no restaurante serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da CESSIONÁRIA;

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

k.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 de qualidade insatisfatória;

l) todos os alimentos constantes do cardápio diário deverão ser disponibilizados durante todo o horário de atendimento previsto para o funcionamento do restaurante;

l.1) após as 14h30m e com anuência da fiscalização, será admitida a substituição de preparações complexas, previstas no cardápio do restaurante, por outras de

preparo rápido;

m) a reposição das preparações expostas para consumo no restaurante deverá ser feita antes de seu término, de modo que nunca fique recipiente vazio e que o cardápio mínimo seja sempre obedecido;

m.1) 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;

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

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

o) 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;

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

q) 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;

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

s) todos os utensílios fornecidos pela CESSIONÁRIA deverão ser de primeira qualidade, seguindo as indicações constantes do ANEXO III, do Edital "Concorrência 003/2012" e/ou Anexo deste instrumento, 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 003/2012" e/ou Anexo deste termo de cessão de uso, bem como dos equipamentos de pesagem, caixas eletrônicas, máquinas para cartões de crédito, em número suficiente para possibilitar aos usuários atendimento ágil e eficiente;

u.1) 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; e

v) 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 do restaurante, até 10 dias antes do início das atividades no Fórum Trabalhista de Goiânia.

CLÁUSULA SEXTA - DAS ESPECIFICAÇÕES DOS SERVIÇOS

O cardápio mínimo do restaurante, deverá seguir as especificações do ANEXO II do Edital "Concorrência 003/2012" e/ou Anexo deste instrumento.

§ 1º Todas as preparações deverão ser variadas diariamente quanto ao modo de preparação e tipo de ingrediente empregado.

§ 2º A CESSIONÁRIA deverá utilizar, no restaurante, pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO.

§ 3º A CESSIONÁRIA deve atender às exigências da legislação municipal, estadual e federal em vigor, pertinentes ao ramo de atividade objeto da presente cessão.

CLÁUSULA SÉTIMA - DO PREÇO DA REFEIÇÃO

O preço máximo por quilograma a ser cobrado para o fornecimento de refeições no restaurante será de R\$ 24,28 (vinte e quatro reais e vinte e oito centavos), só podendo ser reajustados após 1 (um) ano de vigência deste instrumento,

mediante prévia autorização do CEDENTE, conforme subitem 6.1 do Anexo I do Edital "Concorrência 003/2012".

Parágrafo único. O preço da refeição será pago diretamente pelo consumidor nos caixas do restaurante, em espécie, cartão de crédito/débito ou ticket refeição/alimentação.

CLÁUSULA OITAVA - DO PREÇO

O valor mensal que a CESSIONÁRIA deverá pagar pela taxa de utilização, em estrita conformidade com as condições e especificações do Anexo I do Edital "Concorrência 003/2012", 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 restaurante nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, situado na Avenida T-1, Rua T-51, Rua T-29, Lotes 1 a 24, Quadra T-22, Setor Bueno, em Goiânia/GO, conforme especificações constantes do Anexo I do Edital "Concorrência 003/2012".	R\$

§ 1º Além da taxa especificada no *caput* desta cláusula, a CESSIONÁRIA deverá efetuar o pagamento de 0,41% (zero vírgula quarenta e um por cento) do valor total da conta de energia elétrica e de água relativas ao edifício do Fórum Trabalhista de Goiânia.

§ 2º 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 do presente termo de cessão de uso.

CLÁUSULA NONA - DO PAGAMENTO

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/fiscal da 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.

§ 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 DÉCIMA - DO REAJUSTE

O preço inicialmente fixado será reajustado anualmente, a contar do início da vigência deste instrumento, 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 PRIMEIRA - DA VIGÊNCIA

O presente ajuste 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, e terá eficácia legal após a publicação de seu extrato no Diário Oficial da União.

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

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - 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 nos artigos 86 a 88, 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, por ocorrência.	03
3. Receber ou manter gêneros alimentícios com prazo de validade vencido nas dependências do restaurante, por ocorrência.	03
4. Servir porções em quantidade ou peso inferiores aos	03

ajustados, por ocorrência.	
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. Reutilizar gêneros preparados encaminhados para a distribuição e não servidos (restos) em cardápio de dia subsequente ou como ingrediente para outra preparação, por ocorrência.	06
9. Servir alimento contaminado ou deteriorado, por ocorrência.	06
10. Servir bebida alcoólica, por ocorrência.	06
11. Suspender ou interromper, salvo motivo de força maior ou caso fortuito, os serviços contratuais, por dia e por unidade de atendimento.	06
12. Utilizar as dependências do TRT-18ª Região para fins diversos do objeto do , por ocorrência.	06

Caso a CESSIONÁRIA deixe de:

13. Apresentar à fiscalização lista atualizada com nome dos funcionários e respectivas funções, por ocorrência.	01
14. Apresentar, quando solicitado, documento legal para comprovação do pagamento de impostos obrigatórios, por ocorrência.	01
15. Efetuar em dia o pagamento de salários e demais benefícios estabelecidos em lei a seus empregados, por empregado e por dia de atraso.	01
16. Fornecer uniforme ou equipamento de proteção individual a seus empregados, por empregado e por dia.	01
17. Manter em dia toda a documentação legal, por ocorrência.	01
18. Manter lista de preços ou cardápio semanal em lugar visível, por dia.	01
19. Prestar manutenção em equipamentos, utensílios, instalações e móveis no prazo de 48 horas (contado da	01

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.	
20. Recolher as obrigações referentes a FGTS e INSS, por empregado e por mês.	01
21. Recolher o valor da taxa mensal de utilização, por dia.	01
22. Cumprir determinação formal ou instrução complementar da comissão de fiscalização, por dia.	02
23. Manter nutricionista responsável técnico nas dependências do Fórum Trabalhista de Goiânia, por dia.	02
24. Responder, no prazo fixado, a solicitação ou requisição da fiscalização, por ocorrência.	02
25. Substituir empregado que se conduza de modo inconveniente ou incompatível com as atribuições, por empregado e por dia.	02
26. Manter equipamentos, utensílios e instalações higienizados, conforme recomendações legais da ANVISA, por ocorrência	03
27. Manter preposto para responder perante o TRT-18ª Região, por ocorrência.	03
28. 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
29. Refazer ou substituir, no todo ou parte, os alimentos considerados impróprios para o consumo, por ocorrência.	03
30. Repor qualquer preparação em tempo hábil, por ocorrência.	03
31. Cumprir o cardápio aprovado, bem como o cardápio mínimo de cada serviço, sem prévia autorização da comissão de fiscalização, por ocorrência.	04
32. Cumprir os horários de funcionamento estabelecidos no termo de cessão de uso, por ocorrência.	04
33. Cumprir quaisquer dos itens do edital "Concorrência 003/2012" e seus anexos não previstos	04

nesta tabela de multas, após reincidência formalmente notificada pelos fiscais do termo de cessão de uso, por ocorrência.	
34. Manter número de funcionários suficiente para execução dos serviços, por dia.	04
35. Remover o lixo, por dia.	04
36. Realizar mensalmente desinsetização e desratização de todas as instalações, por ocorrência.	05
37. Remover do local de preparação e das câmaras frigoríficas os alimentos preparados encaminhados para distribuição e não servidos (restos), por dia.	05
38. apresentar a garantia prevista na cláusula décima quarta, por dia.	06

Caso a CESSIONÁRIA permita:

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

§ 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, 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 por ato unilateral da Administração, motivado por culpa da CESSIONÁRIA, não se eximindo esta pelas reparações dos prejuízos e das demais sanções cabíveis.

§ 5º A CESSIONÁRIA deverá responsabilizar-se pela quitação de eventuais multas aplicadas por autoridade federal, estadual ou municipal, relacionadas com os serviços prestados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - 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 QUARTA - 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 segunda 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 QUINTA - 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 para todos os efeitos.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - 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

.....
.....
CESSIONÁRIA

Testemunha:

Nome:

CPF:

Testemunha:

Nome:

CPF:

ANEXO DO TERMO DE CESSÃO DE USO

Transcrição dos Anexos II, III e IV do Edital Concorrência nº 003/2012.

Anexo II - Cardápio mínimo

1. Itens comercializados por meio do preço do quilo da refeição:

1.1. No mínimo 5 (cinco) variedades de carnes (pratos principais): 3 (três) servidas nas cubas, preparadas no interior da cozinha, e 2 (duas) preparadas continuamente na chapa, dentro do restaurante;

1.1.1. Utilizar para o preparo de carnes na chapa os seguintes cortes, sendo sempre pelo menos uma opção de carne de ave e uma de carne bovina:

1.1.1.1. Carne de ave: peito de frango sem pele e sem osso ou sobrecoxa de frango sem pele e sem osso, todos em forma de bife.

1.1.1.2. Carne bovina: contrafilé, picanha, alcatra ou filé mignon, todos em forma de bife.

1.2. Em pelo menos três dias da semana, 1 (uma) opção de peixe em cortes de filé ou posta, durante todo o horário de funcionamento do almoço;

1.3. Em pelo menos um dia da semana, 1 (uma) preparação elaborada com filé mignon, bacalhau ou camarão (tamanho médio), variando semanalmente;

1.4. Feijoada completa, às sextas-feiras, apresentada em panelas de ferro ou barro aquecidas com acendedores sob estas, com as guarnições tradicionais (couve refogada, torresmo, laranja descascada em rodela, farofa e farinha de mandioca).

1.5. 1 (uma) opção de proteína da categoria ovolactovegetariana (ex: glúten à parmegiana, almôndega de carne de soja, empadão de tofu, nhoque de ricota ao molho de queijo, ovo pochê, espetinho de glúten com ovo de codorna, quiche de queijo, suflê de ricota);

1.6. No mínimo 2 (dois) tipos de arroz, sendo 1 (um) branco e 1 (um) integral;

1.7. No mínimo 2 (dois) tipos de feijão, sendo 1 (um) do tipo carioca com caldo;

1.8. 1 (um) prato de massa (talharim, espaguete, rondeli, ravióli, nhoque, etc.), de modo que na mesma semana não haja repetição;

1.9. No mínimo 4 (quatro) guarnições, observando as variedades propostas no ANEXO 3;

1.10. Saladas bem apresentadas, dispostas em tigelas, pratos

ou pirex de louça ou vidro, atendendo à seguinte variação:

- 1.10.1. 2 (dois) tipos de alfaces, variando a forma de apresentação entre eles (folha inteira, rasgada ou picada);
- 1.10.2. 1 (um) tipo de folhoso cru variando diariamente entre: acelga, agrião, rúcula, mostarda e chicória;
- 1.10.3. 2 (dois) tipos de vegetal, como couve, brócolis, repolho, couve-flor, berinjela, espinafre e etc., preparados no vapor ou refogados;
- 1.10.4. 1 (um) tipo de leguminosa (grão-de-bico, lentilha, soja, feijões e etc.);
- 1.10.5. 1 (um) tipo de tomate;
- 1.10.6. 2 (dois) tipos de tubérculos (batatas, beterraba, cenoura, inhame, cará e batata baroa) preparados no vapor ou refogados;
- 1.10.7. 1 (um) tipo de salada de maionese ou salpicão;
- 1.10.8. 2 (dois) tipos de saladas compostas (reunindo-se 2 ou mais ingredientes);
- 1.11. No mínimo 3 (três) dos seguintes molhos para saladas, servidos em molheiras separadas: ceasar, francês, iogurte natural com especiarias (ervas finas), maracujá, mostarda com laranja, mostarda com mel, rosê, tártaro, vinagrete e etc.
- 1.11.1. Os molhos não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.
- 1.12. Azeite extra virgem, aceto balsâmico, molho inglês, molho shoyu, molho de pimenta e farinha de mandioca.
- 1.13. Sobremesas diversificadas entre doces de frutas caseiros, pudins, tortas e frutas, vendidas por peso e expostas em balcão refrigerado.

2. Bebidas:

- 2.1. Água mineral;
- 2.2. Refrigerantes normais e dietéticos - lata e garrafa (600ml e 2 litros);
- 2.3. Sucos, vendidos em copo de 300ml e 500ml, da fruta in natura e de polpa de fruta;

3. Itens não cobrados, servidos como cortesia:

- 3.1. Pimenta em conserva;
- 3.2. Açúcar, sal e molho de pimenta em saches;
- 3.3. Adoçante dietético em gotas e saches;
- 3.4. Canudos embalados individualmente;
- 3.5. Chá e cafezinho;
- 3.6. Copos, pratos e talheres descartáveis;
- 3.7. Embalagem descartável de alumínio para transporte de refeições em marmitex ;

3.8. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (dimensões: 24cm x 23,5cm) acondicionados em recipiente apropriado;

3.9. Palitos embalados individualmente.

Anexo III - Relação mínima de utensílios e equipamentos a serem disponibilizados pela CESSIONÁRIA no restaurante:

1. bandejas plásticas para refeição, na cor bege, superfície lisa e não porosa, de fácil higienização e esterilização;
2. pratos brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), com dimensão mínima de 26 cm de diâmetro, em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
3. conjuntos de talheres de mesa em aço inoxidável (garfo e faca) dispostos em embalagens individuais;
4. pratos de sobremesa brancos, de louça (cerâmica ou porcelana), em forma circular e que atendam às padronizações do INMETRO;
5. conjuntos de talheres de sobremesa (garfo, colher e faca);
6. Embalagens descartáveis para comercialização de marmitex;
7. Colheres, conchas e pegadores para distribuição de refeições, todos em aço inoxidável;
8. Recipientes de vidro para saladas;
9. Recipientes para sobremesas;
10. Molheiras;
11. Galheteiros;
12. Cubas com tampas;
13. Guardanapos de papel não reciclado e não sedoso (24 x 23,5cm) e porta-guardanapos;
14. balanças digitais para restaurante auto-serviço com visor duplo (operador e cliente) e módulo para impressão automática de etiquetas;
15. máquinas para pagamento por meio eletrônico (cartões de crédito e débito);
16. Máquinas para recebimento de tickets alimentação e refeição;
17. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.
18. Lixeiras com pedal
19. mobiliário suficiente (mesas, cadeiras, armários etc) para atendimento aos usuários do restaurante
20. adornos decorativos

Itens de Cozinha:

1. cortador de legumes tripé profissional grande (tipo "cabrita");
2. chapa industrial;
3. forno industrial com 4 portas;
4. fogão industrial de 6 bocas;
5. geladeira industrial;
6. freezer com capacidade mínima de 270 litros;
7. multiprocessador de alimentos industrial;
8. amaciador de carne industrial;
9. moedor de carne industrial;
10. fatiador de frios automático;
11. liquidificador industrial;
12. espremedor de frutas industrial;
13. embaladeira;
14. Panelas diversas, preferencialmente em aço inoxidável;
15. Colheres grandes em aço inoxidável ou polietileno;
16. Conchas grandes em aço inoxidável ou polietileno;
17. Espátulas em aço inoxidável ou polietileno;
18. Facas profissionais;
19. Tábuas de carnes de polietileno ou vidro temperado;
20. Peneiras plásticas e de aço inoxidável;
21. Luvas descartáveis, térmicas e de malha de aço;
22. Materiais para limpeza e higienização;
23. carros para remoção de detritos, em aço inoxidável, com capacidade de 60 litros, com rodas, tampa e pedal;
24. Um carrinho com tampa próprio para transporte de lixo;
25. Dois coletores de lixo externos (tipo container);
26. Demais utensílios e equipamentos necessários para preparar e servir os alimentos.

Anexo IV - Guarnições para o restaurante:

Batata: frita, chips, gratinada, corada, sauté
Bolinho de carne, queijo camarão
Cogumelos (shitake, shimeji e paris) na manteiga ou no azeite
Creme de espinafre, milho, aspargos e brócolis
Empadão de frango, palmito, camarão
Escondidinho de mandioca com carne seca, de mandioca com frango, de abóbora com calabresa
Lasanha: à bolonhesa, aos quatro queijos, de frango, de berinjela, de legumes
Legumes gratinados
Panquecas de: frango, carne, camarão, legumes
Polenta

Purê (mandioquinha, batatas, abóbora)

Quibebe de mandioca, de abóbora, de inhame

Quiches de: queijo, brócolis, legumes, cebola

Suflês de: queijo, alho-poró, espinafre, cenoura, chuchu, couve-flor

Tortas de: frango, palmito, camarão, carne

Outros do mesmo padrão

ANEXO IX**CONCORRÊNCIA Nº 03/2012****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 03/2012
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 X

CONCORRÊNCIA Nº 03/2012

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)