



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº. 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

EMPRESA:

ENDEREÇO:

CNPJ DA EMPRESA:

TELEFONE:

FAX:

E-MAIL:

Recebi do **Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região** cópia do **Edital da CONCORRÊNCIA n.º 001/2016**, cujos envelopes de Proposta de Preços e Habilitação serão recebidos pela Comissão Permanente de Licitação às **09h00min horas (horário local)** do dia **27/09/2016**, na Secretaria de Licitações localizada no Edifício-Sede, situado na Avenida da Paz, 2076, 6º andar, Sala 603, Centro, 57020-440, Maceió/AL.

Maceió/AL, ____ de _____ de 2016.

Assinatura e Carimbo da Empresa

Nome Legível:

Observação:

- 1) Todas as empresas que retirarem o Edital, por favor, enviar o Termo de Recebimento pelo e-mail cpl@trt19.jus.br ou entregar na Comissão Permanente de Licitação no endereço citado acima.**
- 2) A falta do preenchimento e remessa do recibo de Edital à Comissão Permanente de Licitação exime a Administração da comunicação de eventuais retificações ocorridas no instrumento convocatório e de quaisquer informações adicionais.**



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

A UNIÃO, por intermédio do TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO, pela COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, instituída pelo Ato TRT GP nº. 81 de 1993 e designada pelo **Ato TRT GP nº. 74/2016**, torna público que estará reunida nas datas e local abaixo discriminados, para receber, abrir e analisar os envelopes com documentação e proposta dos interessados em participar da licitação, na modalidade **CONCORRÊNCIA**, do tipo **maior oferta**, sob o regime de empreitada por preço global, na forma do artigo 45, § 1º, inciso IV, da Lei nº. 8.666/93 e suas alterações, Lei nº. 8.248/91, alterada pela Lei nº. 10.176/2001, Lei nº. 9.784/99, **Lei Complementar nº 123, de 14 de dezembro de 2006, alterada pela Lei nº. 147/2014**, Decreto nº **8.538/2015**, ATO TRT 19ª Região nº. 206/98 *que regulamenta a consulta ao SISTEMA DE CADASTRAMENTO UNIFICADO DE FORNECEDORES – SICAF, instituído pela Instrução Normativa nº. 05 de 21.07.95 do Ministério da Administração Federal e Reforma do Estado – MARE e suas alterações posteriores*, **Resolução CSJT nº. 87/2011, alterada pela Resolução CSJT nº. 135/2014**, bem como pelas demais normas específicas aplicáveis ao objeto, ainda que não citadas expressamente e pelas exigências deste Edital e seus anexos.

Os envelopes nº 01 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO e nº 02 - PROPOSTA COMERCIAL, conforme item 2 deste Edital, serão recebidos até o dia **27/09/2016, às 9:00h (horário local)**, na Comissão Permanente de Licitações localizada no Edifício-Sede, situado na Av. da Paz, 2076, 6º andar, Sala 603, Centro, 57020-440, Maceió/AL, ocasião em que serão recebidos os envelopes nº 01 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO e nº 02 - PROPOSTA COMERCIAL, e iniciada a sessão pública.

1 - DO OBJETO

1.1 A presente CONCORRÊNCIA tem por objetivo contratar empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo *self-service* e lanchonete, mediante concessão administrativa de uso de área, com a utilização das instalações já existentes neste Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, localizada no térreo do Edifício sede Fórum Quintella Cavalcanti, Avenida da Paz, 1994, em Maceió-AL, tudo conforme detalhamento neste edital e seus anexos.

1.2 A íntegra do Edital e seus anexos encontram-se disponível para DOWNLOAD no sítio do TRT 19ª Região: www.trt19.jus.br, caminho: ADMINISTRATIVO/LICITAÇÕES/LICITAÇÕES ABERTAS ou para retirada na Secretaria de Licitações localizada no Edifício-Sede, situado na Avenida da Paz, 2076, 6º andar, Sala 603, Centro, 57020-440, Maceió/AL. Durante a fase licitatória as dúvidas e consultas deverão ser encaminhadas apenas à Comissão Permanente de Licitação, por escrito através de correspondência protocolada ou ainda pelo e-mail: cpl@trt19.jus.br.

1.3 O **valor mínimo a ser ofertado será de R\$ 2.211,04** (dois mil duzentos e onze reais e quatro centavos), sendo deste total, R\$ 1.170,00 (um mil cento e setenta reais) correspondente à ONEROSIDADE e R\$ 1.041,04 (um mil e quarenta e um reais e quatro centavos) correspondente às despesas com o RATEIO, conforme **cálculo constante no ANEXO A.III** deste Edital.

1.4 Não será permitida a subconcessão, no todo em parte, do objeto deste certame licitatório.

2 - DAS CONDIÇÕES GERAIS PARA PARTICIPAÇÃO

2.1 Poderão participar desta Concorrência quaisquer licitantes que comprovarem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no **item 4 – DA HABILITAÇÃO** deste edital e cujo objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, especifique atividade de prestação de serviços pertinente e compatível com o objeto desta Concorrência.

2.2 Para participação no certame, a licitante deve apresentar sua documentação para habilitação e proposta comercial em envelopes distintos, lacrados e ostentando, a seguinte identificação:

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
ENVELOPE N.º 01 - DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO
CONCORRÊNCIA N.º001/2016
(RAZÃO SOCIAL OU NOME COMERCIAL DA LICITANTE E ENDEREÇO
COMPLETO)

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
ENVELOPE N.º 02 - PROPOSTA COMERCIAL
CONCORRÊNCIA N.º001/2016
(RAZÃO SOCIAL OU NOME COMERCIAL DA LICITANTE E ENDEREÇO
COMPLETO)

2.3 Nos envelopes supracitados, além da documentação necessária, preferencialmente numerada, solicita-se fazer constar sumário indicador das folhas em que se localizam as comprovações exigidas.

2.4 Nos termos do **item 3 deste Edital**, apenas será permitido à empresa licitante um único representante, devidamente identificado e credenciado, mediante documento que o habilite a representá-la na presente CONCORRÊNCIA, autorizado a intervir no procedimento licitatório e responder por sua representada, para todos os efeitos.

2.5 Cada licitante deverá apresentar apenas uma proposta, sendo vedada a qualquer pretexto a participação na proposta de outra licitante.

2.6 Serão desconsiderados documentos ou propostas recebidas mediante telegrama, fac-símile ou e-mail.

2.7 Não poderão participar da presente licitação, empresas ou profissionais:

2.7.1 Que se encontrem sob falência, recuperação judicial, concordata, concurso de credores, dissolução ou liquidação, empresas estrangeiras que não funcionem no país e aquelas que estejam temporariamente suspensas de participar em licitação e impedidas de contratar com o TRT-19ª Região, ou, ainda, que tenham sido declaradas inidôneas para licitar ou contratar com Administração Pública;

a) Em decorrência desta condição, as licitantes deverão firmar declaração de que não existe, até o momento da apresentação da proposta, fato impeditivo de sua habilitação no certame, conforme modelo constante do (**Anexo -E**).

2.7.2 Consórcio de empresas, qualquer que seja a forma de constituição, nem Cooperativas de mão-de-obra, tendo em vista o acordo celebrado entre o Ministério Público do Trabalho e a Advocacia Geral da União, em 05/06/2003, perante a Vigésima Vara do Trabalho de Brasília/DF, nos autos do Processo nº 01082-2002-020-10-00-0;

2.7.3 Que tenham sócios, gerentes ou diretores que sejam cônjuge, companheiro ou parente até o terceiro grau de quaisquer dos membros ou servidores (quando este for ocupante de cargo de

direção) do Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, conforme declaração no (**Anexo -F**), em atenção à Resolução CNJ nº 07, de 18 de outubro de 2005;

2.7.4 Que empregue cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de membros, juizes e servidores ocupantes de cargos de direção e assessoramento vinculados ao TRT 19ª Região, na forma da Resolução do Conselho Nacional de Justiça nº. 07/2005, atualizada pela Resolução nº 09/2005;

2.7.5 Que tenham sido responsáveis técnicos pela elaboração de projetos referentes à obra em tela.

2.8 A participação da licitante na presente CONCORRÊNCIA implica na plena aceitação das exigências editalícias:

2.8.1 - Estar ciente das condições da licitação, assumir a responsabilidade pela autenticidade de todos os documentos apresentados e fornecer quaisquer informações complementares solicitadas pela Comissão Permanente de Licitação do TRT-19ª Região;

2.8.2 - Estar ciente de que o prazo de validade da proposta é de, no mínimo, 60 (sessenta) dias contados da data estipulada para sua entrega.

2.8.3 - Estar ciente de que o espaço físico a ser explorado para atividade de restaurante e lanchonete corresponde à área de 117m² e capacidade para 56 lugares.

3 - DO REPRESENTANTE DA LICITANTE NO CERTAME

3.1 - Cada licitante apresentar-se-á com apenas um representante, o qual, após regular comprovação dessa condição, munido de credencial e de documento de identidade de fé pública, poderá, se for o caso, deliberar em nome da licitante, como também intervir nas diversas fases do procedimento licitatório, respondendo por sua representada para todos os efeitos. Nenhum representante legal poderá representar mais de uma empresa nesta licitação.

3.1.1 - A legitimidade da representação deverá ser demonstrada separadamente, antes da abertura dos envelopes, por um dos seguintes documentos, em original ou por cópia autenticada, no seu prazo de validade e na abrangência do seu objeto, acompanhados de cópia da cédula de identidade ou de outro documento de identificação com foto:

a) Se **Proprietário, sócio ou assemelhado da empresa proponente:** registro comercial, no caso de firma individual; ou em se tratando de sociedades, ato constitutivo devidamente registrado (acompanhado, quando for o caso, de prova da administração/diretoria em exercício), onde estejam expressos poderes para exercer direitos e assumir obrigações, entendido que, no caso de a representação exigir a assinatura de mais de uma pessoa, aquela que estiver presente deverá estar munida de mandato outorgado pelas ausentes, mediante instrumento público ou particular.

b) Se **Procurador:** instrumento público ou particular de procuração (neste caso, com firma reconhecida da assinatura do outorgante), outorgada pela empresa licitante, acompanhado do ato constitutivo (registro comercial, contrato social, estatuto ou documento equivalente), acompanhado, quando for o caso, de prova da administração/diretoria em exercício.

3.1.2 A falta de apresentação ou incorreção de quaisquer documentos relativos à representatividade não implicará em inabilitação da licitante, mas impedirá o seu representante de se manifestar nesta licitação.

4 - DA HABILITAÇÃO (ENVELOPE Nº 01)

4.1 - Serão habilitadas na presente licitação as empresas que, em envelope lacrado, relativo à "**DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO**", identificado na forma do **item "2.2"** deste Edital, apresentarem os seguintes documentos, **dentro do prazo de validade na data de sua abertura.**

4.1.1 - HABILITAÇÃO JURÍDICA

4.1.1.1 Registro Comercial, no caso de empresa individual;

4.1.1.2 Ato Constitutivo, Estatuto ou Contrato Social e seus aditivos em vigor, devidamente registrados, em se tratando de sociedades comerciais, e, no caso de sociedade de ações, acompanhadas de documentos de eleição de seus administradores;

4.1.1.2.1 A comprovação do Ato Constitutivo em vigor poderá ser feita mediante apresentação do Contrato Social ou o Estatuto acompanhado de todas as alterações posteriores, se houver, ou pelo Contrato Consolidado contemplando as alterações posteriores, se houver;

4.1.1.3 Ato Constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de diretoria em exercício;

4.1.1.4 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo Órgão competente, quando a atividade assim o exigir;

4.1.2 - **REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA**

4.1.2.1. Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa;

4.1.2.2 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa;

4.1.2.3 Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em cumprimento ao disposto na Lei 12.440/2011.

4.1.3 - **QUALIFICAÇÃO TÉCNICA**

4.1.3.1 Declaração ou atestado de capacidade técnica expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo ou fornecimento de refeições, compatível com o objeto licitado, ou declaração de que presta serviços de forma autônoma, sujeita a vistoria para confirmação pela CEDENTE;

4.1.3.2 Comprovação de certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;

4.1.3.3 Declaração de que a licitante possui um profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, citando o nome do indicado, CPF, número do registro no Conselho, para elaboração de cardápio, fiscalização, preparo e fornecimento de refeições;

4.1.3.4 Declaração da licitante de que, 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 relativas à sua execução, conforme **Anexo B deste Edital.**

4.1.4 - **QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO- FINANCEIRA**

4.1.4.1. **Certidão Negativa de Falência e Recuperação Judicial ou Extrajudicial**, expedida pelo distribuidor da sede da licitante dentro dos últimos 30 (trinta) dias antecedentes à data de abertura desta licitação ou segundo as disposições contidas no documento acerca do prazo de validade dele;

4.1.4.2. **Balço Patrimonial do último exercício social**, apresentados na forma da lei, assinado por profissional devida e regularmente habilitado (contador), registrado no Conselho Regional de Contabilidade - CRC, que comprove a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, admitida, quando aquela peça de escrituração contábil estiver encerrada há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, a atualização pelo ÍNDICE GERAL DE PREÇOS - DISPONIBILIDADE INTERNA - IGP-DI, publicado pela Fundação Getúlio Vargas - FGV ou por outro indicador que o venha a substituir;

a) Serão considerados aceitos, na forma da lei, os balanços patrimoniais assim apresentados:

a.1.) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (Sociedade Anônima - S/A):

- registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; ou
- publicados em Diário Oficial; ou
- publicados em jornal de grande circulação;

a.2.) Sociedades por cotas de responsabilidade limitada (LTDA):

- por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro Órgão equivalente; ou
- por fotocópia do Balço devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.

a.3.) Sociedade criada no exercício em curso:

- por fotocópia do Balço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta comercial da sede ou domicílio da licitante.

4.1.4.2.1 A **comprovação da boa situação financeira** da licitante será atestada por documento assinado por profissional legalmente habilitado demonstrando que a empresa apresenta "Índice de Liquidez Geral (LG)", "Índice de Solvência Geral (SG)" e "Índice de Liquidez Corrente (LC)", segundo os valores e fórmulas de cálculo abaixo indicados:

Índice de Liquidez Corrente (ILC) IGUAL OU SUPERIOR A 1,00, calculado pela fórmula abaixo:

$$ILC = \frac{AC}{PC}$$

Índice de Solvência Geral (SG) IGUAL OU SUPERIOR A 1,00, calculado pela fórmula abaixo:

$$SG = \frac{AT}{PC + PNC}$$

Índice de Liquidez Geral (ILG) IGUAL OU SUPERIOR a 1,00, calculado pela fórmula a seguir:

$$ILG = \frac{AC + ARLP}{PC + PNC}$$

Onde: AC = Ativo Circulante

PC = Passivo Circulante

ARLP = Ativo Realizável a Longo Prazo

PNC = Passivo Não Circulante

AT = Ativo Total

a) Para fins de cálculo dos índices referidos anteriormente, as licitantes deverão utilizar duas casas após a vírgula, desconsiderando-se as demais, sem arredondamento;

b) Se necessária a atualização do balanço e do patrimônio líquido, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

4.1.4.3. Comprovação, na data de abertura da licitação, de **PATRIMÔNIO LÍQUIDO**, apurado no balanço do último exercício, de, no mínimo, **R\$ 13.266,24 (treze mil duzentos e sessenta e seis reais e vinte e quatro centavos)**, correspondentes a aproximadamente 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, à data da apresentação da proposta, **conforme o disposto no artigo 31, § 3º, da Lei nº 8.666/93.**

4.1.5. **DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE**

4.1.6.1. A licitante que optar por utilizar os dados constantes do SICAF, deverá apresentar também declaração de inexistência de fato impeditivo da habilitação, ocorrido após o cadastramento ou renovação da documentação, na forma do artigo 32, § 2º, da Lei n.º 8.666/93, conforme modelo constante do **Anexo- E.**

4.1.6. **DECLARAÇÃO NEGATIVA REFERENTE AO ARTIGO 3º e 7º DA RESOLUÇÃO Nº 07/2015 do CNJ**

4.1.7.1. A licitante deverá firmar declaração expressa de que em atendimento ao disposto no artigo 3º e 7º, inciso II da Resolução Nº. 07/2005 do Conselho Nacional de Justiça, que não tem como sócios, nem contratará durante a vigência da avença decorrente da **CONCORRÊNCIA Nº. 001/2016** empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de ocupantes de cargo de direção e assessoramento ou de juízes vinculados ao Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região (**Anexo -F**).

4.1.7. **DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DO ARTIGO 7º, INCISO XXXIII, DA CF/88**

4.1.7.1. A licitante deverá firmar declaração expressa de que cumpre o preceito constitucional quanto à proibição de trabalho noturno, perigoso ou insalubre a menores de 18 (dezoito) anos e de qualquer trabalho a menores de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir de 14 (quatorze) anos, consoante consta do artigo 27, inciso V, da Lei n.º 8.666/93, com a redação dada pela Lei n.º 9.854/99 (**Anexo -D**).

4.1.8. **DECLARAÇÃO DE ENQUADRAMENTO COMO ME OU EPP**

4.1.8.1. A licitante que usufruir dos benefícios previstos nos arts. 42 e 43 da Lei Complementar nº 123/2006, deverá apresentar declaração de enquadramento como microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), em conformidade com o modelo disposto no (**Anexo - G**) deste edital.

4.1.8.1.1 As empresas enquadradas como microempresas e empresas de pequeno porte que **não apresentarem a declaração prevista no item acima**, poderão participar normalmente do certame, **porém em igualdade de condições com as demais empresas;**

4.1.8.1.2 A utilização dos benefícios concedidos pela LC n.º 123/2006 por licitante que **não se enquadra na definição legal reservada a essas categorias, configura fraude ao certame, sujeitando a mesma à aplicação de penalidade de declaração de inidoneidade para licitar e contratar com a Administração Pública**, sem prejuízo das multas previstas neste Edital e das demais cominações legais;

4.1.8.1.3 Considerando o teor do Acórdão TCU n.º 298/2011 – Plenário, as licitantes deverão incluir **no Envelope n.º. 01 a Demonstração do Resultado do Exercício – DRE do exercício anterior**, a fim de ratificar o atendimento às exigências da LC n.º 123/2006 e do Decreto 8.538/2015.

4.1.8.2 As microempresas (ME) e empresas de pequeno porte (EPP) que pretenderem se beneficiar nesta licitação do regime diferenciado e favorecido previsto na Lei Complementar n.º 123, de 2006, e no Decreto n.º 8.538/2015, mesmo estando cadastradas no SICAF e em situação regular, devem apresentar a Demonstração do Resultado do Exercício - DRE do exercício anterior ou, na hipótese de empresa constituída no mesmo exercício financeiro, os balancetes de constituição e o do mês anterior ao da data fixada para realização da sessão pública da CONCORRÊNCIA, a fim de subsidiar a verificação do atendimento às exigências da LC n.º 123/2006 e do Decreto 8.538/2015.

4.2 **As empresas regularmente cadastradas no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores - SICAF, do Governo Federal, com documentação obrigatória e Habilitação Parcial válidas, estarão dispensadas de apresentar no envelope de "DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO" os seguintes documentos:**

- a) Habilitação Jurídica (**item 4.1.1.1 a 4.1.1.4**); e
- b) Regularidade Fiscal e Trabalhista (**subitens 4.1.2.1 a 4.1.2.2**).

4.3 A comprovação do cadastro e a habilitação no SICAF, assim como a validade dos documentos exigidos, dar-se-á através de consulta *on-line* ao sistema, a ser realizada no início da sessão, extraindo-se relatório que será submetido à análise e rubrica de todos os presentes à sessão de abertura e, após, juntado aos demais documentos apresentados pela proponente.

4.3.1. Ocorrendo à hipótese de os dados cadastrais do SICAF não possuírem informações atualizadas (dentro do prazo de validade dos documentos) sobre os comprovantes de Regularidade Fiscal e Trabalhista arrolados no subitem 4.1.2 deste Edital, **a falta será considerada suprida se a licitante tiver incluído em seu envelope de documentação as certidões correspondentes ou por consulta da Comissão de Permanente de Licitação nos sítios emitentes das certidões vencidas.**

4.4 Não serão aceitos protocolos de entrega ou solicitação de documento em substituição aos documentos requeridos no presente Edital e seus Anexos.

4.5 Todos os documentos, exigidos no presente instrumento convocatório, deverão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por tabelião, ou publicação em órgão da imprensa oficial, podendo ser autenticadas, ainda, por servidor público, inclusive pelos membros da Comissão de Licitação antes da abertura da sessão.

4.6 Os prazos de validade das certidões comprobatórias de regularidade fiscal e dos demais documentos serão aqueles neles consignados. Nos casos omissos, considerar-se-á como prazo de validade das certidões o de 30 (trinta) dias contados da data de sua emissão.

4.7 A CPL/TRT 19ª poderá proclamar, na mesma sessão, o resultado da habilitação, ou convocar outra sessão para esse fim, ficando cientificados os interessados.

4.7.1. Proclamado o resultado da habilitação, e decorrido o prazo para interposição de recurso, ou no caso de renúncia do direito recursal, a COMISSÃO procederá a abertura das Propostas de Preços das LICITANTES habilitadas.

4.8. Após ser proferida a decisão final da CPL/TRT 19ª, sobre os recursos eventualmente interpostos à fase de habilitação, serão restituídos, mediante recibo ou registro em ATA, às licitantes inabilitadas, os envelopes n.º 02 - PROPOSTA COMERCIAL, fechados, tais como recebidos, ou inutilizados após 10 (dez) dias úteis após a conclusão do certame.

4.9. É facultado à COMISSÃO, de ofício ou mediante requerimento do interessado, em qualquer fase da licitação realizar diligências, destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo.

4.10 Em atendimento à determinação do Tribunal de Contas da União, constante do Acórdão nº 1.793/2011-Plenário, como condição habilitatória serão realizadas as seguintes consultas:

4.10.1 aos registros impeditivos de contratação no Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas/CGU (Portal da Transparência – www.transparencia.gov.br);

4.10.2 aos registros impeditivos de contratação por improbidade administrativa no Cadastro Nacional de Condenações Cíveis Por Ato de Improbidade Administrativa (Portal do Conselho Nacional de Justiça – CNJ – www.cnj.jus.br).

4.10.3 Lista de Inidôneos, mantida pelo Tribunal de Contas da União – TCU (www.tcu.gov.br)

4.10.3.1 A consulta aos cadastros será realizada em nome da empresa licitante e também de seu sócio majoritário, por força do artigo 12 da Lei nº 8.429, de 1992, que prevê, dentre as sanções impostas ao responsável pela prática de ato de improbidade administrativa, a proibição de contratar com o Poder Público, inclusive por intermédio de pessoa jurídica da qual seja sócio majoritário.

4.10.3.2 Constatada a existência de sanção, a Comissão Permanente de Licitação reputará o licitante inabilitado, por falta de condição de participação.

4.11 Quaisquer incongruências entre as previsões deste edital e as do termo de referência, prevalecerão as do primeiro.

5 - DA PROPOSTA (ENVELOPE Nº. 02)

5.1 - A Proposta Comercial deverá ser, preferencialmente, digitada ou impressa, em língua portuguesa, e entregue sem rasuras, ressalvas, emendas ou entrelinhas. Suas folhas devem estar rubricadas e a última assinada pelo seu representante legal, **devendo constar:**

a) razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico, para contato, como também nome completo do representante legal que firmará o contrato, com respectiva qualificação, número de RG e CPF, endereço com CEP, telefone e endereço eletrônico, para contato;

b) o valor da contraprestação mensal, que incluirá o valor da onerosidade e do valor referente ao rateio das despesas administrativas, observando o disposto nos itens 8.2 e 8.3 do Projeto Básico, em moeda nacional, devendo o preço ser expresso em algarismos e por extenso, conforme modelo constante do **(Anexo H) deste Edital;**

c) declaração de que terá disponibilidade de equipamentos e pessoal especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto da presente licitação; e

d) declaração que a licitante vencedora se compromete a prestar os serviços em total conformidade com as especificações dos termos do edital e seus anexos.

5.2 Caso haja omissão dos dados da empresa licitante, referente a validade da proposta, mencionada na alínea acima, será considerado o prazo estipulado neste Edital.

5.3 A elaboração da proposta é de inteira responsabilidade da licitante, não lhe cabendo desistência ultrapassada a fase de habilitação, segundo os termos do artigo 43, § 6º, da Lei n.º 8.666/93.

5.4 Em nenhuma hipótese o conteúdo da **PROPOSTA DE PREÇOS** poderá ser modificado, ressalvadas as mudanças destinadas a sanar erros e/ou falhas formais que não alterem a substância das propostas e sua validade jurídica, mediante despacho fundamentado, registrado em ata e acessível a todos, atribuindo-lhes validade e eficácia, pela Comissão Permanente de Licitação.

5.4.1 A falta de data, assinatura e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal presente à reunião de abertura do **n.º 02 - PROPOSTA DE PREÇOS** e com poderes para esse fim.

5.5 Não será aceita reclamação posterior relativamente às propostas, sem que tenha sido devidamente registrada em ata, salvo se prevista em lei.

5.6 Após a fase de habilitação, não cabe desistência da proposta, salvo por motivo justo decorrente de fato superveniente e aceito pela Comissão Permanente de Licitação.

6 -O RECEBIMENTO, ABERTURA E JULGAMENTO DA HABILITAÇÃO E DAS PROPOSTAS

6.1 No dia, hora e local designados nesta CONCORRÊNCIA, a CPL/TRT 19ª, em sessão pública, receberá, **em envelopes separados e lacrados**, a **DOCUMENTAÇÃO PARA HABILITAÇÃO** e a **PROPOSTA COMERCIAL** de cada licitante, apresentados conforme estabelecido no item 2 deste Edital.

6.2 Uma vez encerrado o prazo para entrega dos envelopes acima referidos, não será aceita a participação de nenhuma licitante retardatária. Não serão permitidos adendos ou esclarecimentos sobre as propostas ou documentos que deveriam constar originalmente da Habilitação e/ou da Proposta, exceto para fins de esclarecer ou complementar o processo, nos termos do artigo 43, § 3º, da Lei nº8.666/93.

6.3 As propostas das empresas habilitadas serão abertas e rubricadas pelos presentes, podendo a CPL/TRT 19ª, julgá-las na mesma Sessão, ou, a seu critério, suspender a reunião.

6.4 Ocorrendo à hipótese de suspensão da reunião sem o julgamento e classificação das propostas, a CPL/TRT 19ª, reunir-se-á, posterior e oportunamente, para a realização desta tarefa.

6.5 Da reunião para recebimento, abertura e julgamento das propostas, será lavrada ata circunstanciada que mencionará todas as licitantes que participam do certame, as reclamações e impugnações feitas e as demais ocorrências que interessarem ao julgamento desta licitação, devendo a ata ser assinada pelos membros da CPL/TRT 19ª, e por todos os licitantes presentes e legalmente representadas.

6.6 O resultado de julgamento final da Licitação será comunicado na mesma sessão ou posteriormente através de notificação aos interessados, podendo ser também divulgado na página do TRT 19ª Região na Internet: www.trt19.jus.br e/ou publicado no Diário Oficial da União.

7- DOS CRITÉRIOS DE JULGAMENTO DA PROPOSTA

7.1 O critério de julgamento será o de **MAIOR OFERTA** (art. 45, Parágrafo 1º, IV, da Lei 8.666/93).

7.1.1 Para o julgamento das propostas, a Comissão Permanente de Licitação poderá promover quaisquer diligências julgadas necessárias à análise das propostas, devendo os licitantes atenderem às solicitações no prazo máximo de **03 (três) dias úteis**, após o recebimento da convocação, sob pena de desclassificação no Certame.

7.1.2 Caso ocorra divergência entre os valores numérico e extenso, prevalecerá sempre o valor indicado por extenso.

7.2 Será desclassificada a proposta que:

7.2.1 Contiver vícios ou ilegalidades, for omissa ou apresentar irregularidades ou defeitos capazes de dificultar o julgamento;

7.2.2 Estiver em desacordo com qualquer das exigências do presente Edital;

7.2.3 Contiver oferta de vantagem não prevista no Edital, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, ou apresentar preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes;

7.2.4 Apresentar oferta mensal inferior ao valor mensal de R\$ 2.211,04(dois mil duzentos e onze reais e quatro centavos);

7.3 Não haverá desclassificação de licitante que apresente meras omissões ou falhas na documentação, as quais possam ser sanadas, **DE IMEDIATO, na própria sessão pública**, pela Comissão Permanente de Licitação ou pelo representante legal, sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado presente, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente do envelope.

7.3.1 A falta de data, assinatura e/ou rubrica da proposta poderá ser suprida pelo representante legal **presente à reunião de abertura do ENVELOPE N.º 02** e com poderes para esse fim.

7.4 Classificadas as propostas, na hipótese de participação de licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), que faça jus ao tratamento diferenciado, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar n.º 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto n.º 8.538, de 2015:

7.4.1 A Comissão Permanente de Licitação verificará as propostas ofertadas por ME/EPP que sejam iguais ou até 10% (dez por cento) superiores à proposta classificada em primeiro lugar, desde que a primeira colocada não seja uma ME/EPP.

- 7.4.2 As propostas que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP melhor classificado será convocado para, se desejar, apresentar uma nova proposta de preço para desempate, obrigatoriamente abaixo da primeira colocada.
- 7.4.2.1 A nova proposta de preço deverá ser apresentada de acordo com as regras deste Edital, em sessão pública, no prazo de 2 (dois) úteis, contados da data da Ata ou da intimação do licitante.
- 7.4.3 Caso a ME/EPP melhor classificada desista ou não se manifeste no prazo estabelecido, ou não apresente proposta válida, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP participantes que se encontrem no intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido nos subitens anteriores.
- 7.4.4 Caso sejam identificadas propostas **que contemplem valores idênticos** de licitantes ME/EPP que se encontrem no referido intervalo de 10% (dez por cento), será realizado sorteio para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta, conforme subitens acima.
- 7.4.5 Havendo êxito no procedimento, e sendo considerada válida a nova proposta apresentada, a ME/EPP assumirá a posição de primeira colocada do certame. Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP, ou ainda não existindo ME/EPP participante, permanecerá a classificação inicial.
- 7.4.6 Persistindo o empate, o critério de desempate será o sorteio, em ato público, para o qual os licitantes serão convocados.
- 7.4.6.1 O sorteio será feito através da aposição em cédulas dos nomes dos licitantes empatados, sendo que ditas cédulas deverão ser colocadas em urna fechada, da qual será retirada apenas uma das cédulas, sendo esta a primeira classificada, e assim retirando-se as cédulas sucessivamente, até que se classifiquem todos os licitantes então empatados.
- 7.4.6.2 Decorridos 30 (trinta) minutos da hora marcada, sem que compareçam todas as convocadas, o sorteio será realizado, a despeito das ausências.
- 7.5 Após o julgamento e a classificação final das propostas, caso o licitante detentor do menor preço seja microempresa ou empresa de pequeno porte, que faça jus ao tratamento diferenciado, havendo alguma restrição na comprovação de sua regularidade fiscal, ser-lhe-á assegurado o prazo de 05 (cinco) 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.
- 7.5.1 A prorrogação do prazo a que se refere o subitem 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.

- 7.5.2 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.
- 7.5.3 A não-regularização da documentação, no prazo previsto, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no artigo 81 da Lei n.º 8.666, de 1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, ou revogar a licitação.
- 7.6 A intimação do resultado final do julgamento das propostas será feita mediante publicação na imprensa oficial, salvo se presentes os prepostos dos licitantes no ato público em que foi adotada a decisão, caso em que a intimação será feita por comunicação direta aos interessados e lavrada em ata.

8 - DOS IMPUGNAÇÕES E RECURSOS ADMINISTRATIVOS

8.1 As impugnações aos termos do Edital, somente serão acolhidas de acordo com os §1º e 2º do Artigo 41 da Lei 8.666/93.

8.1.1 Acolhida a impugnação contra o ato convocatório, será definida e publicada nova data para realização do Certame.

8.2 Após cada fase da licitação, os autos do processo ficam automaticamente à disposição dos interessados pelo prazo legal necessário à interposição de recursos.

8.3 É admissível recurso em qualquer fase da licitação, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da data de intimação do ato, de acordo com os preceitos previstos no artigo 109 da Lei n.º 8.666/93, tais como da publicação da decisão da CPL no DOU ou da comunicação, por escrito, na própria sessão.

8.4 Os recursos relativos à habilitação ou inabilitação dos licitantes e ao julgamento das propostas terão efeito suspensivo.

8.5 Os recursos serão dirigidos à Presidência do TRT 19ª Região, por intermédio da Comissão de Licitação, que poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, ou, neste prazo, encaminhá-los devidamente informados à Presidente, que decidirá em igual prazo.

8.6 As petições de recurso e de impugnação ao Edital deverão ser apresentadas preferencialmente em papel timbrado do recorrente ou impugnante, digitado ou impresso mediante edição eletrônica de textos, contendo, obrigatoriamente, os fundamentos do recurso.

8.7 Não será conhecido o recurso administrativo ou impugnação de Edital cuja petição não cumpra os pressupostos de admissibilidade, em especial quanto ao cumprimento dos prazos.

8.8 O início da contagem dos prazos, bem como o seu término, dar-se-á sempre em dias úteis e de expediente no TRT 19ª Região.

9 - DA HOMOLOGAÇÃO E DO TERMO DE CESSÃO DE USO

9.1 Homologado o resultado da licitação, a Adjudicatária terá o prazo de **5 (cinco) dias úteis**, contados a partir da data de sua convocação, para assinar o Termo de Cessão de Uso, sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas neste Edital.

9.2 Alternativamente à convocação para comparecer perante o órgão para a assinatura do Termo de Cessão de Uso, a Administração poderá encaminhá-lo para assinatura ou aceite, mediante correspondência postal com aviso de recebimento (AR) ou meio eletrônico, para que seja assinado/retirado no prazo de **5 (cinco) dias uteis**, a contar da data de seu recebimento.

9.3 O prazo previsto no subitem anterior poderá ser prorrogado, por igual período, por solicitação justificada da Adjudicatária e aceita pela Administração.

9.4 O não comparecimento da Adjudicatária, dentro do prazo fixado para a assinatura do Termo de Cessão de Uso, ensejará a aplicação de multa de 10% (dez por cento) sobre o valor total da respectiva contratação, constante da proposta comercial.

9.5 Até a efetiva assinatura do Termo de Cessão de Uso, poderá ser desclassificada a proposta da Adjudicatária, caso o Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região venha a ter conhecimento de fato desabonador à sua habilitação, conhecido após o julgamento.

9.6 É facultado à Administração, quando o convocado não assinar o Contrato no prazo e condições estabelecidos, 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 atualizados de conformidade com o ato convocatório, ou revogar a licitação, independentemente da cominação prevista neste Edital.

10.0 DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

10.1 Como garantia contratual de todas as obrigações assumidas, a empresa vencedora prestará a garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, conforme o disposto no art. 56, § 1º, da Lei nº. 8.666/93. **Essa garantia deverá ser apresentada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato** e poderá ser prestada em uma das seguintes modalidades:

- a) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- b) fiança bancária; ou
- c) seguro garantia.

10.2. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal, mediante depósito identificado a crédito da Contratante.

10.3. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter 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.

10.4. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante a vigência do contrato.

10.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

18.6. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

10.7. A garantia apresentada pela licitante vencedora somente será liberada após a efetiva execução do contrato, na forma do art. 56, § 4º da Lei 8666/93;

10.8. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela Contratante, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

10.9. A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão, ou em razão de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e ressarcimento de eventuais prejuízos causados à Contratante ou a terceiros durante a execução do objeto do contrato.

11- DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

11.1. O prazo para o início dos serviços será de, no máximo, 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da celebração do Termo de Cessão de Uso.

11.2. As especificações técnicas dos serviços a serem prestados estão descritas no Anexo II do Projeto Básico.

12.0 DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO

12.1. A Cessão de Uso vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

13.0 DO PREÇO E DO REAJUSTE

13.1. O objeto será contratado pelo valor mensal ofertado na proposta vencedora sendo composto pela onerosidade mais as despesas com rateio. O valor **será fixo e irrealizável por um período de 12 (doze) meses.**

13.2. O valor cobrado mensalmente a título de ONEROSIDADE do cessionário será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo aditivo de prorrogação, conforme a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado).

13.3. O valor relativo ao RATEIO das despesas administrativas serão recalculados pela CEDENTE, a cada 12 meses de contrato, no momento da prorrogação da Cessão de Uso.

14.0 DA FORMA DE PAGAMENTO

14.1. Produtos e serviços fornecidos/prestados:

14.1. O pagamento dos produtos e serviços fornecidos/prestados pelo restaurante e lanchonete objeto deste Projeto Básico será efetuado pelos próprios usuários dos serviços.

14.2. Onerosidade e do Ressarcimento de Despesas Rateadas:

14.2.1. A CESSIONÁRIA recolherá em favor da CEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor da Onerosidade pela cessão da respectiva área, além dos valores referentes ao Ressarcimento de Despesas Rateadas;

14.2.2 O pagamento deverá ser efetuado pela CESSIONÁRIA **até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do serviço prestado;**

14.2.3. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet;

14.2.4. A CESSIONÁRIA deverá encaminhar a CEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo;

14.2.5. Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia – SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CESSIONÁRIA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.

14.2.6. Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a unidade fiscalizadora da CEDENTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CESSIONÁRIA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei 10.522 de 19 de julho de 2002;

14.2.7. Não havendo regularização após 60 (sessenta) dias, a CEDENTE adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CESSIONÁRIA a ampla defesa.

15.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

15.1. Constituem obrigações da CESSIONÁRIA as disposições contidas no **item 9 do Anexo I - Projeto Básico** integrante deste Edital.

16.0 DAS OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

16.1 Constituem obrigações da CEDENTE as disposições contidas no **item 10 do Anexo I - Projeto Básico** integrante deste Edital.

17.0 DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

17.1. A execução dos serviços será realizada, conforme as condições especificadas nos **itens 5, 6 e 7 do Anexo I - Projeto Básico** integrante deste Edital.

18.0 DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

18.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº. 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº. 2.271, de 1997;

18.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

18.3. O representante da CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº. 8.666, de 1993.

18.4. As obrigações deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial.

18.5. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº. 8.666, de 1993.

19.0 DA SUBCONTRATAÇÃO

19.1 Não será admitida a subcontratação, total ou parcial, do objeto desta licitação.

20.0 DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

20.1. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas, erros de execução, a CEDENTE poderá aplicar à CESSIONÁRIA, as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multas de até:

b.1) 1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;

b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CEDENTE sob responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

b.3) 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por dia de interrupção da prestação dos serviços;

b.4) 1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por qualquer infração às disposições do edital, deste Projeto Básico ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica;

c) suspensão temporária do direito de participar, por um prazo de até 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CEDENTE; 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 CEDENTE que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

20.2. A aplicação das sanções previstas neste Projeto Básico não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas no edital e na Lei nº. 8.666/1993, inclusive a responsabilização da CESSIONÁRIA por eventuais perdas e danos causados à CEDENTE.

20.3. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CEDENTE.

20.4. O valor da multa **poderá ser descontado da garantia contratual** a ser prestada pela CESSIONÁRIA.

20.4.1. Se o valor da multa for superior ao da garantia prestada a CESSIONÁRIA responderá pela diferença ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente.

20.4.2. A CESSIONÁRIA deverá repor, no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela CEDENTE.

20.5. As sanções previstas neste Projeto Básico são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

20.6. Não será aplicada multa se, **justificada e comprovadamente**, o atraso na execução dos serviços advier de caso fortuito ou de força maior.

20.7. A atuação da CESSIONÁRIA no cumprimento das obrigações assumidas será registrada no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – **SICAF**, conforme determina o § 2º, do art. 36, da Lei nº. 8.666/1993.

20.8. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

21 - DAS DISPOSIÇÕES FINAIS E COMPLEMENTARES

21.1. Nenhum pagamento ou indenização será devido às licitantes pela elaboração e/ou apresentação de documentos e propostas relativos ao presente certame.

21.2. A rubrica aposta nos documentos apresentados não implicará reconhecimento de validade e regularidade de seu conteúdo, mas apenas de sua existência física.

21.3. É facultada à CPL/TRT 19a, em qualquer fase da licitação, caso julgue necessário, suspender a sessão, de habilitação ou de classificação e julgamento das propostas, para melhor analisar o conteúdo dos envelopes e, posteriormente, proferir sua decisão.

21.4. De todas as reuniões realizadas serão lavradas Atas que circunstanciarão as principais ocorrências, inclusive eventuais manifestações dos interessados, por estes próprios reduzidas a termo, devidamente assinadas pelos membros da CPL/TRT 19ª Região e pelos licitantes presentes.

21.5. Somente poderão promover impugnações, interpor recursos e assinar as atas, no decorrer das sessões públicas, os respectivos representantes legais das licitantes, devidamente credenciados junto à CPL/TRT 19ª Região.

21.6. Poderão os representantes legais das empresas participantes do certame renunciar, expressamente, ao prazo recursal, ou desistir do recurso eventualmente interposto.

21.7. É facultado ao TRT-19ª Região ou autoridade superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do procedimento licitatório, vedada a inclusão posterior de documento ou informação por parte da licitante que deveria constar originariamente na proposta.

21.8. É vedada a indicação de um mesmo responsável técnico por mais de uma empresa licitante, sendo que a não observância dessa exigência inabilitará as empresas envolvidas.

21.9. O resultado desta licitação será comunicado às licitantes em data e local oportunamente agendados, mediante convocação para esse fim, ou através da publicação no Diário Oficial da União.

21.10. As dúvidas de ordem técnica, bem como aquelas decorrentes de interpretação do presente Edital, deverão ser dirigidas, por escrito, em forma de "Pedido de Esclarecimento", ao Presidente da CPL/TRT 19ª Região, pelo *e-mail*: cpl@trt19.jus.br, com antecedência mínima de 05 (cinco) dias da data limite para o recebimento dos envelopes, podendo ainda ser encaminhadas ao seguinte endereço: Avenida da Paz, 2076, sala nº 604, 6º andar, Centro, Maceió, Alagoas, em dias úteis, das 08h às 14:30h.

21.11. Os questionamentos recebidos e as respectivas respostas com relação à presente CONCORRÊNCIA encontrar-se-ão à disposição de todos os interessados na Assessoria de Licitações do TRT 19ª Região e divulgados também no sítio eletrônico do TRT-19a Região, www.trt19.jus.br.

21.12. Ocorrendo a decretação de feriado ou qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, todas as datas constantes deste Edital serão transferidas, automaticamente, para o primeiro dia útil ou de expediente normal subsequente aos ora fixados.

21.13. Para agilização dos trabalhos, solicita-se que as licitantes façam constar em sua documentação endereço, números de telefone, fax, correio eletrônico, bem como o nome da pessoa indicada para contatos.

21.14. A participação nesta licitação implica a plena aceitação dos termos e condições deste Edital e seus anexos bem como das normas administrativas vigentes.

21.15. Os casos omissos neste ato convocatório serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitação, que se arrimará nas disposições contidas na Lei n.º 8.666/93, com suas alterações posteriores.

21.16. O TRT reserva-se o direito de revogar total ou parcialmente a presente licitação, tendo em vista o interesse público, ou ainda anulá-la por ilegalidade, de ofício ou mediante provocação de terceiros, nos termos do art. 49 da Lei 8.666/93, não cabendo às licitantes o direito de indenizações, exceto quanto ao caso previsto no parágrafo único do art. 59 da citada lei.

21.17. Integram o presente Edital os seguintes Anexos:

Anexo A – Projeto Básico;

Anexo A.I – Cardápio Sugerido;

Anexo A.II - Procedimento Mínimos e Básicos de Higiene;

Anexo A.III – Cálculo do Valor da Cessão de Uso;

Anexo A.IV – Relação de Bens da Cedente;

Anexo A.V – Relação dos utensílios a serem disponibilizados;

Anexo A.VII – Croqui do Espaço Para Cessão de Uso;

Anexo B - Declaração de Visita (Facultativa);

Anexo C - Declaração de conhecimento das condições para a execução completa do objeto;

Anexo D - Declaração de que não emprega menor conforme disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da CF/88;

Anexo E - Declaração de inexistência de fatos impeditivos;

Anexo F - Declaração negativa referente ao artigo 3º e 7º da Resolução nº 07/2005 do CNJ;

Anexo G - Declaração de enquadramento de ME E/OU EPP

Anexo H - Modelo de Proposta Comercial;

Anexo I - Planilha de Dados;

Anexo J - Minuta de Termo de Cessão de Uso.

21.18 Eventuais dúvidas poderão ser esclarecidas pela Comissão Permanente de Licitação do TRT-19a Região, no endereço alhures mencionado, no horário das 08h às 17h, de segunda a quinta-feira e das 08h às 14h nas sextas-feira, ou pelo telefone (82) 2121.8182/2121-8223, e-mail: cpl@trt19.jus.br.

21.19 Fica eleito o Foro da Seção Judiciária do Estado de Alagoas (Justiça Federal), para dirimir quaisquer questões oriundas desta licitação, por mais privilegiado que outro possa parecer.

Maceió, 23 de agosto de 2016.

Neivaldo Tenório de Lima
Presidente da Comissão Permanente de Licitação

Membros:

Luis Henrique Alves Salvador

Valter Melo da Silva



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº. 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -A

PROJETO BÁSICO

1 – DO OBJETO

Contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo *self-service* e lanchonete, mediante concessão administrativa de uso de área, com a utilização das instalações já existentes neste Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, localizada no térreo do Edifício sede Fórum Quintella Cavalcanti, Avenida da Paz, 1994, em Maceió-AL.

2 – DA JUSTIFICATIVA

Disponibilizar os serviços de restaurante e lanchonete aos magistrados, servidores, estagiários, terceirizados e usuários da CEDENTE, com qualidade e preços compatíveis.

3 – DAS DEPENDÊNCIAS

O espaço físico a ser explorado possui as seguintes características:

Restaurante e lanchonete – salão com **117,00m²** com capacidade para 56 lugares.

4 - DAS INFORMAÇÕES PRELIMINARES

Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Projeto Básico, todas as disposições normativas inerentes às concessões, bem como as normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA nº. 33, de 09 de novembro de 1977;
- b) Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº. 8.078 DE 11.09.1990);
- c) Resoluções ANVISA – RDC nº. 216, de 15/09/2004 e RDC nº. 52 de 29/09/2014, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Normas do INMETRO afetas à matéria.

5 - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

5.1. A CESSIONÁRIA deverá preparar as refeições na cozinha da própria empresa e prestar os serviços de distribuição e atendimento no restaurante *self-service* e lanchonete, de segunda a sexta-feira das 7:30h às 14:30h, ressalvados os dias em que não houver expediente na CEDENTE.

5.2. Os serviços compreendem:

- a) o fornecimento de refeições do tipo *self-service* por quilograma; e
- b) o fornecimento de lanches.

5.3. Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observadas as LISTAS/CARDÁPIO constantes do Anexo I deste Projeto Básico para o *self-service* e para a lanchonete.

5.4. O horário de funcionamento será:

a) Refeições: serão servidas das 11h às 14:30h, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite.

b) Lanches: horário compreendido das 07:30h às 14:30h, sem interrupção.

5.5. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pela CEDENTE, desde que, previamente informado à CESSIONÁRIA;

5.6. A CEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CESSIONÁRIA, utilizar o refeitório do restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

5.7. A estimativa de público diário é de 50 usuários para o almoço.

5.7.1. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte da CEDENTE, que não poderá ser responsabilizada por variações, que possam ocorrer durante a execução do contrato, na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

5.8. O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista da CESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas no **Anexo I deste Projeto Básico**.

5.9. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

5.10. Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato.

5.11. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e, caso sejam utilizadas bandejas, estas devem ser forradas com papel descartável.

5.12. É terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para água, refrescos e café.

5.13. Deverão ser oferecidas, **no mínimo**, refrigerantes em garrafas ou latas e sucos naturais.

5.14. A CESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, **no mínimo**, os itens constantes do **Anexo I** deste

Projeto Básico, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, devendo ser providenciado um produto substituto.

5.15. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante e na lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

6. DOS PROFISSIONAIS

6.1 Para uma execução eficiente dos serviços, conforme experiência anterior, estima-se que a CESSIONÁRIA precisará pelo menos dispor dos seguintes profissionais:

01 nutricionista
02 auxiliares de cozinha
01 auxiliar de serviços gerais
01 gerente/caixa

6.2. Não há obrigatoriedade da permanência do nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, suas atribuições básicas são: a implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos, além de ser o representante da CESSIONÁRIA, perante o fiscal do contrato, no tocante a assuntos referentes a alimentos e higiene.

6.3. O nutricionista deverá implantar um programa que:

- a) identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar;
- b) permita o controle da contaminação ambiental;
- c) defina como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção da área física, mobiliários, utensílios e equipamentos.

6.4. A CESSIONÁRIA deverá apresentar seus empregados quando em horário de trabalho, nas dependências da CEDENTE, devidamente identificados, mediante uso permanente de crachás, uniformizados, permanentemente limpos, asseados, quer no aspecto pessoal quer no vestuário e calçado, substituindo-se aquele que se encontrar fora dos padrões, por solicitação do Fiscal do Contrato.

6.5. **Fornecer uniforme padronizado aos seus empregados** que contenha: gorro ou rede para o cabelo, calça comprida ou saia na altura do joelho, camisa ou blusa, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras, sapatos, botas.

6.6. Manter pessoal para atender a demanda, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregado, ou por qualquer outra razão, **mantendo-se sempre o número de empregados suficiente à execução dos serviços.**

6.7. A CESSIONÁRIA deverá ressarcir os eventuais prejuízos causados ao TRT da 19ª Região e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços.

6.8. A CESSIONÁRIA deverá adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços.

6.9. A CESSIONÁRIA deverá fornecer ao fiscal do contrato, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo manter,

durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

6.10. A CESSIONÁRIA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços objeto do Contrato, ficando, ainda, a CEDENTE isenta de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

7 – DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS

Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá seguir os **procedimentos mínimos e básicos de higiene** constantes no **Anexo II do Projeto Básico**.

8 - DO JULGAMENTO

8.1. O julgamento da licitação será o critério de **MAIOR PREÇO UNITÁRIO OFERTADO PELA LICITANTE, QUE ENGLOBALARÁ A ONEROSIDADE E O RATEIO DA CESSÃO DO ESPAÇO**.

8.2. O **valor mínimo a ser ofertado será de R\$ 2.211,04** (dois mil duzentos e onze reais e quatro centavos), sendo deste total, R\$ 1.170,00 (um mil cento e setenta reais) correspondente à ONEROSIDADE e R\$ 1.041,04 (um mil e quarenta e um reais e quatro centavos) correspondente às despesas com o RATEIO, conforme **cálculo constante no ANEXO III** deste Projeto Básico.

8.3. Caso seja ofertado um valor maior que o mínimo, essa diferença será acrescida do valor da ONEROSIDADE da cessão. Ressaltando que o valor a título de RATEIO será fixo para composição da proposta.

8.4. No cálculo da contraprestação constante na tabela do ANEXO III, **não fora incluído o valor do rateio correspondente aos gastos quanto à limpeza e conservação**, tendo em vista que além deste **Tribunal ter sofrido um considerável corte no número de postos de serventes** face à redução da verba de custeio, consta no item 6.1 deste Projeto Básico, que a CESSIONÁRIA deverá dispor de pelo menos **01 (um) auxiliar de serviços gerais**; nos itens 9.33 e 9.34, que a **CESSIONÁRIA será responsável por manter todas as áreas do salão, cozinha e depósito, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação**, utilizando produtos de limpeza adequados; e ainda, tendo em vista a natureza do objeto do presente Projeto Básico, faz-se necessária uma limpeza mais especializada, conforme especificações constantes no ANEXO II, o qual prevê os procedimentos mínimos e básicos de higiene no ambiente do restaurante.

9 - DAS OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

9.1. Afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do *self-service* e de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;

9.2. Disponibilizar, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta e guardanapos (dimensões 24x23,5cm);

9.3. Afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato;

9.4. Efetuar o abastecimento dos alimentos somente pela garagem, cujo acesso dar-se-á pela na Rua Artur Jucá, a partir das 10h00min.

- 9.5. Utilizar, exclusivamente, as áreas de serviço do edifício para o transporte de materiais;
- 9.6. Efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 14:30 às 15:30 horas;
- 9.7. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;
- 9.8. Aceitar que, por conveniência administrativa, a CEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a CESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;
- 9.9. Credenciar, por escrito, junto à CEDENTE, um **preposto** idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços;
- 9.10. Fornecer todos os utensílios necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo tais utensílios serem novos;
- 9.11. Repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob a guarda e responsabilidade da CESSIONÁRIA;
- 9.12. Somente retirar qualquer bem móvel ou equipamento de propriedade da CEDENTE, mediante autorização expressa da área responsável do TRT da 19ª Região;
- 9.13. **Preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida ou consumida,** para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;
- 9.14. Preparar e confeccionar os **lanches**, diariamente, nas **dependências da cozinha do restaurante**, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;
- 9.15. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;
- 9.16. Responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições do Contrato a ser firmado, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;
- 9.17. Dispor de profissionais uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do restaurante e/ou lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;
- 9.18. Fornecer uniformes aos seus empregados devidamente limpos e bem passados, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras etc.;
- 9.19. Manter quantidades suficientes de alimentos para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-

primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

9.20. Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pela CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

9.21. Respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, restrito a dependências do restaurante e lanchonete, salvo autorização da Coordenação de Segurança deste Regional, responsabilizando-se pelas conseqüências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

9.22. Utilizar as instalações e os equipamentos fornecidos, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado;

9.23. Efetuar o pagamento da contraprestação (rateio e onerosidade) à CEDENTE, mensalmente, nos termos da Resolução nº. 87/2011, alterada pela Resolução CSJT nº. 135/2014;

9.24. Ainda que o restaurante permaneça fechado durante o período do recesso forense, quando parte dos setores da CEDENTE não funciona, **o valor correspondente à contraprestação mensal será devido, integralmente;**

9.25. Fica estabelecido que o rateio das despesas com vigilância e segurança, energia elétrica, água e esgoto, corresponderá à proporcionalidade da área física ocupada pelo imóvel cedido, independentemente de o uso se dar de forma gratuita ou onerosa obedecidos os parâmetros descritos no anexo;

9.26. O valor mensal da contraprestação será recolhido por Guia de Recolhimento da União – GRU, **devendo a CESSIONÁRIA entregar mensalmente a cópia do comprovante de recolhimento ao fiscal do contrato;**

9.27. **Arcar com as despesas de consumo de gás**, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

9.28. Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços, com acompanhamento da Secretaria de Administração do TRT, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

9.29. Cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

9.30. Assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48(quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

9.31. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos das Resoluções **ANVISA RDC Nº**

216 de 15/09/2004 e RDC nº. 52 de 29/09/2014, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

9.32. Facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a CEDENTE do resultado das inspeções;

9.33. Manter todas as áreas do salão, cozinha e depósito, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

9.34. Utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

9.35. Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas (caso sejam utilizadas), pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

9.36. Utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

9.37. Providenciar, junto aos órgãos competentes, a **obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará**, para o exercício de suas atividades comerciais;

9.38. Corrigir, no prazo determinado pela CEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;

9.39. Fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

9.40. Não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência da CEDENTE.

9.41. Refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;

9.42. Realizar as benfeitorias que julgar necessárias, **somente mediante autorização da CEDENTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título.

9.43. Responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento da CEDENTE.

9.44. **Não subconceder ou subcontratar**, total ou parcialmente, o objeto deste Projeto Básico.

9.45. Aceitar como forma de pagamento dos serviços (self-service e lanchonete), dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição;

9.46. Disponibilizar, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

9.47. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a

utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados nos diversos setores do restaurante;

9.48 Oferecer opção de alimentação orgânica, comprovada pelo selo “Produto Orgânico Brasil”, observando as orientações do Guia de Sustentabilidade da Justiça do Trabalho;

9.49 Observar o serviço de recolhimento do óleo de cozinha já utilizado e sua destinação para reciclagem, conforme orientação da CEDENTE, com a total proibição de que esse seja despejado na rede esgotos;

9.50 Proceder a coleta seletiva de lixo, considerando a separação do mesmo, conforme a política sócioambiental do órgão CEDENTE, em observância ao Decreto nº. 5940/2006

9.51 Apresentar programa ou indicação de medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;

9.52 Privilegiar o uso de produtos não descartáveis.

10 - OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

10.1. Comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

10.2. Proporcionar as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa executar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CESSIONÁRIA;

10.3. Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Projeto Básico, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

10.4. Acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotará em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

10.5. Examinar, **a qualquer tempo**, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA por meio do Fiscal do Contrato;

10.6. Verificar, a qualquer tempo, as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são servidos os alimentos, bem como de todas as instalações;

10.7. Conferir e vistoriar os cardápios, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA;

10.8. Exigir, **a qualquer tempo**, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação;

10.09. Exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

10.10. Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

11 – DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

11.1. O prazo para o início dos serviços objeto deste Projeto Básico será de, **no máximo, 10 (dez) dias úteis**, contados a partir da **data da celebração do contrato**.

11.2. As especificações técnicas dos serviços a serem prestados estão descritas no **Anexo II deste Projeto Básico**.

12 - DA VIGÊNCIA E PRORROGAÇÃO DO CONTRATO

O Contrato vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, artigo 57, da Lei nº 8.666/93.

13 – DO PREÇO E DO REAJUSTE

13.1. O objeto será contratado pelo valor mensal ofertado na proposta vencedora sendo composto pela onerosidade mais as despesas com rateio. O valor **será fixo e irrealizável por um período de 12 (doze) meses**.

13.2. O valor cobrado mensalmente a título de ONEROSIDADE do cessionário será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo aditivo de prorrogação, conforme a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado).

13.3. O valor relativo ao RATEIO das despesas administrativas serão recalculados pela CEDENTE, a cada 12 meses de contrato, no momento da prorrogação contratual.

14 - DAS PENALIDADES

14.1. Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas, erros de execução, a CEDENTE poderá aplicar à CESSIONÁRIA, as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multas de até:

b.1) 1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;

b.2) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por danos causados ao patrimônio da CEDENTE sob responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

b.3) 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por dia de interrupção da prestação dos serviços;

b.4) 1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por qualquer infração às disposições do edital, deste Projeto Básico ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica;

c) suspensão temporária do direito de participar, por um prazo de até 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CEDENTE; 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 CEDENTE que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que o contratado ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

14.2. A aplicação das sanções previstas neste Projeto Básico não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas no edital e na Lei nº 8.666/1993, inclusive a responsabilização da CESSIONÁRIA por eventuais perdas e danos causados à CEDENTE.

14.3. **A multa** deverá ser recolhida no **prazo máximo de 10 (dez) dias corridos**, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela CEDENTE.

14.4. O valor da multa **poderá ser descontado da garantia contratual** a ser prestada pela CESSIONÁRIA.

14.4.1. Se o valor da multa for superior ao da garantia prestada a CESSIONÁRIA responderá pela diferença ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente.

14.4.2. A CESSIONÁRIA deverá repor, no **prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas**, o valor da garantia que vier a ser utilizado pela CEDENTE.

14.5. As sanções previstas neste Projeto Básico são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

14.6. Não será aplicada multa se, **justificada e comprovadamente**, o atraso na execução dos serviços advier de caso fortuito ou de força maior.

14.7. A atuação da CESSIONÁRIA no cumprimento das obrigações assumidas será registrada no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – **SICAF**, conforme determina o § 2º, do art. 36, da Lei nº 8.666/1993.

14.8. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

15 - DA PROPOSTA

15.1 A proposta deverá conter:

a) o valor da contraprestação mensal, que inclui o valor da onerosidade e rateio, observando o disposto nos itens 8.2 e 8.3, em moeda nacional, devendo o preço ser expresso em algarismos e por extenso;

b) razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone e endereço eletrônico, para contato, como também nome completo do representante legal que firmará o contrato, com respectiva qualificação, número de RG e CPF, endereço com CEP, telefone e endereço eletrônico, para contato;

c) declaração de que terá disponibilidade de equipamentos e pessoal especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto da presente licitação; e

d) declaração que a licitante vencedora se compromete a prestar os serviços em total conformidade com as especificações dos termos do edital e seus anexos.

16 - DA FORMA DE PAGAMENTO

16.1 Produtos e serviços fornecidos/prestados:

16.1 O pagamento dos produtos e serviços fornecidos/prestados pelo restaurante e lanchonete objeto deste Projeto Básico será efetuado pelos próprios usuários dos serviços.

16.2 Onerosidade e do Ressarcimento de Despesas Rateadas:

16.2.1. A CESSIONÁRIA recolherá em favor da CEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor da Onerosidade pela cessão da respectiva área, além dos valores referentes ao Ressarcimento de Despesas Rateadas;

16.2.2 O pagamento deverá ser efetuado pela CESSIONÁRIA **até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do serviço prestado;**

16.2.3. O pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet;

16.2.4. A CESSIONÁRIA deverá encaminhar a CEDENTE, no prazo de até 03 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo;

16.2.5. Em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia – SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CESSIONÁRIA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação.

16.2.6. Não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a unidade fiscalizadora da CEDENTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CESSIONÁRIA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei 10.522 de 19 de julho de 2002;

16.2.7. Não havendo regularização após 60 (sessenta) dias, a CEDENTE adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CESSIONÁRIA a ampla defesa.

17 – DA HABILITAÇÃO DOS PROPONENTES

17.1. Relativos à Habilitação Jurídica:

17.1.1 Registro comercial, no caso de empresário individual;

17.1.2 Ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, devidamente registrado, em se tratando de sociedades empresárias e, no caso de sociedades por ações, acompanhado de documento de eleição de seus administradores;

17.1.3 A comprovação do Ato Constitutivo em vigor poderá ser feita mediante apresentação do Contrato Social ou o Estatuto acompanhado de todas as alterações posteriores, se houver, ou pelo Contrato Consolidado contemplando as alterações posteriores, se houver;

17.1.4 Ato constitutivo/contrato social, no caso de sociedades simples, acompanhado de prova de diretoria em exercício;

17.1.5 Certidão expedida por Órgão de Registro Público comprovando inscrição do ato constitutivo, em caso de sociedades simples;

17.1.6 Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no País, e ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

17.2. Relativos à Regularidade Fiscal e Trabalhista:

17.2.1 Prova de regularidade perante a Fazenda Nacional expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil, mediante apresentação da Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos aos Tributos Federais e à Dívida Ativa da União, ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

17.2.2 Prova de regularidade perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço (FGTS), mediante apresentação da Certidão de Regularidade Fiscal (CRF) ou Certidão Positiva com efeitos de Negativa.

17.2.3 Prova de regularidade perante a Justiça do Trabalho, mediante apresentação da Certidão Negativa de Débitos Trabalhistas (CNDT), em cumprimento ao disposto na Lei 12.440/2011.

17.3. Relativos à Qualificação Técnica:

17.3.1- Declaração ou atestado de capacidade técnica expedido(a) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo ou fornecimento de refeições, compatível com o objeto licitado, ou declaração de que presta serviços de forma autônoma, sujeita a vistoria para confirmação pela CEDENTE;

17.3.2- Comprovação de certidão de registro no Conselho Regional de Nutrição da região a que a licitante estiver vinculada;

17.3.3- Declaração de que a licitante possui um profissional da área de nutrição, devidamente registrado no Conselho de Nutrição, citando o nome do indicado, CPF, número do registro no Conselho, para elaboração de cardápio, fiscalização, preparo e fornecimento de refeições;

17.3.4-Declaração da licitante de que, 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 relativas à sua execução.

17.4. Relativos à Qualificação Econômico-Financeira:

17.4.1 Certidão negativa de falência ou recuperação judicial expedida pelo distribuidor da sede da pessoa jurídica.

17.4.2 Balanço Patrimonial do último exercício social, apresentados na forma da lei, assinado por profissional devida e regularmente habilitado (contador), registrado no Conselho Regional de Contabilidade - CRC, que comprove a boa situação financeira da licitante, vedada a sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrado há mais de 3 (três) meses da data de apresentação da proposta.

17.4.2.1 Serão considerados aceitos, na forma da lei, os balanços patrimoniais assim apresentados:

- a) Sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (Sociedade Anônima - S/A):
- registrados e arquivados na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante; ou
 - publicados em Diário Oficial; ou
 - publicados em jornal de grande circulação;
- b) Sociedades por cotas de responsabilidade limitada (LTDA):
- por fotocópia do livro Diário, inclusive com os Termos de Abertura e de Encerramento, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante ou em outro Órgão equivalente; ou
 - por fotocópia do Balanço devidamente registrado ou autenticado na Junta Comercial da sede ou domicílio da licitante.
- c) Sociedade criada no exercício em curso:
- por fotocópia do Balanço de Abertura, devidamente registrado ou autenticado na Junta comercial da sede ou domicílio da licitante.

17.4.2.1.1 A comprovação da boa situação financeira da licitante será atestada por documento assinado por profissional legalmente habilitado demonstrando que a empresa apresenta "Índice de Liquidez Geral (LG)", "Índice de Solvência Geral (SG)" e "Índice de Liquidez Corrente (LC)", segundo os valores e fórmulas de cálculo abaixo indicados:

Índice de Liquidez Corrente (ILC) IGUAL OU SUPERIOR A 1,00, calculado pela fórmula abaixo:

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

Índice de Solvência Geral (SG) IGUAL OU SUPERIOR A 1,00, calculado pela fórmula abaixo:

$$SG = \frac{\text{Ativo Total}}{\text{Passivo Circulante} + \text{Passivo Não Circulante}};$$

Índice de Liquidez Geral (ILG) IGUAL OU SUPERIOR a 1,00, calculado pela fórmula a seguir:

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

a) Para fins de cálculo dos índices referidos anteriormente, as licitantes deverão utilizar duas casas após a vírgula, desconsiderando-se as demais, sem arredondamento.

b) Se necessária a atualização do balanço e do patrimônio líquido, deverá ser apresentado, juntamente com os documentos em apreço, o memorial de cálculo correspondente.

17.4.3 Comprovação, na data de abertura da licitação, de PATRIMÔNIO LÍQUIDO, apurado no balanço do último exercício, de, no mínimo, R\$ **13.266,24**(treze mil duzentos e sessenta e seis reais e vinte e quatro centavos), correspondentes a aproximadamente 10% (dez por cento) do valor estimado da contratação, à data da apresentação da proposta, conforme o disposto no artigo 31, § 3º, da Lei nº 8.666/93.

17.5 Documentação Complementar:

17.5.1 Declaração de inexistência de fato impeditivo na habilitação, na forma do parágrafo 2º do art. 32 da Lei nº. 8666/93, e de atendimento ao disposto no inciso V do art. 27 da Lei 8.666/93 conforme modelo constante no edital;

17.5.2 Declaração de que não emprega e não empregará cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, de membros, Juízes e servidores ocupantes de cargos de direção e assessoramento vinculados ao TRT 19ª Região, na forma da resolução do Conselho Nacional da Justiça nº. 07/2005, conforme modelo constante no edital;

17.5.3 Planilha contendo os dados gerais da empresa, conforme modelo constante em anexo do edital, para os efeitos administrativos necessários: lavratura do contrato. A não entrega da planilha de dados na forma do anexo acima mencionado não implicará a inabilitação da licitante do certame licitatório, devendo, a Comissão de Licitação conceder prazo para sua apresentação.

18 - DA GARANTIA CONTRATUAL

18.1 Como garantia contratual de todas as obrigações assumidas, a empresa vencedora prestará a garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, conforme o disposto no art. 56, § 1º, da Lei nº. 8.666/93. **Essa garantia deverá ser apresentada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato** e poderá ser prestada em uma das seguintes modalidades:

- d) caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;
- e) fiança bancária; ou
- f) seguro garantia.

18.2. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal, mediante depósito identificado a crédito da Contratante.

18.3. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter 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.

18.4. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante a vigência do contrato.

18.5. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

18.6. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

18.7. A garantia apresentada pela licitante vencedora somente será liberada após a efetiva execução do contrato, na forma do art. 56, § 4º da Lei 8666/93;

18.8. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pela Contratante, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da Contratada, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

18.09. A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão, ou em razão de outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e ressarcimento de eventuais prejuízos causados à Contratante ou a terceiros durante a execução do objeto do contrato.

19 - DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

19.1. O acompanhamento e a fiscalização da execução do contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes da CEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei nº. 8.666, de 1993, e do art. 6º do Decreto nº. 2.271, de 1997.

19.2. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Projeto Básico.

19.3. O representante da CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei nº. 8.666, de 1993.

19.4. As obrigações deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas conseqüências de sua inexecução total ou parcial;

19.5. A fiscalização de que trata esta cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CEDENTE, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade da CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei nº. 8.666, de 1993.

20 - DA FUNDAMENTAÇÃO LEGAL

20.1 A licitação será regida na forma da Lei nº. 8.666/93 e alterações posteriores, da Lei nº. 8.248/91, alterada pela Lei nº. 10.176/2001, na forma do artigo 5º da Resolução CSJT nº. 87/2011, alterada pela Resolução CSJT nº. 135/2014 e demais normas complementares pertinentes.

20.2 Será adotada a modalidade Concorrência, do tipo maior oferta, sob o regime de empreitada por preço global, na forma do artigo 45, § 1º, inciso IV, da Lei nº. 8.666/93.

21 - DOS ANEXOS

Anexo I – Cardápio sugerido;

Anexo II – Procedimentos mínimos e básicos de higiene;

Anexo III – Cálculo do valor da cessão de uso

Anexo IV – Relação dos Bens da CEDENTE;

Anexo V – Relação dos Bens e Utensílios a serem disponibilizados pela CESSIONÁRIA para o Restaurante e Lanchonete;

Submetemos o presente Projeto Básico à apreciação e aprovação da Direção Geral.

Maceió, 16 de Junho de 2016.

ANNE CAROLINE PEDROSA BRASIL CAMÊLO

Fiscal do Contrato

ALEXANDRE PONCIANO MONTEIRO

Fiscal Substituto

Aprovo o presente Projeto Básico.
Adotem-se as providências de estilo.

Maceió, 16 de junho de 2016.

ORIGINAL ASSINADO

GUILHERME ANTÔNIO FEITOSA FALCÃO

Diretor Geral



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO A.I

TABELA DE ALIMENTOS PARA O CARDÁPIO DO RESTAURANTE TIPO “SELF-SERVICE”

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA
SALADAS	Alface e tomate (deverão ser servidos todos os dias)
	3 tipos de vegetais do grupo “A” folhosos (acelga, agrião, almeirão, rúcula, couve etc.)
	4 tipos de vegetais crus do grupo “A” não folhosos (rabanete, pepino, nabo, ervilha torta, palmito etc.)
	3 tipos de vegetais cozidos do grupo “B” leguminosas (abobrinha, beterraba, cenoura, chuchu etc.)
	1 tipo de salada composta (mais de três componentes, com ou sem maionese: salpicão, salada russa etc.)
	Sementes de linhaça e queijo ralado
MOLHOS (no mínimo 3 opções, sendo 1 ao vinagre)	à vinagrete, rose, bechamel, mostarda, francês, iogurte, branco, soja, ervas, vinagre balsâmico etc.
ACOMPANHAMENTOS QUENTES (TODAS as opções ao lado DIARIAMENTE)	Arroz branco (longo fino tipo 1).
	Arroz composto ou risoto (com legumes, à grega, galinhada, carreteiro etc.).
	Arroz integral
	Feijão simples (roxinho, preto, jalo etc.)
	Feijão especial (tropeiro e tutu, alternadamente, e feijoada às quintas feiras ou sextas feiras)
GUARNIÇÕES (no mínimo 5 opções)	- farofa (variada); - batata frita; - purês (de batata, abóbora etc.); - batatas e mandiocas fritas; - banana da terra (à milanesa frita ou/e cozidas); - suflês (de queijo, de cenoura etc.); - tortas (de frango, de palmito, de camarão etc.). A torta de camarão deverá, OBRIGATORIAMENTE, constar do cardápio uma vez por

	<p>semana;</p> <ul style="list-style-type: none"> - massas (lasanha, macarrão, panquecas, rondele, canelone); - bolinhos (de carne, de queijo, de camarão etc.). O bolinho de camarão deverá, OBRIGATORIAMENTE, constar do cardápio uma vez por semana; - vegetais do grupo "B" cozidos ou refogados (vagem, quiabo etc.)
<p>CARNES</p> <p>No mínimo 2 opções diárias, sendo uma de carne branca e outra de carne vermelha, alternando entre as opções de prato ao lado (letras a/d e b/c)</p>	<p>a) 1 prato de carne bovina (sem osso), alternadamente, em preparações diversas, com cortes de contra-filé, alcatra, patinho, coxão mole, coxão duro ou lagarto.</p>
	<p>b) 1 prato de frango, alternadamente, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé.</p>
	<p>c) 1 prato de peixe, em preparações diversas. Deverá ser servido OBRIGATORIAMENTE pelo menos duas vezes por semana.</p>
	<p>d) 1 prato de carne vermelha com osso, vísceras ou carne suína, em preparações diversas. No MÁXIMO uma vez por semana.</p>

<p>PRATO VEGETARIANO</p>	<p>1 prato vegetariano à base de soja e glúten.</p>
<p>GRELHADOS FIXOS OBRIGATORIAMENTE devem ser servidos, TODOS os dias, dois cortes, sendo um de filé de frango e outro de carne vermelha, alternando a carne vermelha entre as opções ao lado (letra "a")</p>	<p>a) filé mignon, picanha, alcatra, contra-filé e coxão mole (variado de forma que não se repita o mesmo corte de carne dois dias seguidos);</p> <p>b) peito de frango sem pele e sem osso (TODOS OS DIAS)</p>
<p>SOBREMESAS (porção de 120 a 150g per capita a preços de mercado - mínimo 4 opções, sendo pelo menos 1 opção sem adição de açúcar)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - doces elaborados (pavê, tortas, pudim, musses etc.); - saladas de frutas (compostas por mamão, banana, maçã e laranja)

ITENS BÁSICOS DO CARDÁPIO DA LANCHONETE

- queijo quente;
- misto quente com pão francês e de forma;
- hambúrguer;
- cheeseburger;
- achocolatado;
- sucos naturais;

- água mineral sem gás;
- água de côco
- refrigerantes;
- vitaminas com leite integral/desnatado;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO A.II

PROCEDIMENTOS MÍNIMOS E BÁSICOS DE HIGIENE

DOS ALIMENTOS

As pessoas que trabalham na área de alimentação deverão dispensar cuidados ao manusear os alimentos a fim de evitar contaminação dos mesmos, tais como:

- a) Lavar constantemente as mãos utilizando sabão e água em abundância;
- b) Não segurar os alimentos cozidos com as mãos;
- c) Não tocar nos alimentos se estiver com algum ferimento nas mãos;
- d) Lavar muito bem em água corrente as verduras, legumes e frutas, utilizando escovação manual, se for necessário, de forma a retirar todas as impurezas, colocando-as de molho em solução clorada para desinfecção;
- e) Manter os alimentos sempre cobertos;
- f) Cozinhar bem os alimentos;
- g) Não falar, tossir, ou espirrar sobre os alimentos;
- h) **Não utilizar sob hipótese alguma, alimentos com prazo de validade vencido.**

DOS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

Para evitar a contaminação dos utensílios e equipamentos deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene de todo o material utilizado durante o dia, sendo rigorosamente proibida a reutilização de utensílios anteriormente utilizados e não lavados.

- a) Lavar os utensílios que caírem no chão;
- b) Deixar os utensílios limpos sempre cobertos;
- c) Utilizar espátula ou esponja para retirar restos de alimentos dos pratos sujos evitando o contato das mãos nos utensílios, onde os alimentos são colocados;
- d) Retirar de uso os pratos, travessas, copos, bandejas e demais itens, que estiverem lascados, trincados ou manchados;
- e) Os pratos, talheres, bandejas (se utilizadas), devem ser higienizados com álcool a 70%, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca. Os talheres deverão se encontrar ensacados (individualmente), e os lanches entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados, ou envolvidos em embalagens especiais;

g) Diariamente proceder à limpeza geral dos móveis e equipamentos (mesas, cadeiras, carrinhos, balcões térmicos, fogões, cubas, mesas de inox e os utensílios/eletrodomésticos da cozinha, inclusive talheres, pratos e bandejas) com produtos adequados.

Os panos utilizados para higiene de piso devem ser lavados em local apropriado, preferencialmente em tanques próprios, equipados com torneiras de água corrente e ralos encanados aos esgotos, com detergentes adequados, após o que devem ficar de molho em soluções cloradas por no mínimo uma hora;

Semanalmente deverá ser efetuada limpeza, de acordo com os seguintes critérios:

- a) limpeza dos filtros dos terminais do sistema de exaustão e coifas até a completa remoção da gordura ali acumulada;
- b) lavagem e limpeza completa das paredes azulejadas, vidros e esquadrias, grades, etc., considerando os lados interno e externo;
- c) limpeza das paredes pintadas, portas, rodapés e móveis com flanela úmida e detergente neutro.

DO AMBIENTE

Para evitar a contaminação do ambiente deverão ser diariamente observados os aspectos de higiene das áreas que compõem a cozinha, restaurante e lanchonete, freezers e despensa, conservando-as no mais rigoroso padrão de higiene, arrumação e segurança;

Em qualquer momento, antes, durante e depois do horário das refeições, deverá ser efetuada a limpeza do local;

Após o término do horário de almoço, proceder diariamente à limpeza de pias, sifões, torneiras, registros, trincos das portas e demais metais, utilizando produtos específicos para cada tipo de material;

Lavagem geral e completa dos pisos internos, cuidando do fechamento dos ralos quando da remoção de lixo. **Não varrer.** Desinfecção, higienização do ambiente, superfícies, bancadas, etc.;



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO A.III

TABELA REFERENTE AO CÁLCULO DOS VALORES DA ONEROSIDADE E RATEIO

Cálculo do valor da cessão de uso				
Área cedida ao terceiro (m ²)	117,00			
Valor avaliado (R\$/m ²)	10			
Onerosidade da cessão (R\$)	1170,00			
Despesa operacional	Área cedida ao terceiro (m²)	Valor do posto de limpeza (R\$)	Área produtiva de 01 posto (m²)	Rateio da despesa (R\$)
Limpeza e conservação	x	x	x	x
Despesa operacional	Área cedida ao terceiro (m²)	Área total da edificação (m²)	Valor de um posto de 44 horas (R\$)	Rateio da despesa (R\$)
Vigilância e segurança	117	4.575,00	3.535,49	90,42
Despesa operacional	Consumo mensal estimativo do terceiro (KW/h)	Valor do consumo fora ponta da edificação (R\$)		Rateio da despesa (R\$)
Energia elétrica	2457,84	0,35		860,24
Despesa operacional	Quantidade de funcionários do terceiro	Total de pessoas lotadas na edificação	Valor da fatura na edificação (R\$)	Rateio da despesa (R\$)
Água e esgoto	6	252	3.795,77	90,38

TOTAL RATEIO (R\$)	1041,04
ONEROSIDADE (R\$)	1170,00
TOTAL CESSÃO (R\$)	2211,04



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO A.IV

RELAÇÃO DOS BENS DA CEDENTE

Tombamento	Descrição	Quantidade
38288	Aparelho de ar condicionado 21000 btu's, marca Cônsul	1
38289	Aparelho de ar condicionado 21000 btu's, marca Cônsul	1
23741	Aparelho de ar condicionado 21000 btu's, marca Springer	1
22903	Aparelho de ar condicionado 21000 btu's, marca Springer	1
30151	Aparelho de ar condicionado 21000 btu's, marca GREE	1
26216	Sonofletor + Transformador	1
26217	Sonofletor + Transformador	1
-	Mola Hidráulica	1



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO A.V

RELAÇÃO DOS UTENSÍLIOS A SEREM DISPONIBILIZADOS PELA CESSIONÁRIA PARA O RESTAURANTE E LANCHONETE

- No Restaurante e Lanchonete:

- Televisão tela LCD de 32",
- Freezer vertical demonstrador para armazenagem e refrigeração de refrigerantes, água e sucos
- 14 (catorze) mesas com tampo em granito, medindo 0,85 x 0,85 m
- 56 (cinquenta e seis) cadeiras
- 02 (dois) balcões com aquecimento para alimentos
- 02 (dois) balcões refrigerados para alimentos
- 01 (um) balcão com tampo em granito medindo 0,90 x 0,40m, para funcionar como caixa
- 01 (uma) mesa com tampo em granito, medindo 1,80 x 0,85 m, para funcionar como apoio para colocar as sobremesas
- 01 (uma) mesa com tampo em granito, medindo 0,45 x 0,70 m, para funcionar como apoio para a balança
- 01 (uma) balança digital

- Na cozinha:

- 01 (um) fogão de duas bocas com botijão de gás
- 01 (um) exaustor
- 03 (três) armários baixos com 04 prateleiras
- 02 (duas) mesas de apoio, medindo 0,650 x 0,650m
- 01 (um) freezer vertical
- 01 (um) freezer horizontal
- 01 (uma) geladeira duplex
- 01 (um) micro-ondas
- 01 (um) espremedor de laranja
- 02 (dois) liquidificadores

Observação: A relação acima não exclui a responsabilidade da CESSIONÁRIA em disponibilizar quaisquer outros equipamentos que se fizerem necessários ao pleno cumprimento das obrigações assumidas, observadas sempre as disposições legais quanto à segurança e à higiene.



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº. 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -A.VI

CROQUI DO ESPAÇO FÍSICO PARA CESSÃO DE USO

ARQUIVO PARA DOWNLOAD no site do TRT19



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -B

Declaração de Vistoria

Declaramos que, para fins de participação na licitação do Edital de Concorrência nº. ____/2016, a empresa _____ CNPJ nº. _____ por meio de seu representante _____, portador do CPF nº. _____ e do RG nº. _____, abaixo assinado, vistoriou as instalações do CEDENTE, onde serão realizados os serviços, tomando conhecimento das condições físicas e dos investimentos necessários, estando ciente do padrão de qualidade mínimo exigido para a instalação e para a operação do empreendimento, bem como das dificuldades que os serviços possam apresentar.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -C

Declaração de conhecimento das condições para a execução completa do objeto

Declaramos que conhecemos todas as condições locais e necessárias para a execução completa dos serviços, bem como identificamos todas as características, condições especiais e dificuldades que porventura possam existir sua execução, admitindo-se, conseqüentemente, como certo, o prévio e total conhecimento da situação.

Declaramos, ainda, que não alegaremos posteriormente o desconhecimento de fatos evidentes à época da vistoria para solicitar qualquer alteração do valor do contrato que viermos a celebrar, caso a nossa empresa seja a vencedora.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -D

Declaração de que não emprega menor conforme disposto no artigo 7º, inciso XXXIII, da CF/88;

(NOME DA EMPRESA) (...), inscrita no CNPJ/MF sob o n.º (...), sediada na (endereço completo) (...), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). (...), portador(a) da Cédula de Identidade RG n.º (...) e inscrito(a) no CPF sob o n.º (...), DECLARA, para fins do disposto no artigo 27, inciso V, da Lei n.º 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei n.º 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre; e que não emprega menor de 16 (dezesesseis) anos, salvo na condição de aprendiz, a partir dos 14 (quatorze) anos.

Ressalva: () emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz.
(Assinalar com um "X", em caso afirmativo, o campo anterior)

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -E

Declaração de inexistência de fatos impeditivos

(NOME DA EMPRESA) (...), inscrita no CNPJ/MF sob o nº (...), sediada na (endereço completo) (...), por intermédio de seu representante legal, Sr(a). (...), portador(a) da cédula de identidade RG nº (...) e inscrito(a) no CPF sob o nº (...), DECLARA, sob as penas da lei, que, até a presente data, inexistem fatos impeditivos para sua habilitação na presente processo licitatório, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data

Assinatura e carimbo
(Representante Legal)



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -F

**Declaração negativa referente ao artigo 3º e 7º da Resolução
nº 07/2005 do CNJ**

(Nome da Empresa) , CNPJ n.º _____, sediada (endereço completo) , declara, em atendimento ao disposto no artigo 3º e 7º, inciso II da Resolução Nº. 07/2005 do Conselho Nacional de Justiça, que não tem como sócios, nem contratará durante a vigência da avença decorrente da **CONCORRÊNCIA Nº. 001/2016** empregados que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta, colateral ou por afinidade, até o 3º grau, de ocupantes de cargo de direção e assessoramento ou de juízes vinculados ao Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região.

Local e data

Assinatura e carimbo
(representante legal)



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO -G

MODELO DE DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA E DE EMPRESA DE PEQUENO PORTE (SÓ NO CASO DA EMPRESA QUE SE ENQUADRAR NA SITUAÇÃO)

A empresa _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____, domiciliada em _____, DECLARA, sob as penas da lei, para fins do disposto no art.3º da Lei Complementar 123/2006, que:

- a) Se enquadra como () MICROEMPRESA-ME ou () EMPRESA DE PEQUENO PORTE-EPP;
- b) A receita bruta anual da empresa não ultrapassa o disposto nos incisos I e II do art. 3º da Lei Complementar 123/2006;
- c) Não é alcançada por qualquer hipótese de impedimento prevista do §4º do art.3º da mesma lei, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Natal, _____ de _____ de 2016.

(Nome, e assinatura do Responsável Legal da empresa licitante)



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO H

Modelo de Proposta Comercial

01 – Nome da Empresa:		
02 – CNPJ/MF nº:	03 – Inscrição Estadual nº:	
04 – Endereço:		
05 – Bairro:	Cidade/UF:	CEP:
06 – Fone:	Fax:	E-mail:
07 – Nome para contato:		
08 – Condições da forma de pagamento: conforme Edital		
09. Concessão Administrativa de Uso de Espaço Físico, correspondente a 117 m ² , situado no Edifício Sede Fórum Quintella Cavalcanti - Sede das Varas do Trabalho de Maceió, para fins de exploração dos serviços de restaurante do tipo self-service e lanchonete. <u>Valor Mensal mínimo da onerosidade</u> : R\$1.170,00(um mil cento e setenta reais) <u>Valor Mensal mínimo do Ressarcimento da Despesa com Rateio</u> : R\$1.041,04 (um mil e quarenta e um reais e quatro centavos) <u>Valor Global Mínimo da Proposta</u> : R\$ 2.211,04 (dois mil duzentos e onze reais e quatro centavos)		

10 – Validade da proposta, conforme edital

Obs 1.: Mínima de 60 (sessenta) dias, a partir da apresentação (data limite para entrega dos envelopes).

Declaramos que :

a) Temos disponibilidade de equipamentos e pessoal especializado e outros considerados essenciais para o cumprimento do objeto da presente licitação.

b) A prestação dos serviços ocorrerá em total conformidade com as especificações dos termos do edital e seus anexos.

(Localidade/UF), (...) de (...)de 2016

Assinatura do Representante Legal da
Empresa

**Carimbo padronizado
do CNPJ**



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº. 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO - I
PLANILHA DE DADOS

Dados da Empresa:

Razão Social	
CNPJ	
Endereço	
CEP	
Fones:	
Fax	
E-mail	
Site internet	

Dados do Representante da Empresa:

Nome	
Cargo	
Nacionalidade	
Estado civil	
Profissão	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	
Cart. de Identidade	
Órgão Expedidor	
CPF	

Dados Bancários da Empresa

Banco	
Agência	
Conta	

Dados do Contato com a Empresa:

Nome	
Cargo	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	

Empresa optante pelo SIMPLES NACIONAL?

- () Sim
() Não



PODER JUDICIÁRIO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
SECRETARIA DE LICITAÇÕES
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO

PROCESSO Nº. 1.594/2016
CONCORRÊNCIA Nº 001/2016

ANEXO - J

MINUTA DE TERMO DE CESSÃO DE USO

TERMO DE CESSÃO DE USO 19ª/AJA n. ____/2016
(Processo Administrativo TRT n. 1.594/2016)

*TERMO DE CESSÃO DE USO DE ÁREA DESTINADA À
EXPLORAÇÃO DE RESTAURANTE E LANCHONETE QUE
ENTRE SI CELEBRAM _____ E O TRIBUNAL REGIONAL
DO TRABALHO DA DÉCIMA NONA REGIÃO.*

O **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO**, com sede na Av. da Paz n. 2.076, inscrito no CNPJ sob o n. 35.734.318/0001-80, neste ato representado por _____, doravante denominado CEDENTE e, de outro lado, _____, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ sob o n. _____, aqui denominada CESSIONÁRIA e representada por _____, resolvem firmar o presente negócio jurídico, com fundamento na Lei n. 8.666/93, combinada com as demais normas de direito aplicáveis à espécie e no que consta no processo administrativo TRT 19ª n. 1.594/2016, celebrado na modalidade Concorrência sob o n. 01/2016, pactuando este Termo de Cessão de Uso de Área, mediante as condições constantes das seguintes cláusulas, que ambas as partes aceitam, ratificam e outorgam, por si e seus sucessores.

DO OBJETO

CLÁUSULA PRIMEIRA – O presente ajuste tem como objeto a contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo *self-service* e lanchonete, mediante concessão administrativa de uso de área, com a utilização das instalações já existentes no CEDENTE, localizada no térreo do Edifício sede Fórum Quintella Cavalcanti, Avenida da Paz, n. 1.994, em Maceió-AL, tudo conforme detalhamento no edital convocatório e seus anexos.

DOS PRAZOS

CLÁUSULA SEGUNDA – O prazo para o início dos serviços será de, no máximo, 10 (dez) dias úteis, contados a partir da data da celebração deste Termo.

CLÁUSULA TERCEIRA – A presente Cessão de Uso vigorará por 12 (doze) meses, contados a partir da data da sua assinatura, podendo ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, limitado a 60 (sessenta) meses, nos termos do inciso II, art. 57, da Lei n. 8.666/93.

DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

CLÁUSULA QUARTA – A CESSIONÁRIA deverá preparar as refeições na cozinha da própria empresa e prestar os serviços de distribuição e atendimento no restaurante *self-service* e lanchonete, de segunda a sexta-feira das 7:30h às 14:30h, ressalvados os dias em que não houver expediente no CEDENTE.

CLÁUSULA QUINTA – Os serviços compreendem:

I – o fornecimento de refeições do tipo *self-service* por quilograma; e

II – o fornecimento de lanches.

Parágrafo Primeiro. Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observadas as LISTAS/CARDÁPIO constantes do Anexo I do Projeto Básico para o *self-service* e para a lanchonete.

Parágrafo Segundo. O horário de funcionamento será:

I – **Refeições:** serão servidas das 11h às 14:30h, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite.

II – **Lanches:** serão servidos das 07:30h às 14:30h, sem interrupção.

Parágrafo Terceiro. O horário de funcionamento do restaurante/lanchonete poderá sofrer alterações de acordo com a necessidade estabelecida pelo CEDENTE, desde que, previamente informado à CESSIONÁRIA.

Parágrafo Quarto. O CEDENTE poderá, a seu critério, avisando previamente a CESSIONÁRIA, utilizar o refeitório do restaurante, fora do horário de almoço, para promover eventos/confraternizações de sua organização.

Parágrafo Quinto. A estimativa de público diário é de 50 (cinquenta) usuários para o almoço.

Parágrafo Sexto. A indicação desse quantitativo não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do CEDENTE, que não poderá ser responsabilizado por variações que possam ocorrer durante a execução do Contrato na quantidade de refeições ou lanches a serem servidos.

Parágrafo Sétimo. O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista da CESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas no Anexo I do Projeto Básico.

Parágrafo Oitavo. Todos os alimentos expostos no balcão de distribuição deverão ser mantidos em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o término do horário previsto para as refeições e identificados por meio de placas, etiquetas ou similares.

Parágrafo Nono. Os itens previstos para o cardápio poderão sofrer alterações, considerando-se a safra de alimentos, as datas comemorativas e a aceitação por parte dos usuários do restaurante, desde que aprovados pelo Fiscal do Contrato.

Parágrafo Décimo. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e, caso sejam utilizadas bandejas, estas devem ser forradas com papel descartável.

Parágrafo Décimo Primeiro. É terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para água, refrescos e café.

Parágrafo Décimo Segundo. Deverão ser oferecidos, no mínimo, refrigerantes em garrafas ou latas e sucos naturais.

Parágrafo Décimo Terceiro. A CESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, no mínimo, os itens constantes do Anexo I do Projeto Básico, podendo suspender o fornecimento daqueles que não tenham aceitação junto aos consumidores ou que se encontrem comprovadamente em falta no mercado, devendo ser providenciado um produto substituto.

Parágrafo Décimo Quarto. Não será permitida a venda ou exposição de bebidas alcoólicas, no restaurante e na lanchonete, sob pena de rescisão contratual.

DOS PROFISSIONAIS DA CESSIONÁRIA

CLÁUSULA SEXTA – Para uma execução eficiente dos serviços, conforme experiência anterior, estima-se que a CESSIONÁRIA precisará dispor pelo menos dos seguintes profissionais:

I – 1 (um) nutricionista;

II – 2 (dois) auxiliares de cozinha;

III – 1 (um) auxiliar de serviços gerais;

IV – 1 (um) gerente/caixa.

Parágrafo Primeiro. Não há obrigatoriedade da permanência do (a) nutricionista nas dependências do restaurante, contudo, suas atribuições básicas são a implantação, condução, planejamento e direção de todas as etapas do preparo e comercialização dos alimentos, além de ser o representante da CESSIONÁRIA, perante o Fiscal do Contrato, no tocante a assuntos referentes a alimentos e higiene.

Parágrafo Segundo. O nutricionista deverá implantar um programa que:

I – identifique as situações de risco de contaminação alimentar, definindo os recursos

humanos que deverão proceder com relação à segurança alimentar;

II – permita o controle da contaminação ambiental;

III – defina como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção da área física, mobiliários, utensílios e equipamentos.

Parágrafo Terceiro. A CESSIONÁRIA deverá apresentar seus empregados quando em horário de trabalho, nas dependências do CEDENTE, devidamente identificados, mediante uso permanente de crachás, uniformizados, permanentemente limpos, asseados, quer no aspecto pessoal quer no vestuário e calçado, substituindo-se aquele que se encontrar fora dos padrões, por solicitação do Fiscal do Contrato.

Parágrafo Quarto. A CESSIONÁRIA deverá:

I – fornecer uniforme padronizado aos seus empregados que contenha: gorro ou rede para o cabelo, calça comprida ou saia na altura do joelho, camisa ou blusa, toucas, aventais de plástico e de tecido, luvas, máscaras, sapatos, botas;

II – manter pessoal para atender a demanda, sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de empregado, ou por qualquer outra razão, **mantendo-se sempre o número de empregados suficiente à execução dos serviços;**

III – ressarcir os eventuais prejuízos causados ao CEDENTE e/ou terceiros, provocados por ineficiência ou irregularidades cometidas por seus empregados, na execução dos serviços;

IV – adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços;

V – fornecer ao Fiscal do Contrato, sempre que solicitado, os documentos que comprovem todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação, devendo manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas;

Parágrafo Quinto. A CESSIONÁRIA é responsável por todas as despesas diretas ou indiretas, tais como: salários, transportes, encargos sociais, fiscais, trabalhistas e de ordem de classe, indenizações e quaisquer outras que forem devidas aos seus empregados ou prepostos, no desempenho dos serviços objeto do Contrato, ficando, ainda, o CEDENTE isento de qualquer vínculo empregatício com os mesmos.

OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

CLÁUSULA SÉTIMA – Além de outras obrigações tratadas neste Contrato, caberá à CESSIONÁRIA:

I – afixar, em local visível, ou seja, na entrada do restaurante e junto ao balcão de atendimento, a tabela de preços do *self-service* e de todos os produtos comercializados, a qual deverá ser impressa, tipo cartaz;

II – disponibilizar, em recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados

individualmente, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta e guardanapos (dimensões 24x23,5cm);

III – afixar, sobre o balcão de distribuição e acima de cada prato servido com refeição, placa de pequeno porte com a indicação do nome do alimento ou prato;

IV – efetuar o abastecimento dos alimentos somente pela garagem, cujo acesso dar-se-á pela na Rua Artur Jucá, a partir das 10h00min;

V – utilizar, exclusivamente, as áreas de serviço do edifício para o transporte de materiais;

VI – efetuar o acondicionamento do lixo em sacos plásticos próprios e perfeitamente vedados, e retirá-los diariamente de acordo com as normas sanitárias vigentes, no horário compreendido entre 14:30 às 15:30 horas;

VII – manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do Contrato;

VIII – aceitar que, por conveniência administrativa, o CEDENTE possa alterar a qualquer época a localização das instalações, aumentar ou diminuir a área ocupada, desde que, comunicando a CESSIONÁRIA, com antecedência mínima de 30 (trinta) dias;

IX – credenciar, por escrito, junto ao CEDENTE, um **preposto** idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços;

X – fornecer todos os utensílios necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo tais utensílios serem novos;

XI – repor, com qualificação idêntica ou superior, bem patrimonial desaparecido ou com defeito insanável, decorrente do uso inadequado ou por falta de manutenção, que esteja sob a guarda e responsabilidade da CESSIONÁRIA;

XII – somente retirar qualquer bem móvel ou equipamento de propriedade do CEDENTE, mediante autorização expressa da área responsável do CEDENTE;

XIII – **preparar e servir os alimentos no mesmo dia, não sendo permitido, sob hipótese alguma, o reaproveitamento de qualquer componente da refeição, preparada e não servida ou consumida**, para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;

XIV – preparar e confeccionar os **lanches**, diariamente, nas **dependências da cozinha do restaurante**, e dependendo do caso, preparar na hora, devendo ser entregues aos usuários devidamente acondicionados em sacos de papel apropriados ou envolvidos em embalagens especiais;

XV – prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

XVI – responsabilizar-se pelo cumprimento fiel do que estabelecem as cláusulas e condições deste Contrato, de forma que os serviços a serem executados mantenham um alto nível de qualidade;

XVII – dispor de profissionais uniformizados e em número suficiente para atendimento nos horários de maior procura do restaurante e/ou lanchonete, devendo sempre dispensar atendimento cordial, rápido e eficiente;

XVIII – fornecer uniformes aos seus empregados devidamente limpos e bem passados, portando crachá de identificação, em totais condições de higiene quer no aspecto pessoal, quer no aspecto vestuário e calçado, mantendo necessariamente, o rosto barbeado, unhas e cabelos curtos ou presos e proteção para os cabelos, não utilizando anéis, pulseiras etc.;

XIX – manter quantidades suficientes de alimentos para o atendimento dos cardápios pré-estabelecidos, de forma que, durante o horário de funcionamento, não falte nenhum dos itens das tabelas divulgadas, zelando sempre pela boa qualidade dos produtos adquiridos e comercializados, utilizando matérias-primas adequadas, observando o padrão de qualidade quanto aos critérios organolépticos, higiênico-sanitários e nutricionais;

XX – manter, durante a execução do Contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, exigidas na licitação, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados;

XXI – respeitar as normas e procedimentos da CEDENTE, quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além de respeito às normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA, restrito às dependências do restaurante e lanchonete, salvo autorização da Coordenação de Segurança do CEDENTE, responsabilizando-se pelas conseqüências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

XXII – utilizar as instalações e os equipamentos fornecidos, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado;

XXIII – efetuar o pagamento da contraprestação (rateio e onerosidade) ao CEDENTE, mensalmente, nos termos da Resolução n. 87/2011, alterada pela Resolução CSJT n. 135/2014, observando-se que:

a) ainda que o restaurante permaneça fechado durante o período do recesso forense, quando parte dos setores do CEDENTE não funciona, **o valor correspondente à contraprestação mensal será devido, integralmente;**

b) fica estabelecido que o rateio das despesas com vigilância e segurança, energia elétrica, água e esgoto, corresponderá à proporcionalidade da área física ocupada pelo imóvel cedido, independentemente de o uso se dar de forma gratuita ou onerosa obedecidos os parâmetros descritos no anexo;

c) o valor mensal da contraprestação será recolhido por Guia de Recolhimento da União – GRU, **devendo a CESSIONÁRIA entregar mensalmente a cópia do comprovante de recolhimento ao fiscal do contrato;**

XXIV – arcar com as despesas de consumo de gás, ficando o seu abastecimento, controle e estoque sob sua inteira e exclusiva responsabilidade;

XXV – sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade

encarregada de acompanhar a execução dos serviços, com acompanhamento da Secretaria de Administração do CEDENTE, prestando todos os esclarecimentos solicitados e atendendo às reclamações formuladas;

XXVI – cumprir todas as normas regulamentares sobre higiene, medicina e segurança do trabalho, responsabilizando-se por quaisquer acidentes que venham a serem vítimas seus empregados quando em serviço, por tudo quanto às leis trabalhistas e previdenciárias lhes assegurem, e pela observância das demais exigências legais para o exercício da atividade;

XXVII – assegurar que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo, no prazo de 48(quarenta e oito) horas, aquele cuja conduta, a juízo do CEDENTE, seja inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

XXVIII – prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos das Resoluções **ANVISA RDC Nº 216 de 15/09/2004 e RDC nº. 52 de 29/09/2014**, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

XXIX – facilitar a fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando o CEDENTE do resultado das inspeções;

XXX – manter todas as áreas do salão, cozinha e depósito, no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e arrumação;

XXXI – utilizar produtos de limpeza adequados à natureza dos serviços, tais como: detergente com alto poder bactericida, para a ampla higienização do ambiente, equipamentos e utensílios de cozinha, bem como das mãos dos funcionários que manipulam alimentos;

XXXII – manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas (caso sejam utilizadas), pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

XXXIII – utilizar somente utensílios em aço inox, para retirar as preparações dos caldeirões, panelas e cubas de distribuição;

XXXIV – providenciar, junto aos órgãos competentes, a **obtenção de licenças, autorização de funcionamento e alvará**, para o exercício de suas atividades comerciais;

XXXV – corrigir, no prazo determinado pelo CEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pelo Fiscal do Contrato;

XXXVI – fornecer notas fiscais ou documentos equivalentes, a todos os consumidores dos seus produtos, quando solicitado;

XXXVII – não veicular publicidade acerca do Contrato, sem a anuência do CEDENTE;

XXXVIII – refazer ou substituir, no todo ou em parte, os alimentos constantes do cardápio do dia, considerados pelo Fiscal do Contrato sem condições de serem consumidos;

XXXIX – realizar as benfeitorias que julgar necessárias, **somente mediante autorização do CEDENTE**, ficando incorporadas ao imóvel, sem que assista à CESSIONÁRIA o direito de retenção ou indenização sob qualquer título;

XL – responsabilizar-se pelos danos causados direta ou indiretamente à Administração e a terceiros, decorrentes da sua culpa ou dolo ou pela ação de seus empregados, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade à fiscalização e o acompanhamento do CEDENTE.

XLI – **não subconceder ou subcontratar**, total ou parcialmente, o objeto deste Contrato;

XLII – aceitar como forma de pagamento dos serviços (*self-service* e lanchonete), dinheiro ou cartão magnético de débito ou crédito e/ou cartão refeição;

XLIII – disponibilizar, todos os alimentos constantes do cardápio diário, sejam eles refeições quentes, saladas frias variadas e sobremesas geladas ou não, de forma que o consumidor possa se servir conforme sua preferência e, ainda, mantê-los em temperaturas adequadas ao consumo imediato até o último minuto do horário previsto para as refeições;

XLIV – utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitido, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim. Os portas-papel devem ser instalados nos diversos setores do restaurante;

XLV – oferecer opção de alimentação orgânica, comprovada pelo selo “Produto Orgânico Brasil”, observando as orientações do Guia de Sustentabilidade da Justiça do Trabalho;

XLVI – observar o serviço de recolhimento do óleo de cozinha já utilizado e sua destinação para reciclagem, conforme orientação do CEDENTE, com a total proibição de que esse seja despejado na rede esgotos;

XLVII – proceder a coleta seletiva de lixo, considerando a separação do mesmo, conforme a política sócioambiental do CEDENTE, em observância ao Decreto n. 5.940/2006;

XLVIII – apresentar programa ou indicação de medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;

XLIX – privilegiar o uso de produtos não descartáveis.

Parágrafo Único. Para o funcionamento do Restaurante e Lanchonete, a CESSIONÁRIA deverá seguir os **procedimentos mínimos e básicos de higiene** constantes no Anexo A.II do edital convocatório.

DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

CLÁUSULA OITAVA – Caberá ao CEDENTE:

I – comunicar à CESSIONÁRIA toda e qualquer ocorrência relacionada à execução dos serviços contratados;

II – proporcionar as facilidades para que a CESSIONÁRIA possa executar seus serviços, dentro das normas do futuro Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela CESSIONÁRIA;

III – fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste Contrato, podendo sustar, recusar, mandar fazer ou desfazer qualquer serviço que não esteja de acordo com as condições e exigências especificadas;

IV – acompanhar e fiscalizar a execução do Contrato, através de servidor especialmente designado que anotar em registro próprio todas as ocorrências relacionadas com o mesmo;

V – examinar, **a qualquer tempo**, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA por meio do Fiscal do Contrato;

VI – verificar, a qualquer tempo, as condições de higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são servidos os alimentos, bem como de todas as instalações;

VII – conferir e vistoriar os cardápios, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA;

VIII – exigir, **a qualquer tempo**, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação;

IX – exigir o imediato afastamento e substituição de qualquer empregado ou preposto que não mereça confiança na execução dos serviços ou que produza complicações para a fiscalização, ou, ainda, que adote postura inconveniente ou incompatível com o exercício das funções que lhe foram atribuídas;

X – rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o Contrato,

DO ACOMPANHAMENTO E DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA NONA – O acompanhamento e a fiscalização da execução do Contrato consistem na verificação da conformidade da prestação dos serviços e da alocação dos recursos necessários, de forma a assegurar o perfeito cumprimento do ajuste, devendo ser exercidos por um ou mais representantes do CEDENTE, especialmente designados, na forma dos arts. 67 e 73 da Lei n. 8.666/1993, e do art. 6º do Decreto n. 2.271/1997.

Parágrafo Primeiro. A verificação da adequação da prestação do serviço deverá ser realizada com base nos critérios previstos neste Contrato, no edital convocatório e no projeto básico.

Parágrafo Segundo. O representante do CEDENTE deverá promover o registro das ocorrências verificadas, adotando as providências necessárias ao fiel cumprimento das cláusulas contratuais, conforme o disposto nos §§ 1º e 2º do art. 67 da Lei n. 8.666/1993.

Parágrafo Terceiro. As obrigações deverão ser executadas fielmente pelas partes, de acordo com as condições avençadas e as normas legais pertinentes, respondendo cada uma pelas consequências de sua inexecução total ou parcial.

Parágrafo Quarto. A fiscalização de que trata esta Cláusula não exclui nem reduz a responsabilidade da CESSIONÁRIA, inclusive perante terceiros, por qualquer irregularidade, ainda que resultante de imperfeições técnicas, vícios redibitórios, emprego de material inadequado ou de qualidade

inferior e, na ocorrência desta, não implica em co-responsabilidade do CEDENTE ou de seus agentes e prepostos, de conformidade com o art. 70 da Lei n. 8.666/1993.

DO PREÇO E DO REAJUSTE

CLÁUSULA DÉCIMA – O objeto será contratado pelo valor mensal ofertado na proposta da CESSIONÁRIA, sendo composto pela onerosidade mais as despesas com rateio. O valor **será fixo e irrevogável por um período de 12 (doze) meses.**

Parágrafo Primeiro. O valor cobrado mensalmente a título de ONEROSIDADE do cessionário será reajustado anualmente, a contar do início da vigência do termo aditivo de prorrogação, conforme a variação do IGP-M (Índice Geral de Preços de Mercado).

Parágrafo Segundo. O valor relativo ao RATEIO das despesas administrativas serão recalculados pelo CEDENTE, a cada 12 (doze) meses de contrato, no momento da prorrogação da Cessão de Uso.

DA FORMA DE PAGAMENTO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Os pagamentos efetuados pela CESSIONÁRIA ao CEDENTE devem observar o estabelecido na presentes Cláusula.

I – o pagamento dos produtos e serviços fornecidos/prestados pelo restaurante e lanchonete objeto deste Contrato será efetuado pelos próprios usuários dos serviços;

II – o pagamento da onerosidade e do ressarcimento de despesas rateadas observará as seguintes disposições:

a) a CESSIONÁRIA recolherá em favor do CEDENTE, mensalmente, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, o valor da onerosidade pela cessão da respectiva área, além dos valores referentes ao ressarcimento de despesas rateadas;

b) o pagamento deverá ser efetuado pela CESSIONÁRIA **até o 5º (quinto) dia útil do mês subsequente ao do serviço prestado;**

c) o pagamento da GRU deverá ser efetuado em qualquer agência do Banco do Brasil, terminais de saque ou internet;

d) a CESSIONÁRIA deverá encaminhar ao CEDENTE, no prazo de até 3 (três) dias úteis, a contar da data de vencimento, o comprovante de pagamento da Guia de Recolhimento da União - GRU, para fins de comprovação de pagamento e anexação ao respectivo processo administrativo;

e) em caso de ocorrência de atraso de pagamento, o valor devido será atualizado financeiramente, de acordo com a variação da taxa referencial do Sistema de Liquidação e Custódia – SELIC, ocorrida entre o dia seguinte ao vencimento da GRU e o dia do efetivo pagamento pela CESSIONÁRIA acrescido de multa de 2% (dois por cento) e demais cominações legais, independentemente de notificação;

f) não havendo pagamento, após 60 (sessenta) dias, a unidade fiscalizadora da

CEDENTE deverá manifestar-se sobre o interesse na continuidade da execução do Contrato, bem como tomar providências para inscrição do CNPJ da CESSIONÁRIA no Cadastro Informativo de Créditos não Quitados do Setor Público Federal – CADIN, em obediência ao disposto na Lei 10.522, de 19 de julho de 2002;

g) não havendo regularização após 60 (sessenta) dias, o CEDENTE adotará as medidas necessárias à rescisão contratual nos autos do processo administrativo correspondente, assegurada à CESSIONÁRIA a ampla defesa.

DA GARANTIA DE EXECUÇÃO

CLAÚSULA DÉCIMA SEGUNDA – Como garantia contratual de todas as obrigações assumidas, a empresa vencedora prestará a garantia no valor correspondente a 5% (cinco por cento) do valor total do Contrato, conforme o disposto no art. 56, § 1º, da Lei nº. 8.666/93. **Essa garantia deverá ser apresentada em até 30 (trinta) dias após a assinatura do contrato** e poderá ser prestada em uma das seguintes modalidades:

I – caução em dinheiro ou em títulos da dívida pública;

II – fiança bancária; ou

III – seguro garantia.

Parágrafo Primeiro. No caso de caução em dinheiro, o depósito deverá ser efetuado na Caixa Econômica Federal, mediante depósito identificado a crédito do CEDENTE.

Parágrafo Segundo. Caso a opção seja por utilizar títulos da dívida pública, estes devem ter 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.

Parágrafo Terceiro. A garantia, se prestada na forma de fiança bancária ou seguro-garantia, deverá ter validade durante a vigência do contrato.

Parágrafo Quarto. No caso de garantia na modalidade de fiança bancária, deverá constar expressa renúncia do fiador aos benefícios do artigo 827 do Código Civil.

Parágrafo Quinto. No caso de alteração do valor do contrato, ou prorrogação de sua vigência, a garantia deverá ser readequada ou renovada nas mesmas condições.

Parágrafo Sexto. A garantia apresentada pela licitante vencedora somente será liberada após a efetiva execução do contrato, na forma do art. 56, § 4º, da Lei n. 8.666/93.

Parágrafo Sétimo. Se o valor da garantia for utilizado, total ou parcialmente, pelo CEDENTE, para compensação de prejuízo causado no decorrer da execução contratual por conduta da CESSIONÁRIA, esta deverá proceder à respectiva reposição no prazo de 3 (três) dias úteis, contados da data em que tiver sido notificada.

Parágrafo Oitavo. A garantia será restituída automaticamente, ou por solicitação, no prazo de até 3 (três) meses contados do final da vigência do contrato ou da rescisão, ou em razão de

outras hipóteses de extinção contratual previstas em lei, somente após o integral cumprimento de todas as obrigações contratuais, inclusive recolhimento de multas e ressarcimento de eventuais prejuízos causados ao CEDENTE ou a terceiros durante a execução do objeto do contrato.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – Pela inexecução total ou parcial das condições pactuadas, erros de execução, o CEDENTE poderá aplicar à CESSIONÁRIA, as seguintes sanções:

I – advertência;

II – multas de até:

a) 1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por descumprimento do cardápio previsto, no caso de reincidência após ser alertada pelo fiscal do contrato;

b) 2% (dois por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por danos causados ao patrimônio do CEDENTE sob responsabilidade da CESSIONÁRIA, sem prejuízo das indenizações cabíveis;

c) 5% (cinco por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por dia de interrupção da prestação dos serviços;

d) 1% (um por cento) sobre o valor mensal do Contrato, por qualquer infração às disposições do edital, do projeto básico ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica;

III – suspensão temporária do direito de participar, por um prazo de até 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com o CEDENTE; e

IV – declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação, perante o CEDENTE que aplicou a penalidade, que será concedida sempre que a CESSIONÁRIA ressarcir o CEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no inciso anterior.

Parágrafo Primeiro. A aplicação das sanções previstas neste Contrato não exclui a possibilidade de aplicação de outras, previstas no edital e na Lei nº. 8.666/1993, inclusive a responsabilização da CESSIONÁRIA por eventuais perdas e danos causados ao CEDENTE.

Parágrafo Segundo. A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pelo CEDENTE.

Parágrafo Terceiro. O valor da multa **poderá ser descontado da garantia contratual** a ser prestada pela CESSIONÁRIA.

Parágrafo Quarto. Se o valor da multa for superior ao da garantia prestada a CESSIONÁRIA responderá pela diferença ou, quando for o caso, será cobrada judicialmente.

Parágrafo Quinto. A CESSIONÁRIA deverá repor, no **prazo máximo de 48 (quarenta**

e oito) horas, o valor da garantia que vier a ser utilizado pelo CEDENTE.

Parágrafo Sexto. As sanções previstas neste Contrato são independentes entre si, podendo ser aplicadas de forma isolada ou cumulativamente, sem prejuízo de outras medidas cabíveis.

Parágrafo Sétimo. Não será aplicada multa se, **justificada e comprovadamente**, o atraso na execução dos serviços advier de caso fortuito ou de força maior.

Parágrafo Oitavo. A atuação da CESSIONÁRIA no cumprimento das obrigações assumidas será registrada no Sistema Unificado de Cadastro de Fornecedores – SICAF, conforme determina o § 2º, do art. 36, da Lei n. 8.666/1993.

Parágrafo Nono. Em qualquer hipótese de aplicação de sanções, serão assegurados à CESSIONÁRIA o contraditório e a ampla defesa.

DA RESCISÃO

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – A inexecução total ou parcial do Contrato enseja a sua rescisão, conforme disposto nos artigos 77 a 80 da Lei 8.666/93.

Parágrafo único. Os casos de rescisão contratual serão formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

DAS CONSIDERAÇÕES FINAIS

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – O presente ajuste vincula-se ao instrumento convocatório pertinente em todos os seus termos e à proposta da CONCESIONÁRIA, sendo os casos omissos resolvidos de acordo com a legislação aplicável à espécie.

DA PUBLICAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – Em cumprimento ao disposto no art. 61, parágrafo único da Lei n. 8.666/93, incumbirá ao CEDENTE providenciar a publicação do extrato deste ajuste e de seus eventuais termos aditivos no Diário Oficial da União.

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – É competente o foro do Juízo Federal da Seção Judiciária de Maceió-AL para dirimir quaisquer litígios oriundos do presente ajuste.

E, para firmeza e como prova de assim haverem entre si, ajustado, assinam o presente, em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para que produza seus legais e jurídicos efeitos.

Maceió, ____ de ____ de ____.

CEDENTE

CESSIONÁRIA