



TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÕES
CONCORRÊNCIA N. 01-A/2010
PROCESSO N. 77.034/2009
EDITAL

A **Comissão Permanente de Licitação do TRT da 19ª Região**, instituída pelo Ato TRT GP n. 81 de 1993, e designada pela Portaria TRT GP n. 145/2008, leva ao conhecimento dos interessados que, na forma da Lei n. 8.666, de 21 de junho de 1993 e alterações posteriores, da Lei n. 9.636/98, do Decreto nº3725/2001, do ATO TRT 19ª n. 206/98 - *que regulamenta a consulta ao SISTEMA DE CADASTRAMENTO UNIFICADO DE FORNECEDORES – SICAF*, Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977, Código de Defesa do Consumidor (LEI Nº 8.078 DE 11.09.1990), Resolução – RDC Nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação e Normas do INMETRO afetas à matéria, fará realizar licitação, na modalidade **Concorrência**, do tipo **MENOR OFERTA**, para contratação de empresa especializada na exploração de restaurante com serviço do tipo “self-service” e lanchonete - salão com **109,33m²** com capacidade para 56 lugares, mediante cessão 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.

LOCAL, DATA E HORÁRIO

Edifício-Sede do **Tribunal Regional do Trabalho**, situado na Av. Da Paz, 2076, Centro, 6º andar, sala 603.

DATA 22 de junho de 2010

Horário: 09h30min

ATOS A SEREM PRATICADOS:

- a) Recebimento dos envelopes de **Documentação e Proposta**;
- b) Abertura dos envelopes de **Documentação**;
- c) Divulgação das firmas **habilitadas e inabilitadas**;
- d) Abertura dos envelopes de **Proposta** das firmas **habilitadas**;
- d) Divulgação da **licitante vencedora** desta Concorrência, em sessão pública com a presença de todos os licitantes ou, não sendo possível, mediante publicação no D.O.U. Se na data supracitada não houver expediente, esta **Concorrência** será realizada na primeira data subsequente de funcionamento que lhe seguir
- e) Devolução dos envelopes **Proposta** às firmas **Inabilitadas**;

CAPÍTULO I - DO OBJETO

1.1 A presente licitação tem como objeto a contratação da cessão onerosa do uso de área (salão de **109,33m²** com capacidade para 56 lugares) e bens destinados à prestação de serviços de restaurante com serviço tipo “self service” e lanchonete, cuja dependência está localizada no térreo do Edifício Sede das Varas do Trabalho do Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região (Fórum Quintella Cavalcanti), nos termos e condições estabelecidos neste Edital e seus anexos.

CAPÍTULO II - DA EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

2.1. 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 quinta-feira, das 9h às 16h, e as sextas-feiras das 9h às 14h, ressalvados os dias em que não houver expediente na Cedente.

2.2. Os serviços compreendem:

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

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

2.4. O horário de funcionamento será:

a) Refeições: serão servidas das 11h às 15h, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite.

b) Lanches: horário compreendido das 09h às 16h, sem interrupção.

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

2.6. 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.

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

2.7.1. 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.

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

2.9. 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.

2.10. 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.

2.11. Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável.

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

2.13. Deverão ser oferecidas, **no mínimo**, bebidas não alcoólicas, refrigerantes em garrafas ou latas e sucos naturais.

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

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

CAPÍTULO III - DOS PROFISSIONAIS

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

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

3.2. 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.

3.3. 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) permitir o controle da contaminação ambiental; e c) definir como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção da área física, mobiliários, utensílios e equipamentos.

3.4. 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.

3.5. 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.

3.6. 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.

3.7. 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.

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

3.9. 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.

3.10 A Cessionária deverá comprovar, no momento da formalização do contrato, a habilitação do profissional de Nutrição, através de sua carteira profissional, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, ou documento equivalente.

3.11 A cessionária deverá fornecer ao fiscal do contrato, até o décimo dia útil após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e contratação de novo empregado. Entenda-se por empregado da cessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste projeto básico.

3.12. O TRT da 19ª Região/cedente poderá requerer, a qualquer momento, que a Cessionária apresente cópia dos contracheques de todos os seus empregados, recibo de vale-transporte, certidão de recolhimento do FGTS e outros documentos.

3.13. 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.

CAPÍTULO IV – DOS PROCEDIMENTOS BÁSICOS

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

CAPÍTULO V - DAS LICITANTES

5.1. Poderão participar desta Concorrência quaisquer interessados que comprovem possuir os requisitos mínimos de qualificação exigidos no **Capítulo X - DA HABILITAÇÃO**, e não estejam inseridos no item 5.2 deste capítulo.

5.2. Não poderão concorrer:

5.2.1 - Empresas que se enquadrarem em uma ou mais das seguintes situações:

- a) que tenham sido declaradas inidôneas por qualquer órgão público federal, estadual, municipal ou do Distrito Federal;
- b) estejam sob regime de concordata ou falência ou em recuperação judicial ou extrajudicial;

5.2.2 - Os impedimentos acaso existentes deverão ser declarados pela empresa proponente, sob pena de responsabilidades administrativas e penais cabíveis, conforme legislação vigente.

5.3. - Não serão admitidas nesta Concorrência empresas em regime de consórcio, nem a subcontratação parcial ou total da cessão.

CAPÍTULO VI – IMPUGNAÇÃO AO EDITAL

6.1. É facultado a qualquer cidadão impugnar, por escrito, os termos do presente Edital, até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação (documentação), devendo o TRT da 19ª Região, por intermédio da CPL, julgar e notificar o impugnante da decisão, em até 3 (três) dias úteis.

6.2. Eventuais impugnações do Edital, por parte das empresas licitantes, deverão ser dirigidas ao Presidente da Comissão Permanente de Licitação da **Concorrência nº 001/2010**, por escrito, e entregues, diretamente ou por via postal, no Protocolo do Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, localizado **à Avenida da Paz, nº 2076, Térreo, Centro - Maceió - AL**. CEP: 57020-440, até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação, devendo conter, necessariamente:

- a) identificação e qualificação do impugnante;
- b) data, nome e assinatura do signatário, explicitando-se o cargo, quando se tratar de representante legal da pessoa jurídica, exigindo-se, na hipótese de procurador, procuração com poderes específicos, outorgada na forma da lei;

- c) objeto da impugnação, com a indicação clara dos itens impugnados;
- d) fundamentação do pedido.

6.3. Decairá do direito de impugnar os termos deste Edital a empresa licitante que não o fizer até o segundo dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de Documentação de Habilitação, hipótese em que a comunicação respectiva não terá efeito de recurso.

6.4. Acolhida a impugnação, a Comissão Permanente de Licitação divulgará Aviso de Alteração de Edital no Diário Oficial da União e nos demais meios pelos quais se deu a publicação original, informando as partes do Edital que foram alteradas e, caso a alteração implique a reformulação da Documentação de Habilitação e das Propostas, será reaberto o prazo inicialmente estabelecido para a apresentação desses documentos.

6.5. O não oferecimento, no prazo legal, de impugnação ao Edital e a subsequente entrega dos **envelopes**, levam a pressupor que a empresa licitante tem dele pleno conhecimento e que o aceita, incondicionalmente, vedadas alegações posteriores de desconhecimento ou discordância de suas cláusulas ou condições, bem como das normas regulamentares pertinentes.

CAPÍTULO VII - CREDENCIAMENTO DOS REPRESENTANTES

7.1. Um único representante da empresa proponente deverá se apresentar para credenciamento junto ao (a) Presidente da Comissão Permanente de Licitação que, devidamente munido de documento que o credencie a participar deste procedimento licitatório, venha a responder por sua representada, devendo, ainda, no ato de entrega dos envelopes, identificar-se exibindo a carteira de identidade ou outro documento equivalente.

7.2. O credenciamento far-se-á através de instrumento público de procuração ou instrumento particular com firma reconhecida, contendo expressamente a outorga de poderes para formular ofertas e lances de preços e praticar todos os demais atos pertinentes ao certame, em nome da proponente. Em sendo sócio, proprietário, dirigente ou assemelhado da empresa proponente, deverá apresentar cópia do respectivo estatuto ou contrato social, no qual estejam expressos seus poderes para exercerem direitos e assumir obrigações **em decorrência de tal investidura**.

7.3. Caso haja a apresentação de procuração, os poderes do outorgante deverão ser comprovados através de ato constitutivo ou assemelhados, ou ainda, outro documento comprobatório.

7.4. É possível a entrega dos envelopes (habilitação e proposta) pelo representante da licitante, com a simples apresentação da carteira de identidade sem o credenciamento do mesmo. Nestas condições o representante da licitante não poderá apresentar lances verbais, nem tampouco manifestar intenção em interpor recursos administrativos.

CAPÍTULO VIII - DO RECEBIMENTO DOS ENVELOPES

8.1 Na data, horário e local fixados no preâmbulo deste **edital**, cada **licitante** deverá apresentar à **Comissão Permanente de Licitações**, simultaneamente, sua **documentação e proposta**, em envelopes separados e lacrados, contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, além da razão social ou nome e CPF da **Licitante**, os seguintes dizeres:

CONCORRÊNCIA N. 01-A/2010
PROCESSO N. 77.034/2009
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
ENVELOPE N. 01 (habilitação)

CONCORRÊNCIA N. 01-A/2010
PROCESSO N. 77.034/2009
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO
ENVELOPE N. 02 (proposta)

CAPÍTULO IX - DO PROCESSAMENTO

9.1. A licitante deverá entregar os envelopes lacrados de **Documentação e Proposta** na data, horário e local já fixados no preâmbulo deste edital. **Declarada a abertura da sessão pelo(a) Presidente(a) da Comissão, não mais serão admitidas novas empresas proponentes.**

9.2. A abertura dos envelopes de **Documentação e Proposta** será realizada em sessão pública, da qual se lavrará ata circunstanciada, assinada pelos licitantes presentes e pelos membros da **Comissão Permanente de Licitações**.

9.3. Recebidos os envelopes de **Documentação e Proposta** e uma vez iniciada a abertura dos mesmos, não serão permitidas quaisquer retificações que possam influir no resultado final do processo licitatório.

9.4. Abertos os **envelopes de Documentação**, a **Comissão Permanente de Licitações**, a seu juízo exclusivo, poderá apreciar os documentos de cada **licitante**, individualmente, podendo, na mesma reunião, divulgar o nome das **licitantes** habilitadas e das inabilitadas ou marcar nova data para a divulgação do resultado, devendo os envelopes de **Proposta das empresas ou pessoas físicas inabilitadas** ser devolvidos devidamente fechados, desde que não tenha havido interposição de recurso ou após a sua denegação.

9.5. Para as empresas cadastradas no SICAF, fica facultada ao (a) Presidente (a) da Comissão a extração, na sessão pública, de declarações porventura existentes naquele sistema, que forem competentes para substituir os documentos relacionados no item 10.2, b; 10.3 e 10.5, b. deste edital, para fins de habilitação da empresa licitante. Essas declarações somente serão válidas para esta licitação se as informações relativas aos respectivos documentos estiverem disponíveis e dentro do prazo de validade naquele sistema.

9.5.1 As declarações serão juntadas ao processo de licitação.

9.5.2. Havendo irregularidade no cadastramento, a licitante será inabilitada.

9.5.3. No caso de a licitante ser inabilitada e comprovar, exclusivamente, mediante apresentação do formulário de Recibo de Solicitação de Serviço, ter entregue a documentação à sua Unidade Cadastradora no prazo regulamentar, o presidente da Comissão de Licitação suspenderá os trabalhos e comunicará o fato ao Ministério do Planejamento, Orçamento e Gestão (antigo MARE), consoante o subitem 8.9.1 da IN MARE nº. 5/1995.

9.5.4. Do exame da documentação e/ou declaração da situação do fornecedor junto ao SICAF será lavrada ATA ou relatório circunstanciado com a indicação das empresas e/ou pessoas físicas habilitadas nesta licitação.

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

9.7. Inabilitação da **licitante** importa preclusão do seu direito de participar das fases subsequentes.

9.8. Em seguida, proceder-se-á à abertura dos envelopes de **Proposta das licitantes** habilitadas, desde que transcorrido o prazo sem interposição de recursos, ou tenha havido desistência expressa ou após o julgamento dos recursos interpostos.

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

9.10. Ultrapassada a fase de habilitação das licitantes e abertos os **envelopes Proposta**, não caberá desclassificá-las por motivo relacionado com a habilitação, salvo em razão de fatos supervenientes só conhecidos após o julgamento.

9.11. Se não houver tempo suficiente para a abertura dos **envelopes de Documentação e Proposta**, em uma única sessão, face o exame da documentação, os envelopes não abertos, já rubricados, ficarão em poder da **Comissão Permanente de Licitações** até a data e horário oportunamente marcados para a continuidade do evento.

9.12. Levando-se em conta a atividade específica da licitante e o interesse do **Tribunal**, é facultada à **Comissão Permanente de Licitações** ou à autoridade superior, em qualquer fase desta **Concorrência**, a promoção de diligências destinadas a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar originariamente das propostas.

9.13. Todos os documentos e igualmente as propostas serão rubricadas pelos membros da CPL e pelos representantes legais das licitantes presentes à Sessão

CAPÍTULO X - DA HABILITAÇÃO - ENVELOPE N. 01

10.1. A habilitação far-se-á mediante a apresentação dos documentos de que tratam os artigos 27 a 31 da Lei n.º 8.666/93 e de outros correlatos, devendo ser entregues, preferencialmente de forma ordenada, conforme relação a seguir, para maior rapidez durante a conferência e exame pertinente:

10.2. HABILITAÇÃO JURÍDICA

- a) cédula de identidade do representante legal;
- b) Tratando-se de sociedade comercial, ato constitutivo, estatuto ou contrato social em vigor, com todas as alterações, ou ato constitutivo consolidado, devidamente registrado, com as devidas adaptações, conforme determina o art. 2.031 do Código Civil Brasileiro em vigor, e, no caso de sociedade por ações, acompanhado de documentos de eleições de seus administradores, quando o licitante for representado por pessoa que estatutariamente tenha poder para tal, comprovando esta capacidade jurídica;
- c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhada de prova de que a diretoria está em exercício;
- d) 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; e.
- e) No caso de empresa individual, comprovação de registro comercial.

10.3. REGULARIDADE FISCAL E OUTRAS DECLARAÇÕES

- a) Prova de inscrição no Cadastro Nacional da Pessoa Jurídica (CNPJ), do Ministério da Fazenda;
- b) prova de inscrição no cadastro de contribuintes estadual ou municipal, se houver, relativo ao domicílio ou sede do licitante, pertinente ao seu ramo de atividade e compatível com o objeto desta licitação;
- c) Prova de regularidade junto à Fazenda Federal - Certidão Conjunta Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais, expedida pela Secretaria da Receita Federal do Brasil.
- d) Prova de regularidade relativa à Seguridade Social: CND - Certidão Negativa de Débito, emitida pelo Instituto Nacional do Seguro Social-INSS ou pela Secretaria da Receita Federal;
- e) Prova de regularidade relativa ao Fundo de Garantia do Tempo de Serviço – FGTS: Certidão de Regularidade de FGTS - CRF, emitida pela Caixa Econômica Federal;
- f) 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 nos anexos X e XI** deste edital;

g) Declaração de que a empresa através de seu representante visitou a área física objeto desta licitação, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços que se propõe, em conformidade com o modelo do anexo IX.

Obs: A declaração é de responsabilidade exclusiva da proponente, não sendo fornecido pelo TRT da 19ª Região nem sendo necessária assinatura de servidor do Tribunal no documento.

h) Planilha de dados preenchida na forma do **anexo XII** deste edital. A não entrega da planilha de dados na forma do anexo acima mencionado não implicará a inabilitação da licitante do certame licitatório, devendo, o (a) Pregoeiro(a) conceder prazo para sua apresentação.

10.4 QUALIFICAÇÃO TÉCNICA

a) Autorização da Vigilância Sanitária ou órgão congênere.

10.5 QUALIFICAÇÃO ECONÔMICO-FINANCEIRA

a) Certidão Negativa de pedido de falência ou recuperação judicial ou extrajudicial, expedida pelo Cartório Distribuidor da sede da pessoa jurídica. Caso não possuam prazos de validade, somente serão aceitas com data não excedente a 60 (sessenta) dias de antecedência da data prevista para apresentação das propostas;

b) balanço patrimonial e demonstrações contábeis do resultado do **último exercício social** já exigíveis e apresentados **na forma da lei**, que comprovem a boa situação financeira da instituição, vedada a substituição por balancetes ou balanços provisórios

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

a) sociedades regidas pela Lei nº 6.404/76 (sociedade anônima):

- publicados em Diário Oficial; ou

- publicados em jornal de grande circulação; ou

- assinalados pelos administradores da empresa e pelo contador ou

- por fotocópia do balanço patrimonial e demonstrações contábeis extraídas do livro Diário, inclusive dos Termos de Abertura e Encerramento, devidamente autenticados ou registrados na Junta Comercial da sede ou domicílio da entidade licitante ou outro Órgão equivalente.

10.5.1. O balanço patrimonial e as demonstrações contábeis deverão estar assinados por Contador ou por profissional equivalente, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade.

10.5.1.1. A boa situação financeira será avaliada pelos Índices de **Liquidez Geral (LG)**, **Solvência Geral (SG)** e **Liquidez Corrente (LC)**, resultantes da aplicação das seguintes fórmulas:

$$\text{LG} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE} + \text{REALIZÁVEL A LONGO PRAZO}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$\text{SG} = \frac{\text{ATIVO TOTAL}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE} + \text{EXIGÍVEL A LONGO PRAZO}}$$

$$\text{LC} = \frac{\text{ATIVO CIRCULANTE}}{\text{PASSIVO CIRCULANTE}}$$

a) as fórmulas deverão estar devidamente aplicadas em memorial de cálculos juntado ao balanço;

a.1) caso o memorial não seja apresentado, a CPL reserva-se o direito de efetuar os cálculos;

10.5.2. Na falta das certidões referidas no subitem. **10.2** e/ou dos documentos relacionados no subitem **10.3** e **10.5**. será facultado à CPL a verificação das informações relativas à habilitação jurídica, regularidade fiscal e qualificação econômico-financeira junto ao SICAF.

Caso os índices do subitem 10.5.1 sejam inferiores a 1(um) será considerada de boa situação financeira, a empresa que apresentar patrimônio líquido não excedente a 10% do valor estimado da contratação, devendo a comprovação ser feita relativamente à data da apresentação da proposta, na forma da lei, admitindo a atualização para esta data através de índices oficiais.

CAPÍTULO XI – DA PROPOSTA – ENVELOPE N. 02

11.1 A **proposta** contida no **Envelope n. 02** seguirá o modelo do Anexo III deste edital e deverá ser apresentada da seguinte forma:

a) digitada ou impressa em formulário contínuo, de preferência, redigida com clareza, sem emenda, acréscimo, rasuras ou entrelinhas, devidamente datada e assinada, como também rubricadas todas as suas folhas;

b) a **cotação para o quilograma da refeição tipo *self service*, em moeda nacional, devendo o preço ser expresso em algarismos e por extenso;**

c) declaração de que os produtos de lanchonete e sobremesas serão vendidos e limitados aos

preços de mercado;

d) conter razão social do proponente, CNPJ, endereço completo, telefone, fax e, se houver, endereço eletrônico, para contato, como também nome completo do representante legal que firmara o contrato, com respectiva qualificação, no de RG e CPF, endereço com CEP, telefone, fax e, se houver, endereço eletrônico, para contato;

e) declaração de que tem plena ciência do recolhimento mensal em favor do Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, da importância correspondente a **3,4% (três vírgula quatro por cento) do valor da conta mensal de energia e 2% (dois por cento) do valor da conta mensal de água, ambas** relativas ao edifício sede das Varas do Trabalho da Capital, bem como o **valor total da conta mensal do telefone (ramal) disponibilizado para dependência do Restaurante;**

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

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

11.2 Prazo de validade da proposta não inferior a 60 (sessenta) dias.

CAPÍTULO XII – DO CRITÉRIO DE JULGAMENTO

12.1 O julgamento da licitação será o critério de **MENOR PREÇO UNITÁRIO POR QUILO DA REFEIÇÃO** (self-service), sendo que o **Preço Unitário Máximo por Quilo aceito pelo TRT da 19ª Região** será de **R\$ 24,67** (vinte e quatro reais e sessenta e sete centavos), conforme indicado no Anexo III deste edital, o qual foi obtido por meio de pesquisa de mercado.

a) No caso de absoluta igualdade de preços entre duas ou mais propostas, será realizado sorteio entre elas, conforme disposto no § 2º do art. 45 da Lei 8.666/93, ficando o resultado deste sorteio constando em ata e ratificado pelos representantes das empresas.

b) O sorteio definirá a classificação das propostas de preços dos licitantes que apresentarem igual oferta, considerando o disposto no item anterior. As propostas de preços das demais licitantes seqüenciarão a classificação, considerando-se a ordem crescente dos preços unitários.

c) Não serão tomadas em consideração as vantagens não previstas nesta licitação.

d) Analisadas as propostas, serão desclassificadas as que deixarem de atender às exigências desta licitação, e apresentarem proposta alternativa.

e) Realizado o julgamento, será encaminhado o processo, juntamente com as propostas e seus anexos, ao Exmo. Senhor Desembargador Presidente do TRT da 19ª Região para adjudicação e homologação, indicando-se o licitante vencedor.

CAPÍTULO XIII – DO DIREITO DE RECURSOS

13.1 Das decisões da Comissão Permanente de Licitação caberão recursos dirigidos à autoridade competente do TRT da 19ª Região, nos termos do art. 109 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, nos casos de:

- a) habilitação ou inabilitação da empresa licitante;
- b) julgamento das propostas; ou
- c) anulação ou revogação da licitação.

13.1.1. Os recursos previstos nas alíneas “a” e “b” do subitem 13.1 terão efeito suspensivo.

13.1.2. O Recurso, devidamente fundamentado, deverá ser dirigido à autoridade competente do TRT da 19ª Região, por intermédio da CPL, e protocolado no Setor de Protocolo do Edifício Sede do TRT da 19ª Região, situado na Avenida da Paz, 2076, Centro, Térreo, em Maceió – AL, em horário normal de expediente da repartição.

13.1.3. Recebido o Recurso, o presidente da Comissão Permanente de Licitação comunicará às demais empresas licitantes para, querendo, impugná-lo, no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

13.1.4. Expirado o prazo para impugnação, com ou sem a manifestação das demais empresas licitantes, a Comissão Permanente de Licitação, no prazo de 5 (cinco) dias úteis, procederá à análise do Recurso, podendo reconsiderar sua decisão ou submetê-lo, devidamente informado, à autoridade competente do TRT da 19ª Região, que o julgará no prazo de 5 (cinco) dias úteis.

CAPÍTULO XIV - OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

14.1 Caberá à licitante vencedora:

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;

14.2. Utilizar em todas as mesas toalhas brancas em tecido liso de boa qualidade, guarnecidas com recipientes apropriados, sal de cozinha, palitos embalados individualmente, azeite de oliva, vinagre, molho de pimenta e guardanapos (dimensões 24x23, 5 cm);

14.3. 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 e a quantidade de calorias por porção, além da informação sobre ausência de **lactose** e **glúten** na preparação;

14.4. Elaborar os cardápios por nutricionista da cessionária, apresentando-os, semanalmente, à Administração da CEDENTE, para inclusão na Intranet da Cedente;

14.5. Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem dessas toalhas efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;

14.6. Efetuar o abastecimento dos alimentos somente pela garagem, cujo acesso dar-se-á pela na Rua Artur Jucá, a partir das 10h30min.

14.7. Utilizar, exclusivamente, as áreas de serviço do edifício para o transporte de materiais;

14.8. 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 14h00min às 16h00min horas;

14.9. Manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

14.10. 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;

14.11. 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;

14.12. Fornecer todos os utensílios necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e lanchonete, devendo tais utensílios serem novos;

14.13. 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;

14.14. Somente retirar qualquer bem móvel ou equipamento de propriedade da CEDENTE, mediante autorização expressa da área responsável do TRT da 19ª Região;

14.15. 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, para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;

14.16. 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;

14.17. Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

14.18. 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;

14.19. 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;

14.20. 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.;

14.21. 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;

14.22. 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;

14.23. Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas. Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, **cuja validade será de 6 (seis) meses**, devendo ser renovada a cada período;

14.24. Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

14.25. 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, responsabilizando-se pelas conseqüências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

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

14.27. **Ressarcir** à CEDENTE, **mensalmente, até 10 (dez) dias corridos**, a contar da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor resultante da aplicação dos percentuais abaixo:

- a) **2% (dois por cento)** do total da despesa com consumo de água;
- b) **3,4% (três vírgula quatro por cento)** do total da despesa com consumo de energia elétrica.

14.27.1. A aplicação dos percentuais citados acima representa, atualmente, um **valor mensal médio estimado** de **R\$ 707,82** (setecentos e sete reais e oitenta e dois centavos).

14.27.2. O valor mensal devido será efetivamente aferido a partir da emissão das respectivas faturas, devendo a CESSIONÁRIA entregar a cópia do comprovante do recolhimento ao Fiscal do Contrato;

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

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

14.30. 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;

14.31. 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;

14.32. Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução **ANVISA RDC N° 216, de 15/09/2004**, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

14.33. Facilitar à fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a cedente do resultado das inspeções;

14.34. 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;

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

14.36. Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e

talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

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

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

14.39 - Realizar dedetização e desratização **a cada 6 meses, ou períodos inferiores, por solicitação da CEDENTE**, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas por servidor especialmente designado pela CEDENTE;

14.40. Fornecer, **trimestralmente**, laudo microbiológico da produção;

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

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

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

14.44. 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;

14.45. 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.

14.46. Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da ~~CON~~CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

14.47. 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 ~~con~~cedente.

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

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

14.50. 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;

14.51. Caso haja **algum imprevisto**, e seja necessária alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 2 (duas) horas antes da abertura do restaurante. **Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;**

14.52. 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;

14.53. **Ressarcir à CEDENTE, mensalmente**, até 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação feita pelo Gestor do Contrato, **o valor correspondente ao total da conta de telefone** de sua propriedade, instalado no restaurante/lanchonete. Não será cobrado ao CESSIONÁRIO valor referente a aluguel pela área cedida.

CAPÍTULO XV– DAS OBRIGAÇÕES DO CEDENTE

15.1 Caberá ao Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região:

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

15.1.2. 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;

15.1.3. 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;

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

15.1.5. Examinar, a qualquer tempo, a quantidade e a qualidade das refeições preparadas pela CESSIONÁRIA por meio do Setor de Saúde da CEDENTE/por meio da contratação de terceiros nos termos do artigo 67 da Lei 8.666/93;

15.1.6. Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são servidos os alimentos, bem como de todas as instalações;

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

15.1.8. Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;

15.1.9. Designar servidor para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral, que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

15.1.10. 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;

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

15.1.12. Realizar pesquisa de opinião da clientela do restaurante e da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação dos usuários sobre os serviços prestados, sugerindo alterações ou remoção dos itens abaixo da expectativa.

CAPÍTULO XVI - DO FISCAL DO CONTRATO

16.1 São atribuições do Fiscal do Contrato:

- a) Encaminhar à Secretaria Administrativa os documentos com as ocorrências que impliquem possíveis sanções à Cessionária;
- b) Solicitar à Cessionária e a seus prepostos ou obter da Administração todas as providências tempestivas necessárias ao bom andamento da avença;
- c) Verificar a conformidade da execução dos serviços com os procedimentos e equipamentos empregados para garantir a qualidade desejada dos serviços;
- d) Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela Cessionária é suficiente para o seu bom desempenho;
- e) Documentar as ocorrências havidas, em registro próprio, firmado juntamente com o preposto da Cessionária;
- f) Fazer vistorias periódicas no local de preparo, acondicionamento e onde são servidas as refeições, relatando o que julgar necessário;
- g) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública, bem como relatar à autoridade do órgão as ocorrências que exijam intervenção dela;
- h) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato observando as responsabilidades da Cessionária, bem assim indicar as ocorrências verificadas.

CAPÍTULO XVII – DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

17.1 A cedente poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora, onde cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo.

17.2 A pesquisa de satisfação deverá entrevistar a clientela que utilizem os serviços do restaurante do Cedente;

17.3 A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

- a) qualidade das refeições;
- b) qualidade dos lanches;
- c) qualidade das frutas;
- d) qualidade dos sucos;
- e) variedade do cardápio;
- f) presteza no atendimento;
- g) limpeza do ambiente;
- h) preço, em relação a qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
- i) nível geral de satisfação;
- j) outros aspectos necessários.

17.4 Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);

17.5 A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento);

17.6 Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

- a) indicar a empresa cessionária os itens insatisfatórios;
- b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

17.7 O período entre duas avaliações não poderá ser inferior a 03 (três) meses.

CAPÍTULO XVIII – DO RESULTADO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

18.1 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório a empresa cessionária continuará com a cessão até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato;

18.2 Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

- a) em até 03 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;
- b) acima de 04 (três) itens, a administração aplicará advertência à empresa cessionária;

c) de 05 (seis) a 07 (sete) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, conforme especificado no item 22.9 16.10;

d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 7% (sete por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, conforme especificado no item 22.9, podendo rescindir o contrato;

18.3 Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

a) a administração aplicará advertência à empresa cessionária;

b) de 04 (três) a 06 (cinco) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, conforme especificado no item 22.9;

c) de 07 (seis) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, conforme especificado no item 22.9, podendo rescindir o contrato;

18.4 Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração aplicará multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado;

18.5 Após a aplicação de 03 (três) multas em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá rescindir o contrato;

CAPÍTULO XIX – DO PRAZO PARA INÍCIO DOS SERVIÇOS E DAS ESPECIFICAÇÕES TÉCNICAS

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

19.2 As especificações técnicas dos serviços a serem prestados estão descritas no **Anexo I deste edital**.

CAPÍTULO XX - DA VIGÊNCIA DO CONTRATO

20.1 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.

CAPÍTULO XXI – DO PREÇO E DO REAJUSTE

21.1 O objeto será contratado pelo Preço Unitário por Quilo ofertado na proposta da licitante vencedora, que será fixo e irajustável por um período de 12 (doze) meses, quando então se promoverá a sua correção de acordo com a variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice inicial aquele vigente no mês anterior ao da celebração do contrato e como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

21.2 O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d”, do inciso II, do art. 65, da Lei nº 8.666/93.

CAPÍTULO XXII – SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

22.1 Pelo descumprimento total ou parcial do objeto deste contrato e/ou pelo retardamento na sua execução o Cedente poderá, garantida a prévia defesa da Concessionária, no prazo legal, aplicar as seguintes sanções:

a) advertência;

b) multas de até:

b.1) 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado 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 estimado 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 estimado do Contrato, por dia de interrupção da prestação dos serviços;

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

c) multas, atreladas aos resultados da pesquisa de satisfação, regulada neste edital;

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

e) 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 cedida sempre que o contratado ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

22.2. A aplicação das sanções previstas neste EDITAL 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.

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

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

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

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

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

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

22.7. 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.

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

22.9. Para fins de aplicação das penalidades, considerar-se-á o valor mensal estimado de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), que corresponde à previsão de 1.000 refeições/mês, ao valor estimado médio, por refeição, de R\$ 10,00 (dez) reais/por usuário, perfazendo o valor anual estimado de R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais).

CAPÍTULO XXIII - DA GARANTIA

23.1 A contratada deverá apresentar ao TRT comprovante de prestação de garantia correspondente ao valor dos bens colocados à disposição da cessionária pelo cedente (art. 56, § 5º, da Lei 8.666/93), conforme relação do Anexo IV deste Edital.

23.2 O valor da garantia será de R\$6.330,66 (seis mil trezentos e trinta reais e sessenta e seis centavos).

23.3 Caberá a contratada optar por uma das modalidades de garantia prevista no parágrafo 1º do artigo 56 da Lei 8.666/93:

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

23.3.1 A garantia deverá ser apresentada dentro do prazo máximo de 10(dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato.

CAPÍTULO XXIV - CONSIDERAÇÕES GERAIS

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

24.2. 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;

24.3. A licitante vencedora será regularmente convocada para assinar o termo de contrato no prazo de 5 (cinco) dias úteis e nas condições estabelecidas neste Edital, sob pena de decair o direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/93;

24.4. O prazo de convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pela licitante durante o seu transcurso, e desde que ocorra motivo justificado aceito pela Administração;

24.5. Fica facultado ao cedente se o convocado não retirar o termo de 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 no art. 81 da Lei nº 8.666/93;

24.6. Os interessados em adquirir ou obter esclarecimentos sobre este Edital, serão atendidos no horário das 12h00min às 16h30min horas, de segunda a quinta, e das 08h00min às 13h30min horas na sexta feira, na sala da Comissão Permanente de Licitações, situada na Avenida da Paz, nº 2076, sala 603, Centro, nesta Capital, ou através do telefone nº 082 - 2121.8182, ou FAX nº 082 -2121.8181;

24.7. Os casos omissos, bem como as dúvidas suscitadas serão resolvidos pela Comissão Permanente de Licitações, que se valerá da Lei 8.666/93 e suas alterações;

24.8. É competente o Fórum do Juízo Federal da Seção Judiciária em Alagoas para dirimir quaisquer litígios da presente licitação.

24.9. Integram este edital 13 (TREZE) anexos, a saber:

Anexo I – Tabela de alimentos para o cardápio do restaurante tipo “self service” e da lanchonete;

Anexo II – Procedimentos mínimos e básicos de higiene;

Anexo III – Tabela de Preço unitário máximo aceito por este Órgão para restaurante;

Anexo IV- Relação dos bens do cedente.

Anexo V – Relação dos utensílios a serem disponibilizados pela cessionária para o restaurante e lanchonete;
Anexo VI – cálculo da taxa de reembolso das despesas de água e energia.
Anexo VII – Modelo demonstrativo de cobrança mensal das taxas de utilização
Anexo VIII – Modelo de relatório mensal de atendimentos;
Anexo IX – Modelo de declaração de vistoria;
Anexo X – Modelo de declaração de inexistência de fatos impeditivos;
Anexo XI – Modelo de declaração para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993;
Anexo XII – Planilha de dados da empresa;
Anexo XIII – modelo de proposta;
Anexo XIV – Minuta contratual.

Maceió, 05 de março de 2010.

Carla Terra
Presidente da CPL

Maria Nely Duarte Ribeiro
Membro da CPL

Luís Henrique Alves Salvador
Membro da CPL

ANEXO I
 Processo nº 77.034/2009
 Concorrência nº 01-A/2010

**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 de modena, 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)	<p>farofa (variada);</p> <ul style="list-style-type: none"> - batata frita; - purês (de batata, abóbora etc.); - batatas e mandiocas fritas; - banana da terra (à milanesa frita); - 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 semana; - massas (lasanha, macarrão, panquecas, rondede, 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.)
CARNES No mínimo 2 opções diárias, sendo uma de carne branca e outra de	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.
	b) 1 prato de frango, alternadamente, em preparações diversas, apenas com cortes de coxa e sobrecoxa desossada, peito ou filé.

carne vermelha, alternando entre as opções de prato ao lado (letras a/d e b/c)	c) 1 prato de peixe, em preparações diversas. Deverá ser servido OBRIGATORIAMENTE pelo menos duas vezes por semana.
	d) 1 prato de carne vermelha com osso, vísceras ou carne suína, em preparações diversas. No MÁXIMO uma vez por semana.

PRATO VEGETARIANO	1 prato vegetariano à base de soja e glúten.
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”)	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); b) peito de frango sem pele e sem osso (TODOS OS DIAS)
SOBREMESAS (porção de 120 a 150g per capita a preços de mercado - mínimo 4 opções, sendo pelo menos 1 opção sem adição de açúcar)	- 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;
- refrigerantes;
- vitaminas com leite integral/desnatado;

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, devem ser higienizados com álcool a 70%, após a lavagem;
- f) Servir as refeições em pratos de louça branca, sobre bandejas perfeitamente estáveis e de boa qualidade, forradas com papel descartável contendo a logomarca da cessionária. 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;

ANEXO III
Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010
**TABELA DE PREÇO UNITÁRIO MÁXIMO ACEITO PELO TRT DA 19ª REGIÃO PARA
RESTAURANTE**

Item	Discriminação	Unidade	Peso	Preço Unitário (R\$)
1	Self-service	KG	1,0	R\$
Valor por kilograma Máximo				R\$24,67
Valor por extenso: (Vinte e quatro reais e sessenta e sete centavos)				

ANEXO IV
Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

RELAÇÃO DOS BENS DA CEDENTE

Tombamento	Descrição	Quantidade
16525	Aparelho de ar condicionado 18000 btu's, modelo DCA185D	1
19927	Aparelho de ar condicionado 18000 btu's, modelo AG-18F	1
26384	Aparelho de ar condicionado 21000 btu's, marca GREE	1
17821	Aparelho de ar condicionado 18000 btu's, marca ELGIN	1
26216	Sonofletor + Transformador	1
26217	Sonofletor + Transformador	1
28746	Mola Hidráulica	1

ANEXO V
Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

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
- 15 (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
- 02 (dois) aquecedores em inox com dois bicos de gás
- 01 (um) balcão com tampo em granito medindo 0,90 x 0,40m, funciona como caixa
- 01 (uma) mesa com tampo em granito, medindo 1,80 x 0,85 m, funciona como apoio para colocar as sobremesas
- 01 (uma) mesa com tampo em granito, medindo 0,45 x 0,70 m, funciona como apoio para a balança
- 01 (uma) balança digital

- Na cozinha:

- 01 (uma) Chapa dupla para fritura de carnes e frango
- 01 (um) fogão de duas bocas com botijão de gás
- 01 (um) exaustor
- 03 (três) armários baixos com 04 prateleiras
- 04 (quatro) 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.

ANEXO VI

Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

CÁLCULO DA TAXA DE REEMBOLSO DAS DESPESAS DE ÁGUA E ENERGIA

1. ÁGUA

Média de despesas de água dos últimos 10 meses do edifício sede das Varas do Trabalho:

Mês	Consumo	Valor da Fatura (R\$)
01/2009	273	2294,29
02/2009	315	2959,00
03/2009	294	2798,47
04/2009	378	4214,13
05/2009	336	3860,22
06/2009	399	4568,05
07/2009	378	4214,13
08/2009	420	4921,97
09/2009	420	4921,97
10/2009	378	4214,13
Média	359	7.143,70

2. ENERGIA

Média de despesas de energia dos últimos 10 meses do edifício sede das Varas do Trabalho:

Mês	Consumo (fora ponta) + demanda contratada (kwh)	Valor da Fatura (R\$) (consumo F.P+demanda contratada)
01/2009	61291	17945,12
02/2009	70774	17329,68
03/2009	65025	16406,13
04/2009	80546	18739,88
05/2009	65093	16720,29
06/2009	67084	17966,43
07/2009	49690	15921,51
08/2009	68752	18123,74
09/2009	52055	13748,49
10/2009	58228	13263,37
Média	66032	16.616,46

3. TELEFONIA

Média de despesas de telefone (ramal 8203) dos últimos 5 meses do restaurante:

Mês	Valor da Fatura (R\$)
05/2009	8,42
06/2009	17,89

07/2009	14,07
08/2009	24,81
09/2009	18,94
Média	16,83

ANEXO VII

Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

Modelo de demonstrativo de cobrança mensal das taxas de utilização

Dados da Contratada	Nome:
	CNPJ:
	Endereço:
	Telefone:
	Responsável

Mês de Referência	____/2010
-------------------	-----------

1. TAXA DE UTILIZAÇÃO DE ÁGUA DO PRÉDIO SEDE DAS VARAS

Valor da conta do prédio sede das varas	R\$
Percentual (2 %)	R\$
Valor a pagar	R\$

2. TAXA DE UTILIZAÇÃO DE ENERGIADO PRÉDIO SEDE DAS VARAS

Valor da conta do prédio sede das varas (Valor da Fatura correspondente ao consumo F.P+demanda contratada)	R\$
Percentual (3,4%)	R\$
Valor a pagar	R\$

3. TAXA DE UTILIZAÇÃO DE SERVIÇOS DE TELEFONE DO RAMAL INSTALADO

Consumo do Ramal	R\$
Valor a pagar	R\$

4. TOTAL A PAGAR NO MÊS DE REFERÊNCIA

1. Taxa de utilização de água	R\$
2. Taxa de utilização de energia	R\$
3. Taxa de utilização de telefonia	R\$
Valor total a pagar	R\$

Maceió, ____, _____ 2010

Gestor ou Fiscal do contrato

Anexo VIII

Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

Modelo de relatório mensal de atendimentos.

Mês de referência	____/2010
-------------------	-----------

Dias do Mês	Vendas diárias/Pessoas atendidas	Observações:
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		
9		
10		
11		
12		
13		
14		
15		
16		
17		
18		
19		
20		
21		
22		
23		
24		
25		
26		
27		
28		
29		
30		
31		

Maceió, _____, 2010

Assinatura do Preposto da empresa

ANEXO IX
Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

TERMO DE VISTORIA

Declaro, em atendimento ao previsto no edital da Concorrência nº 01/2010 que eu, _____, portador(a) da CI/RG nº _____ e do CPF nº _____, devidamente credenciado(a) pela empresa _____ como seu representante legal, para fins da presente declaração, compareci perante a administração do Fórum Pontes de Miranda e **VISTORIEI** a área da **cessão onerosa de uso** ali localizada e objeto da licitação em apreço, tomando conhecimento de todos os aspectos que possam influir direta ou indiretamente na execução dos serviços a serem realizados no local.

Local e data.

Assinatura do responsável

(Papel timbrado da empresa)

ANEXO X
Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO IMPEDITIVO

A empresa (ou Pessoa Física) _____, CNPJ nº _____ (ouCPF) _____ sediada _____, declara, sob as penas da Lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos para sua habilitação no processo licitatório nº 77.034/2009, Concorrência nº 01-A/2010 do Tribunal Regional do Trabalho da 19ª Região, ciente da obrigatoriedade de declarar ocorrências posteriores.

Local e data,

(assinatura do representante legal da empresa)

ANEXO XI

Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

DECLARAÇÃO

_____, inscrito no CNPJ nº _____ (ou CPF _____), por intermédio de seu representante legal, o(a) Sr(a). _____, portador da Carteira de Identidade nº _____ e do CPF nº _____, **DECLARA**, para fins do disposto no inciso V do art. 27 da Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993, acrescido pela Lei nº 9.854, de 27 de outubro de 1999, que não emprega menor de dezoito anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e não emprega menor de dezesseis anos.

Ressalva: emprega menor, a partir de quatorze anos, na condição de aprendiz ().

(Local e data)

(Assinatura do representante legal da empresa)

(Observação: em caso afirmativo, assinalar a ressalva acima)

Anexo XII
Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

**PLANILHA DE DADOS DA EMPRESA OU PESSOA FÍSICA E REALIZAÇÃO DE OUTROS ATOS
NECESSÁRIOS**

Dados da Empresa/Pessoa Física:

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

Dados do Representante da Empresa/Pessoa Física:

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

Dados Bancários da Empresa/Pessoa Física

Banco	
Agência	
Conta	

Dados do Contato com a Empresa/Pessoa Física:

Nome	
Cargo	
Endereço	
CEP	
Fone	
Fax	
E-mail	

Empresa optante pelo SIMPLES?

() Sim

() Não

ANEXO XIII

Processo nº 77.034/2009
Concorrência nº 01-A/2010

PROPOSTA DE PREÇOS



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 19ª REGIÃO.

ANEXO XIV - MINUTA DE CONTRATO TRT 19ª/AJA nº -----/2010

CONTRATO DE CESSÃO ONEROSA DE USO DE DEPENDÊNCIA E BENS DESTINADOS 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 nº 2076, inscrito no CNPJ sob o nº 35.734.318/0001-80, neste ato representado por seu Desembargador Presidente, o Exmo. Sr. _____, (qualificação), doravante denominado CEDENTE e, de outro lado, _____, pessoa jurídica de direito privado, estabelecida na _____, inscrita no CNPJ sob o nº _____ e Inscrição Estadual sob o nº _____, aqui denominada CESSIONÁRIA e representada por seu _____, Sr(a) _____ (qualificação), resolvem firmar o presente negócio jurídico, com fundamento na Lei 8.666/93, combinada com as demais normas de direito aplicáveis à espécie e no que consta no processo administrativo TRT 19ª 77.034/2009, celebrado na modalidade Concorrência sob o nº 01/2010, pactuando este contrato de Cessão Onerosa de Uso, 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 Cessão Onerosa de Uso da área de 109,33 m² (cento e nove vírgula trinta e três metros quadrados), destinados à exploração de restaurante com serviço tipo “self-service” e lanchonete, com a utilização das instalações já existentes no Edifício Sede do Fórum Quintella Cavalcanti, nos termos e condições estabelecidas neste Contrato e no Edital.

DO OBJETIVO

CLÁUSULA SEGUNDA – Constitui objetivo da presente avença disponibilizar os serviços de restaurante e lanchonete aos magistrados, servidores, estagiários, terceirizados e usuários da Cedente, com qualidade e preços compatíveis.

DO PRAZO

CLÁUSULA TERCEIRA – A vigência do Contrato será de 12 (doze) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo, a critério do CEDENTE, mediante termo aditivo, ser prorrogado por períodos iguais e sucessivos, nos termos do inciso II do artigo 57 da Lei 8666/93.

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 quinta-feira, das 9h às 16h, e as sextas-feiras das 9h às 14h, ressalvados os dias em que não houver expediente na cedente, observando, dentre outras, as seguintes condições e características:

I - Os serviços compreendem:

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

II - Os alimentos deverão ser servidos imediatamente após o seu preparo, observadas as LISTAS/CARDÁPIO constantes do Anexo I do edital licitatório, para o self-service e para a lanchonete.

III - O horário de funcionamento será:

- a) Refeições: serão servidas das 11h às 15h, sendo que todos os itens do cardápio deverão ser mantidos até o horário limite;

- b) Lanches: horário compreendido das 09h às 16h, sem interrupção;

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

V - 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;

VI - A estimativa de público diário é de 50 usuários para o almoço;

VII - 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;

VIII - O cardápio deverá ser elaborado pelo(a) nutricionista da CESSIONÁRIA, considerando as sugestões contidas no Anexo I do edital licitatório;

IX - 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;

X - 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;

XI - Os talheres deverão ser embalados individualmente em sacos plásticos descartáveis e as bandejas forradas com papel descartável;

XII - É terminantemente proibido o uso de descartáveis, exceto os copos para água, refrescos e café;

XIII - Deverão ser oferecidas, **no mínimo**, bebidas não alcoólicas, refrigerantes em garrafas ou latas e sucos naturais;

XIV - A CESSIONÁRIA deverá fornecer, diariamente, **no mínimo**, os itens constantes do **Anexo I** deste EDITAL, 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;

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

- a) 01 nutricionista;
- b) 02 auxiliar de cozinha;
- c) 01 auxiliar de serviços gerais;
- d) 01 gerente/caixa.

Parágrafo Único – Fica estabelecido que, na execução do objeto, a Cessionária observará as regras a seguir:

I – 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;

II - 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) permitir o controle da contaminação ambiental; e c) definir como e quem irá executar as funções de higiene e desinfecção da área física, mobiliários, utensílios e equipamentos;

III - 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;

IV - 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;

V - 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;

VI - 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;

VII - A Cessionária deverá adotar os critérios de segurança da legislação vigente, tanto para seus empregados, quanto para a execução dos serviços;

VIII - 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;

IX - A Cessionária deverá comprovar, no momento da formalização do contrato, a habilitação do profissional de Nutrição, através de sua carteira profissional, devidamente registrado no Conselho Regional de Nutricionistas, ou documento equivalente;

X - A Cessionária deverá fornecer ao fiscal do contrato, até o décimo dia útil após a assinatura do contrato, a lista de seus empregados e respectivos contratos de trabalho (carteira de trabalho), bem como informar qualquer alteração nos contratos de trabalho de seus empregados e contratação de novo empregado. Entenda-se por empregado da Cessionária todo aquele que trabalhe voltado para o objeto deste projeto básico;

XI - O TRT da 19ª Região/Cedente poderá requerer, a qualquer momento, que a Cessionária apresente cópia dos contracheques de todos os seus empregados, recibo de vale-transporte, certidão de recolhimento do FGTS e outros documentos;

XII - 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.

OUTROS ENCARGOS DA CESSIONÁRIA

CLÁUSULA SEXTA - 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 - utilizar em todas as mesas toalhas brancas em tecido liso de boa qualidade, guarnecidas com 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 e a quantidade de calorias por porção, além da informação sobre ausência de **lactose** e **glúten** na preparação;

IV - Elaborar os cardápios por nutricionista da cessionária, apresentando-os, semanalmente, à Administração da CEDENTE, para inclusão na Intranet da Cedente;

V - Substituir, sempre que houver necessidade, todas as toalhas, sendo a lavagem dessas toalhas efetuada por conta da CESSIONÁRIA e, obrigatoriamente, fora das dependências da CEDENTE;

VI - efetuar o abastecimento dos alimentos somente pela garagem, cujo acesso dar-se-á pela na Rua Artur Jucá, a partir das 10h30min;

VII - utilizar, exclusivamente, as áreas de serviço do edifício para o transporte de materiais;

VIII - 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 14:00 às 16:00 horas;

IX - manter o padrão de qualidade das refeições e de atendimento pessoal, desde o primeiro até o último dia de vigência do contrato;

X - 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;

XI - 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;

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

XIII - 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;

XIV - somente retirar qualquer bem móvel ou equipamento de propriedade da CEDENTE, mediante autorização expressa da área responsável da Cedente;

XV - 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, para elaboração dos produtos a serem comercializados na lanchonete, tão pouco em pratos futuros;

XVI - 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;

XVII - Prover-se de suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

XVIII - 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;

XIX - 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;

XX - 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;

XXI - 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;

XXII - 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;

XXIII - Manter para a execução dos serviços, empregados devidamente registrados e de comprovada idoneidade moral e capacidade profissional, mantendo as carteiras de saúde dos seus empregados devidamente atualizadas e, igualmente, se responsabilizando por todos os impostos, taxas, encargos sociais e trabalhistas. Apresentar, quando do início das atividades, Carteira de Saúde dos empregados envolvidos na prestação dos serviços, **cuja validade será de 6 (seis) meses**, devendo ser renovada a cada período;

XXIV - Providenciar para que todos os funcionários tenham comprovadamente participado de treinamento específico na sua área de atuação;

XXV - 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, responsabilizando-se pelas conseqüências que advier de qualquer transgressão das normas em vigor;

XXVI - Utilizar as instalações e os equipamentos fornecidos, exclusivamente no cumprimento do objeto pactuado;

XXVII - Ressarcir à CEDENTE, mensalmente, até 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor resultante da aplicação dos percentuais abaixo:

a) 2% (dois por cento) do total da despesa com consumo de água;

b) 3,4% (três vírgula quatro por cento) do total da despesa com consumo de energia elétrica.

XXVIII - O valor mensal devido será efetivamente aferido a partir da emissão das respectivas faturas, devendo a CESSIONÁRIA entregar a cópia do comprovante do recolhimento ao Fiscal do Contrato;

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

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

XXXI - 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;

XXXII - 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;

XXXIII - Prestar os serviços dentro dos parâmetros de qualidade e higiene fixados pelos órgãos de fiscalização sanitária competentes, com especial atenção aos termos da Resolução ANVISA RDC N° 216, de 15/09/2004, disponibilizando materiais, equipamentos e utensílios em quantidade, qualidade e tecnologia adequadas;

XXXIV - Facilitar à fiscalização de órgãos de vigilância sanitária, no cumprimento de normas, cientificando a cedente do resultado das inspeções;

XXXV - 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;

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

XXXVII - Manter sob rigoroso processo de higienização e conservação as bandejas, pratos e talheres, visando à garantia da sanidade microbiológica dos mesmos;

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

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

XL - Realizar dedetização e desratização a cada 6 meses, ou períodos inferiores, por solicitação da CEDENTE, caso as instalações apresentem-se infestadas com insetos e/ou pragas. A dedetização deverá ser feita no final do expediente de sexta-feira, devendo sofrer faxina geral, no fim de semana, para retirada dos insetos mortos e asseio das instalações. A dedetização e a faxina deverão ser acompanhadas por servidor especialmente designado pela CEDENTE;

XLI - Fornecer, **trimestralmente**, laudo microbiológico da produção;

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

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

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

XLV - 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;

XLVI - 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.

XLVII - Manter, durante toda execução do contrato, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas assegurando que os empregados cumpram as regras de higiene e identificação, substituindo aquele cuja conduta, a juízo da CEDENTE, se evidencie inconveniente ou inadequada à perfeita execução dos serviços;

XLVIII - 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.

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

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

LI - 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;

LII - Caso haja **algum imprevisto**, e seja necessária alteração no cardápio, deverá ser a Administração avisada com antecedência de no mínimo 2 (duas) horas antes da abertura do restaurante. **Deverá também ser afixada em local visível, informação quanto à alteração do cardápio;**

LIII - 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;

LIV - **Ressarcir à CEDENTE, mensalmente**, até 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação feita pelo Gestor do Contrato, **o valor correspondente ao total da conta de telefone** de sua propriedade, instalado no restaurante/lanchonete. Não será cobrado ao CESSIONÁRIO valor referente a aluguel pela área cedida.

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

DOS ENCARGOS SOCIAIS

CLÁUSULA SÉTIMA - À CESSIONÁRIA caberá, ainda:

I) assumir a responsabilidade por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, obrigando-se a saldá-los na época própria, uma vez que os seus funcionários não manterão nenhum vínculo empregatício com o CEDENTE;

II) assumir, também, as responsabilidades por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus funcionários no desempenho das suas funções;

III) o inadimplemento das obrigações da contratada, com referência aos encargos trabalhistas, previdenciários, fiscais e comerciais, resultantes da execução do contrato, não transfere à Administração do CEDENTE a responsabilidade por seu pagamento, nem poderá onerar o objeto deste contrato.

ENCARGOS 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 Contrato, prestando as informações e os esclarecimentos solicitados pela Cessionária;

III) Fiscalizar a execução dos serviços e o fornecimento da alimentação objeto deste ajuste, 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 anotará 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 Setor de Saúde da CEDENTE/por meio da contratação de terceiros nos termos do artigo 67 da Lei 8.666/93;

VI) Verificar diariamente as condições e higiene, limpeza e asseio dos equipamentos onde são servidos os alimentos, bem como de todas as instalações;

VII) Conferir e vistoriar os cardápios semanais, os quais serão elaborados pela nutricionista da CESSIONÁRIA;

VIII) Exigir, a qualquer tempo, a comprovação das condições da CESSIONÁRIA que ensejaram sua contratação, notadamente no tocante à qualificação econômico-financeira;

IX) Designar servidor para acompanhar a execução do contrato bem como a dedetização e a faxina geral, que deverão ocorrer fora do expediente ou durante o fim de semana;

X) 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;

XI) Rejeitar, no todo ou em parte, serviço ou fornecimento executado em desacordo com o contrato;

XII) Realizar pesquisa de opinião da clientela do restaurante e da lanchonete, visando apurar o grau de satisfação dos usuários sobre os serviços prestados, sugerindo alterações ou remoção dos itens abaixo da expectativa;

DA FISCALIZAÇÃO DO CONTRATO

CLÁUSULA NONA - São atribuições do Fiscal do Contrato:

- a) Encaminhar à Secretaria Administrativa os documentos com as ocorrências que impliquem possíveis sanções à Cessionária;
- b) Solicitar à Cessionária e a seus prepostos ou obter da Administração todas as providências tempestivas necessárias ao bom andamento da avença;
- c) Verificar a conformidade da execução dos serviços com os procedimentos e equipamentos empregados para garantir a qualidade desejada dos serviços;
- d) Assegurar-se de que o número de empregados alocados ao serviço pela Cessionária é suficiente para o seu bom desempenho;
- e) Documentar as ocorrências havidas, em registro próprio, firmado juntamente com o preposto da Cessionária;
- f) Fazer vistorias periódicas no local de preparo, acondicionamento e onde são servidas as refeições, relatando o que julgar necessário;
- g) Propor, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Saúde Pública, bem como relatar à autoridade do órgão as ocorrências que exijam intervenção dela;
- h) Acompanhar e fiscalizar a execução do contrato observando as responsabilidades da Cessionária, bem assim indicar as ocorrências verificadas.

DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA - O cedente poderá realizar, periodicamente, pesquisa de satisfação com o objetivo de avaliar a qualidade do serviço prestado pela empresa vencedora, onde cada item será avaliado como ótimo, bom, regular, ruim e péssimo, observando, ainda, os seguintes parâmetros:

I - A pesquisa de satisfação será efetiva por meio de entrevista a clientela que utilize os serviços do restaurante do Cedente;

II - A pesquisa de satisfação deverá avaliar os seguintes aspectos:

- a) qualidade das refeições;
- b) qualidade dos lanches;
- c) qualidade das frutas;
- d) qualidade dos sucos;
- e) variedade do cardápio;
- f) presteza no atendimento;
- g) limpeza do ambiente;
- h) preço, em relação a qualidade dos produtos e serviços oferecidos;
- i) nível geral de satisfação;
- j) outros aspectos necessários.

III - Os itens das pesquisas de satisfação serão considerados insatisfatórios quando o somatório de péssimo, ruim e metade de regular for igual ou maior que 50% (cinquenta por cento);

IV - A pesquisa de satisfação será considerada satisfatória quando todos os itens forem satisfatórios, isto é, obtiverem somatório de ótimo, bom e metade de regular acima de 50% (cinquenta por cento);

V - Sempre que o resultado de cada pesquisa de satisfação for insatisfatório, a Administração deverá:

- a) indicar a empresa cessionária os itens insatisfatórios;
- b) solicitar a imediata melhoria dos itens em questão.

VI - O período entre duas avaliações não poderá ser inferior a 03 (três) meses.

DO RESULTADO DA PESQUISA DE SATISFAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA – Da pesquisa de satisfação poderá decorrer:

I – Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado satisfatório a empresa cessionária continuará com a cessão até a realização de uma nova pesquisa ou o fim da vigência do contrato;

II - Caso a pesquisa de satisfação apresente resultado insatisfatório:

a) em até 03 (dois) itens, será encaminhada comunicação formal a fim de obter a imediata resolução dos problemas apresentados;

b) acima de 04 (três) itens, a administração aplicará advertência à empresa cessionária;

c) de 05 (seis) a 07 (sete) itens, a administração poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, conforme especificado no Parágrafo Quinto da Cláusula Décima Quinta;

d) de 08 (oito) a 10 (dez) itens, a administração poderá aplicar multa de 7% (sete por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, podendo rescindir o contrato;

III - Caso haja reincidência de pesquisa de satisfação, em período inferior a 12 (doze) meses, com resultado insatisfatório:

- a) o cedente aplicará advertência à empresa cessionária;
- b) de 04 (três) a 06 (cinco) itens, o cedente poderá aplicar multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, conforme especificado no Parágrafo Quinto da Cláusula Décima Quinta.

c) de 07 (seis) a 10 (dez) itens, o cedente poderá aplicar multa de 10% (dez por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado, podendo rescindir o contrato;

III - Após a aplicação de 02 (duas) advertências em um período inferior a 12 (doze) meses o cedente aplicará multa de 5% (cinco por cento) sobre o valor do faturamento mensal estimado;

IV - Após a aplicação de 03 (três) multas em um período inferior a 12 (doze) meses a Administração poderá rescindir o contrato.

DO RESSARCIMENTO E SUA COMPROVAÇÃO

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA – A CESSIONÁRIA obriga-se, a título de ressarcimento à Cedente, mensalmente, até 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação feita pelo Fiscal do Contrato, o valor resultante da aplicação dos percentuais abaixo:

a) **2% (dois por cento)** do total da despesa com consumo de água;

b) **3,4% (três vírgula quatro por cento)** do total da despesa com consumo de energia elétrica;

c) Ressarcir à CEDENTE, mensalmente, até 10 (dez) dias corridos, a contar da notificação feita pelo Gestor do Contrato, o valor correspondente ao total da conta de telefone de sua propriedade, instalado no restaurante/lanchonete. Não será cobrado ao CESSIONÁRIO valor referente a aluguel pela área cedida.

Parágrafo Primeiro - A aplicação dos percentuais citados nas alíneas “a” e “b” acima representavam, à época da licitação, um **valor mensal médio estimado** de **R\$ 707,82 (setecento e sete reais e oitenta e dois centavos)**.

Parágrafo Segundo - O valor mensal devido será efetivamente aferido a partir da emissão das respectivas faturas, devendo a CESSIONÁRIA entregar a cópia do comprovante do recolhimento ao Fiscal do Contrato;

DO PREÇO E DO REAJUSTE

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - O preço unitário por quilo ofertado pela Cessionária em sua proposta, no valor de R\$ _____ (_____), será fixo e irrevogável por um período de 12 (doze) meses, quando então se promoverá sua correção de acordo com a variação do Índice Geral de Preços (IGP) – Coluna 2 – DI, da Fundação Getúlio Vargas, tomando-se como índice final o vigente no mês anterior ao do reajuste devido.

Parágrafo Único – O preço ajustado também poderá sofrer correção desde que reste comprovada a ocorrência de quaisquer das hipóteses previstas na alínea “d” do inciso II do artigo 65 da Lei 8666/93.

DA GARANTIA

CLAUSULA DÉCIMA QUARTA – Será exigido que a CONTRATADA apresente ao CONTRATANTE comprovante de prestação de garantia correspondente ao valor dos bens colocados à disposição da cessionária pelo cedente (art. 56, § 5º, da Lei 8.666/93), conforme relação do Anexo IV deste Edital.

Parágrafo Primeiro – Fica estabelecido que o valor da garantia será de R\$6.330,66 (seis mil trezentos e trinta reais e sessenta e seis centavos).

Parágrafo Segundo - Caberá à CONTRATADA optar por uma das modalidades de garantia previstas no parágrafo 1º do artigo 56 da Lei nº 8.666/93:

a) caução em dinheiro ou títulos da dívida pública;

- b) seguro – garantia;
- c) fiança bancária.

Parágrafo Terceiro - A garantia deverá ser apresentada dentro do prazo máximo de 10(dez) dias úteis, contados da assinatura do contrato.

DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – Pelo descumprimento total ou parcial do objeto deste ajuste e/ou pelo retardamento da sua execução a Administração poderá, garantida a prévia defesa, aplicar à CONTRATADA as seguintes sanções:

- a) advertência;
- b) multas de até:
 - b.1) 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado 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 estimado 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 estimado do Contrato, por dia de interrupção da prestação dos serviços;
 - b.4) 1% (um por cento) sobre o valor mensal estimado do Contrato, por qualquer infração às disposições do edital ou às cláusulas ou condições contratuais, salvo nas hipóteses para as quais se tenha fixado penalidade específica;
- c) multas, atreladas aos resultados da pesquisa de satisfação, regulada na Cláusula Décima Primeira deste ajuste;
- d) suspensão temporária do direito de participar, por um prazo de até 02 (dois) anos, em licitação e impedimento de contratar com a CEDENTE; e
- e) 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 cedida sempre que o contratado ressarcir a CEDENTE pelos prejuízos resultantes e depois de decorrido o prazo da sanção aplicada com base no subitem anterior.

Parágrafo Primeiro - A aplicação das sanções previstas neste ajuste 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.

Parágrafo Segundo - A multa deverá ser recolhida no prazo máximo de 10 (dez) dias corridos, a contar da data do recebimento da comunicação enviada pela 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 - Para fins de aplicação das penalidades, considerar-se-á o valor mensal estimado de R\$ 10.000,00 (dez mil reais), que corresponde à previsão de 1.000

refeições/mês, ao valor estimado médio, por refeição, de R\$ 10,00 (dez) reais/por usuário, perfazendo o valor anual estimado de R\$ 120.000,00 (cento e vinte mil reais).

Parágrafo Sexto - O CEDENTE aplicará as penalidades previstas sem prejuízo das responsabilidades civil e penal.

Parágrafo Sétimo - A aplicação das penalidades será precedida da cessão da oportunidade de ampla defesa por parte da Cessionária, na forma da lei.

DA RESCISÃO

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

DA PUBLICAÇÃO

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

DO FORO

CLÁUSULA DÉCIMA NONA – 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 cinco vias de igual teor e forma, para que produza seus legais e jurídicos efeitos.

Maceió, de de .

CEDENTE

CESSIONÁRIA