



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

TERMO DE CESSÃO DE USO Nº 02/2018

O **TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO**, com sede na Rua: Almirante Barroso, n. 600, Bairro Mocambo, em Porto Velho/RO – CEP 76.801-901, inscrito no CNPJ-MF sob o n. 03.326.815/0001-53, daqui em diante denominado **CEDENTE**, representado, neste ato, por seu Diretor-Geral das Secretarias, ou pela autoridade que estiver ocupando referido cargo na forma regimental, ou pela autoridade que estiver respondendo pelo cargo na forma regimental, ao final qualificado e de outro lado a empresa **BRASIL INDUSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI - ME**, inscrito no CNPJ sob nº 08.812.310/0001-12, com sede à Rua Antônio Lacerda, 4152, Bairro Industrial, Porto Velho/RO, CEP 76.821.038, representada neste ato pela sua representante legal, Kamilla Luiza Santos Viana, portadora do RG nº 2.004.929-3 SSP/MT e inscrita no CPF sob nº 773.795.002-87, doravante denominada **CESSIONÁRIA**, conforme ajustam e convencionam entre si, o presente Termo de Cessão de uso, nos autos do Processo Administrativo PROAD n. **26236/2018**, com as seguintes resoluções:

CLÁUSULA PRIMEIRA - DO OBJETO

I - Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com os equipamentos de uso comercial/doméstico, para exploração dos serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo "self-service" (autosserviço), por quilograma, a magistrados, servidores do órgão, funcionários de empresas prestadoras de serviços terceirizadas, estagiários e visitantes, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência (Anexo I do edital) e proposta.

II - Os equipamentos e Bens encontram-se relacionados no Anexo I do Termo de Cessão.

CLÁUSULA SEGUNDA – DO VALOR DA CESSÃO

Handwritten signature



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

I – Valor mensal da cessão de uso R\$ 1.139,65 (mil cento e trinta e nove e sessenta e cinco centavos)

CLÁUSULA TERCEIRA – DO RECOLHIMENTO E DO REAJUSTE DA CESSÃO DE USO

I – As despesas serão proporcionais (energia, vigilância, manutenção elétrica, manutenção de elevadores, manutenção de ar condicionado), serão calculadas pela Seção de Fiscalização de Obras e Serviços, mês a mês.

RATEIO DE DESPESAS A CARGO DA CESSIONÁRIA

Prédio	Área (m²)	Inst.	Área cedida (m²)	Água e esgoto (R\$)	Energia elétrica (R\$)	Vigilância (R\$)	Manut. Elétrica (R\$)	Manut. Elevadores (R\$)	Manut. Ar condic (R\$)	Taxa Coleta Lixo (R\$)	Soma (R\$)
Edifício -Sole	11.408,67	Restaurante	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	Não se aplica	0,00

II - A CESSIONÁRIA devidamente instalada no local da prestação dos serviços, iniciará imediatamente, a exploração do restaurante, no 1º dia útil após sua instalação.

III - A CESSIONÁRIA terá prazo de até 10 (dez) dias corridos para recolher a 1ª parcela mensal da Cessão de Uso, como também a 1ª parcela mensal do rateio das despesas de manutenção, após completar um mês de atividades de exploração do restaurante, e assim proceder aos demais recolhimentos, sucessivamente, mensalmente.

IV - As Guias de Recolhimentos da União - **GRU's** serão expedidas pela Secretaria de Orçamento e Finanças – SOF deste Regional, sendo:

- uma GRU para pagamento da Cessão de Uso;
- uma GRU para pagamento das despesas de manutenção;
- O gestor solicitará à SOF as emissões das GRU's. A Cessionária procederá os recolhimentos em banco oficial (Caixa Econômica ou Banco do Brasil), devendo a

OK



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

CESSIONÁRIA comprovar os recolhimentos da Concessão de Uso e do Rateio das despesas de manutenção ao gestor, entregando-lhe as GRU's autenticadas pelo banco oficial.

V - O valor da concessão será reajustado a cada 12 meses, tomando por base a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado – **IGP-M** no período.

VI - Caberá a Secretaria de Orçamento e Finanças – SOF deste Regional, caso o contrato seja renovado, proceder o reajuste da cessão de uso, antes da assinatura do Termo Aditivo.

VII - As alterações decorrentes de Reajustes serão formalizadas por meio de apostilamento.

CLÁUSULA QUARTA – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CESSÃO

I - O presente Termo de Cessão de Uso a título oneroso e precário terá vigência de 30 (trinta) meses, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 30 (meses) meses.

CLÁUSULA QUINTA – DAS ESPECIFICAÇÕES E EXECUÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

I - A CESSIONÁRIA prestará, nas dependências do CEDENTE, os serviços de fornecimento de refeições, na modalidade *self-service*, a preço por quilograma, conforme especificações deste Termo de Referência e de seus apêndices.

II - A CESSIONÁRIA prestará os serviços de preparação, distribuição de alimentos e atendimento no restaurante *self-service*, de segunda a sexta-feira, das 11h30 às 14h30, ressalvados os dias em que não houver expediente no CEDENTE.

III - Com base nas observações feitas durante a contratação passada, estima-se um público médio diário para o quantitativo 50 almoços.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

IV - A indicação desses quantitativos não constitui qualquer compromisso presente ou futuro por parte do TRT, que não poderá ser responsabilizado por variações na quantidade de refeições a serem servidas pela empresa.

V - Deverão ser consideradas, juntamente com o que se estipula neste Termo de Referência, todas as disposições normativas inerentes a concessões, bem como as normas relativas aos serviços de industrialização e à preparação e distribuição de alimentos, compreendendo entre outras:

- a) Resolução CNNPA nº 33, de 09 de novembro de 1977;
- b) Código de Defesa do Consumidor (Lei nº 8.078, de 11/09/1990);
- c) Resolução – RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação;
- d) Normas do INMETRO afetas à matéria;

VI - Quando da assinatura do contrato, a CESSIONÁRIA deverá providenciar, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção das seguintes licenças: Alvará Sanitário, Licença de Funcionamento da Prefeitura, Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros.

VII - O fornecimento de refeições para o público em geral (servidores, magistrados, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do TRT), deverá ser realizado no refeitório do TRT, de segunda a sexta, nos dias de expediente, nos seguintes horários:

- REFeição (ALMOÇO): 11:30h às 14h30, horário de Porto Velho/RO (público interno e geral)

VIII - A critério do fiscal do contrato, o horário de atendimento poderá ser alterado para atender a casos excepcionais, mediante comunicação formal à CESSIONÁRIA com antecedência mínima de 48 (quarenta e oito) horas.

IX - O público estimado de refeições fornecidas diariamente, baseia-se no cálculo estimado de forma a proporcionar ao nosso contingente de magistrados e servidores lotados nas Unidades Judiciárias e Administrativas de Porto Velho, na ordem aproximada de 50 servidores, além dos colaboradores terceirizados e visitantes.

th
V



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

X - Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro, período de recesso regimental no TRT da 14ª Região, o restaurante autosserviço não funcionará.

XI - A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do Termo de Cessão.

XII - Nas ocasiões em que houver previsão de aumento do número de usuários (eventos, seminários, visitas, etc), a CESSIONÁRIA, após aviso prévio de 48 h (quarenta e oito horas) pelo fiscal do contrato, deverá planejar sua rotina de trabalho de modo a minimizar demora na reposição de alimentos, na pesagem das refeições e na fila do caixa de pagamento das despesas por refeição.

XIII - As refeições servidas no restaurante autosserviço serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da empresa licitante vencedora.

XIV - O preparo das refeições será realizado na cozinha industrial disponibilizada pela CEDENTE e sua distribuição ocorrerá no restaurante autosserviço, no endereço anteriormente mencionado.

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

XVI - À CESSIONÁRIA deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela.

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

XVIII - Quanto ao quadro de pessoal a empresa CESSIONÁRIA vencedora deverá:

a) Manter pessoal que compõe o quadro de funcionários devida e completamente uniformizado e com higiene pessoal adequada.

b) Quanto às questões de controle de qualidade no padrão de serviços do restaurante, a

4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

CESSIONÁRIA deverá observar os seguintes procedimentos:

b1) Os alimentos servidos deverão estar de acordo com os cardápios aprovados e ser preparados com produtos de primeira qualidade, adequada apresentação, sabor agradável e dentro das exigências técnicas de higiene, sanidade e culinária;

b2) A CESSIONÁRIA deverá proceder o preparo das refeições de acordo com os indicadores básicos para o cardápio do restaurante, segundo os Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição e da Resolução – RDC n.º 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA/Ministério da Saúde;

b3) As matérias primas, os ingredientes e as embalagens utilizadas para preparação dos alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica;

b4) Alimentos servidos no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificados com essa informação.

B5) Durante a preparação dos alimentos, devem ser adotadas medidas a fim de minimizar o risco de contaminação cruzada, qual seja o contato direto ou indireto entre alimentos crus, semi preparados e prontos para o consumo;

b6) Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados;

b7) As matérias primas e os ingredientes caracterizados como produtos perecíveis devem estar expostos à temperatura ambiente somente pelo tempo mínimo necessário para a preparação do alimento, a fim de não comprometer a qualidade higiênico-sanitária do alimento preparado.

XIX - A CESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio elaborado e assinado por nutricionista, responsável técnico pelas boas práticas de fabricação das refeições, conforme Resolução – RDC n.º 216/2004 – ANVISA.

CLÁUSULA SEXTA – DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

Ku
4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

I - Indicadores básicos para o cardápio do restaurante, segundos os Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição:

ITEM	COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE
Saladas -	1 maionese
10 (dez) tipos	1 elaborada
	2 folhosas
	1 leguminosa
	3 cozidas
	2 cruas
Molhos -	À base de vinagrete – campanha, francês, etc.
02 (dois) tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas	À base de maionese – rosé, tártaro, etc.
Acompanhamentos quentes	Arroz branco
	Arroz integral
	Arroz branco composto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc)
	Risotos ou baião
	Feijão preto (carioca) e marrom simples
	Feijão com proteína animal (charque, bacon, linguiça, etc)
Pratos Protéicos Principais	1 opção – preparações com carnes vermelhas bovina (sem osso), utilizando-se contrafilé, coxão mole, alcatra, patinho, lagarto, a critério da CESSIONÁRIA, picanha e/ou filé-mignon.

Handwritten signature



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

- 1 opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão peito de frango sem osso, filé de peito de frango desossado, coxa e sobrecoxa.
- 1 opção – preparações com pescados de água doce. Os tipos de peixe permitidos serão tambaqui, dourado, filhote, a critério da CESSIONÁRIA, bacalhau.
- 1 opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada.
- Prato Vegetariano Prato vegetariano (Opção macrobiótica)
- Guarnições 1ª opção – vegetal refogado (não tubérculo)
- 2ª opção – massa (lasanha, talharim, espaguete, ravióli, nhoque, etc.)
- 3ª opção – guarnição à base de farinhas, tubérculos e frituras.
- Sobremesas servidas em embalagens fechadas (com tampa) individuais de 150 ml ou pesadas na presença do usuário Frutas – No mínimo com 3 opções
- Salada de fruta - composta por mamão, banana, maçã e laranja
- Doces elaborados – duas variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.)
- Doces simples – 2 variedades (gelatinas, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc)
- As sobremesas serão pagas à parte, por quilograma ou embalagens individuais, pesadas na presença do usuário.
- Sobremesas dietéticas – uma variedade, no mínimo
- Picolés e/ou sorvetes, inclusive de frutas
- Bebidas Sucos naturais de frutas *in natura*, ou preparados a partir de polpas, deverão estar disponíveis diariamente, como também

Alv. U



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

refrigerantes (normal e diet) e água mineral sem gás e com gás.

É **vedado** o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

II - O cardápio oferecido deverá obedecer, em todas as fases, às técnicas corretas de culinária, proporcionando alimentação saudável e adequadamente temperada, respeitando as características próprias de cada ingrediente, assim como os diferentes fatores de modificação – físicos, químicos e biológicos – no sentido de assegurar a prevenção dos nutrientes.

III - Não serão considerados como pratos principais preparações nas quais carnes brancas ou vermelhas não sejam o ingrediente principal; tais como arroz de carreteiro, paella, galinhada, lasanha e outros.

IV - As carnes deverão ser servidas totalmente isentas de nervuras, gorduras e aparas. É vedado o uso de amaciantes industrializados para carnes.

V - A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar preparação em grelha para frango e/ou carne e/ou peixe.

VI - Os molhos para salada não poderão ser elaborados com a inclusão de farinha de trigo ou amido de milho e deverão ser preparados com ingredientes frescos, desidratados ou naturais.

VII - O bufê de frutas com, no mínimo, três tipos de frutas descascadas e fatiadas, deverá estar disposto no mesmo balcão das saladas durante o período de almoço, sendo seu preço o mesmo do quilograma da refeição.

VIII - A sobremesa será paga à parte - por quilograma - pesada na presença dos usuários ou disponíveis em embalagens individuais de 150 ml.

IX - Não será admitida repetição do cardápio sem antes ser efetivado o ciclo de 3 (três) semanas.

X - O cardápio semanal deverá ser fixado em locais com visibilidade adequada, devidamente assinado e carimbado pelo(a) nutricionista.

Handwritten signature and mark



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XI - A disposição do balcão de saladas deverá ser antes dos pratos quentes, como incentivo aos usuários para que comecem a se servir pelas opções alimentares mais saudáveis.

XII - Toda sexta-feira deverá ser servida feijoada.

XIII - Deverão ser disponibilizados galheteiros (vinagre, azeite de oliva extra virgem, molho *shoyu*, molho de pimenta) durante todo o horário do almoço.

IX - A CESSIONÁRIA deverá colocar à disposição dos usuários, em cada mesa, guardanapos (de papel não reciclado e não sedoso) em recipientes apropriados.

CLÁUSULA SÉTIMA – DOS UNIFORMES

I - A CESSIONÁRIA deverá fornecer crachá com foto e 2 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato.

II - Manter seu pessoal devidamente uniformizado, com uniforme limpo e bem passado, em total condição de higiene, quer, no aspecto pessoal, quer no vestuário e calçado, mantendo necessariamente o rosto barbeado, unhas curtas, cabelos presos, proteção para cabelos, não utilizando anéis, pulseiras, relógios e bijuterias.

CLÁUSULA OITAVA – DAS INSTALAÇÕES E DOS EQUIPAMENTOS

I – A área destinada à CESSIONÁRIA para a exploração das atividades de restaurante mede aproximadamente 104,94 m².

II - A Relação dos Equipamentos e Bens disponibilizados compõe o Anexo I de Termo de Cessão.

III - Os materiais permanentes instalados no Restaurante, descritos no Anexo I, estão estimados em R\$ 45.417,59 (Quarenta e cinco mil, quatrocentos e dezessete reais e cinquenta e nove centavos).

Kr
y



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

IV - A CESSIONÁRIA se responsabilizará pela guarda e responsabilidade dos bens constantes no Anexo I do Termo de Cessão e os devolverá no fim do prazo de vigência da Cessão, em perfeito estado de conservação, fazendo a reposição dos objetos perdidos ou danificados por outros da mesma marca e qualidade.

V - A CESSIONÁRIA receberá relação completa de todos os móveis, equipamentos e utensílios de propriedade do CEDENTE, colocados para seu uso, pelo que deverá, também, assinar Termo de Recebimento e Responsabilidade, obrigando-se a devolvê-los no mesmo estado em que foram recebidos, ressalvado, entretanto, o desgaste pelo uso normal dos bens.

VI - É responsabilidade da CESSIONÁRIA a guarda, conservação e manutenção de todos os bens destinados à execução dos serviços, sejam os de sua propriedade, sejam os de propriedade do CEDENTE, não se responsabilizando este por eventual avaria, desaparecimento, inutilização, fragmentação, deterioração ou perecimento.

VII - Cabe à CESSIONÁRIA a responsabilidade pelas instalações propriamente ditas, tais como pisos, paredes, torneiras, pias, tomadas, lâmpadas, calhas, ralos etc., arcando com as despesas de toda manutenção preventiva e/ou corretiva.

CLÁUSULA NONA – DOS PREÇOS

I - Os preços dos produtos a serem comercializados pela CESSIONÁRIA no restaurante, compreenderão os praticados pelo mercado, objetivando alcançar serviços e preços bem melhores.

CLÁUSULA DÉCIMA – DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

I - A CESSIONÁRIA devidamente instalada no local da prestação dos serviços, iniciará imediatamente a exploração do restaurante. no 1º dia útil após sua instalação.

CLÁUSULA DÉCIMA PRIMEIRA - DO RECOLHIMENTO E DO REAJUSTE DA



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

CESSÃO DE USO

I - As despesas serão proporcionais (energia, vigilância, manutenção elétrica, manutenção de elevadores, manutenção de ar condicionado), serão calculadas pela Seção de Fiscalização de Obras e Serviços, mês a mês.

II - A CESSIONÁRIA terá prazo de até 10 (dez) dias corridos para recolher a 1ª parcela mensal da Cessão de Uso, após completar um mês de atividades de exploração do restaurante, e assim proceder aos demais recolhimentos, sucessivamente.

III - A Guia de Recolhimento da União – **GRU** - é de competência da Secretaria de Orçamento e Finanças – SOF deste Regional, a qual será solicitada pelo gestor, mensalmente, sendo o recolhimento em favor da conta única do Tesouro Nacional.

IV - O recolhimento da Guia de Recolhimento da União – **GRU** deverá ser em banco oficial (Caixa Econômica ou Banco do Brasil), devendo a CESSIONÁRIA comprovar o recolhimento da Concessão de Uso ao gestor, entregando-lhe a GRU autenticada pelo banco oficial, dentro do prazo.

V - **REAJUSTE DA CESSÃO DE USO** - O valor da concessão poderá ser reajustado a cada 12 meses, tomando por base a variação acumulada do Índice Geral de Preços de Mercado – IGP-M.(FGV) no período, por meio de apostilamento.

VI - Entre os dias 20 de dezembro e 6 de janeiro (recesso regimental), nos feriados de carnaval e Semana Santa serão descontados proporcionalmente os valores recolhidos mensalmente da cessão de uso em caráter oneroso, conforme os cálculos que serão apresentados pelo setor competente.

CLÁUSULA DÉCIMA SEGUNDA - DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

OBRIGAÇÕES DA CESSIONÁRIA

I - Cumprir integralmente as normas da Consolidação das Leis do Trabalho - CLT e dos respectivos Acordos e Convenções Coletivas de Trabalho a que estejam vinculados seus empregados.

II - Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas aos seus funcionários,

Fls.
U



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

decorrentes da execução dos serviços, objeto do Termo de Cessão, tais como:

- a) Salários, cujo pagamento deverá ser realizado, obrigatoriamente, em conta salário;
- b) Seguros de acidente;
- c) Taxas, impostos e contribuições;
- d) Indenizações;
- e) Vales-refeição;
- f) Vales-transporte;
- g) Outras que porventura venham a ser criadas e exigidas pela legislação;
- h) Manter os seus funcionários sujeitos às normas disciplinares do CEDENTE, porém sem qualquer vínculo empregatício com o órgão.

III - Manter profissional nutricionista nas dependências do restaurante, conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição.

IV - Manter, ainda, os seus funcionários identificados por crachá com foto quando em trabalho, devendo substituir imediatamente qualquer um deles ou o preposto que seja considerado inconveniente à boa ordem e às normas disciplinares do CEDENTE.

V - Responder pelos danos causados diretamente à Administração do Tribunal ou a terceiros, decorrentes de sua culpa ou dolo, quando da execução dos serviços, não excluindo ou reduzindo essa responsabilidade a fiscalização e o acompanhamento pelo CEDENTE.

VI - Responder, também, por quaisquer danos causados diretamente aos bens de propriedade do CEDENTE, quando esses tenham sido ocasionados por seus funcionários durante a execução dos serviços.

VII - Arcar com a despesa de uso de gás necessário aos equipamentos do restaurante, ficando o abastecimento e o controle do estoque necessário sob sua inteira e exclusiva responsabilidade.

pe.

4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

VIII - Fornecer todos os utensílios de cozinha, do restaurante, constantes de relação elencada no Anexo II, deste Termo, tais como pratos, travessas, *réchauds*, talheres, copos, xícaras, galheteiro, jogos americanos, guardanapos, paliteiros, palito, guardanapo de papel, sem prejuízo de outros materiais, além dos demais equipamentos complementares, não fornecidos pelo TRT, mas necessários ao perfeito funcionamento do restaurante e excelência na prestação dos serviços.

IX - A quantidade de pratos e talheres deverá ser suficiente para atender aos usuários do restaurante durante o horário de almoço, de forma a não haver esperas pela reposição destes.

X - Travessas, *réchauds*, talheres e outros utensílios utilizados na distribuição das refeições deverão ser substituídos 1 (uma) vez por ano ou, se necessário, após vistoria realizada pela Fiscalização do Contrato.

XI - Fornecer papel toalha e sabonete líquido antisséptico para o lavatório localizado no acesso ao restaurante. Utilizar toalhas de papel para a secagem de mãos, não sendo permitida, em hipótese alguma, a utilização de tecido para esse fim.

XII - Utilizar os equipamentos instalados na cozinha do restaurante somente para preparar refeições a serem servidas nas dependências do CEDENTE.

XIII - Retirar, quantas vezes se fizerem necessárias e no horário adequado, o lixo resultante de suas atividades, devidamente acondicionado em sacos plásticos, conforme normas técnicas de higiene, objetivando evitar a proliferação de insetos, roedores, microorganismos e a propagação de odores desagradáveis, cabendo à CESSIONÁRIA a aquisição de carrinhos e demais materiais necessários a esses serviços, bem como de contêineres apropriados e suficientes para acondicionamento de lixo.

XIV - A CESSIONÁRIA deverá providenciar para que o óleo usado nas preparações seja encaminhado para reciclagem, podendo ser em parceria com o programa de gestão ambiental do TRT, sendo expressamente proibido o descarte pela tubulação de esgoto.

XV - Todas as preparações servidas durante o almoço deverão ser elaboradas exclusivamente nas instalações do CEDENTE.

Flr. 4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XVI - Preparar as refeições com gêneros de primeira qualidade, de acordo com as exigências do Termo de Referência e seus anexos, com ótima apresentação, dentro das exigências de higiene e técnicas culinárias.

XVII - Disponibilizar, no mínimo até as 13h, no almoço, todos os itens programados nos cardápios. Nas eventualidades em que não seja possível manter uma mesma preparação do início ao fim do horário do almoço, a substituição deverá ser similar à substituída, utilizando-se os mesmos ingredientes básicos.

XVIII - Afixar, em locais visíveis, a tabela contendo os preços das refeições e dos demais produtos oferecidos, devidamente aprovada pelo CEDENTE, sendo vedada a inclusão de taxas nos preços das tabelas ou sua cobrança à parte.

IX - Afixar o cardápio da semana em local visível aos usuários.

XX - Manter o seu pessoal devida e completamente uniformizado (calçados, calças, camisas ou camisetas e proteção para cabelos – toucas e bibicos) e com higiene pessoal adequada (sem barba/bigode, unhas curtas, sem adereços).

XXI - Não será permitido o uso de "bonés" como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme.

XXII - Para todos os funcionários do restaurante será exigido o uso de calçados fechados, inclusive para os que trabalham com o atendimento direto ao público.

XXIII - Manter, ainda, pessoal capaz de atender aos serviços sem interrupções, seja por motivo de férias, licença, falta ao serviço, demissão de funcionários ou por qualquer outra razão, devendo a CESSIONÁRIA acatar a sugestão do CEDENTE quando este constatar que o número de pessoas estiver insuficiente para o bom andamento dos serviços.

XXIV - Fornecer à Fiscalização do CEDENTE, antes da assinatura do Termo de Cessão, a relação nominal, com a respectiva especialização, da equipe responsável pelos serviços, comunicando previamente, por escrito, à unidade fiscalizadora do Termo de Cessão, sempre que houver qualquer alteração na equipe, devendo o substituto ter as mesmas qualificações do substituído.

Ken

Y



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XXV - Indicar ao CEDENTE, no prazo de 10 dias após a assinatura do Termo de Cessão, o nome de seu preposto ou funcionário com competência para manter entendimentos e receber comunicações ou transmiti-las à unidade incumbida da fiscalização do Contrato de Cessão.

XXVI - Apresentar, no início de suas atividades e sempre que solicitado, a Carteira/Atestado de Saúde, na forma legal, dos funcionários designados para os serviços nas dependências do restaurante do CEDENTE, cuja validade será conferida pela Fiscalização, sendo necessária a apresentação das respectivas carteiras sempre que houver a inclusão de novos funcionários.

XXVII - Atribuir ao Gerente ou Encarregado Geral e ao Nutricionista as seguintes tarefas: coordenar, comandar e fiscalizar o bom andamento dos serviços, cuidar da disciplina, controlar a frequência, a apresentação pessoal dos funcionários, fiscalizar o uso dos equipamentos, bem como estar sempre em contato com a Fiscalização ou outro Servidor indicado pelo Cedente, incumbidos de fazer a supervisão dos serviços.

XXVIII - Comunicar à Fiscalização, por escrito, qualquer anormalidade de caráter urgente, tão logo verificada na execução dos serviços, e prestar os esclarecimentos julgados necessários.

XXIX - Manter durante toda a execução do Contrato, em compatibilidade com as obrigações a serem assumidas, todas as condições de habilitação e qualificação exigidas na licitação.

XXX - Recolher, mensalmente, a taxa de onerosidade da cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU).

XXXI - As receitas advindas do pagamento da taxa de onerosidade da cessão deverão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente.

XXXII - Recolher, mensalmente, a taxa de rateio de despesas prediais, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida pela Secretaria de Orçamento e Finanças deste Tribunal.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XXXIII - As receitas advindas do pagamento da taxa de rateio de despesas prediais deverão ser depositadas à conta das receitas previstas no orçamento da União do exercício correspondente.

XXXIV - Disponibilizar, no mínimo, duas balanças para refeição, e uma para sobremesa.

XXXV - Disponibilizar aos usuários, durante todo o período de funcionamento do restaurante, o pagamento das refeições por meio eletrônico - cartões de crédito e débito (no mínimo em duas "bandeiras" de operadoras de cartões), e em espécie, mantendo suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores.

XXXVI - 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.

XXXVII - Assumir, também, a responsabilidade 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 dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido em dependência do CEDENTE.

XXXVIII - Assumir todos os encargos de possível demanda trabalhista, cível ou penal, relacionadas à prestação dos serviços, originariamente ou vinculada por prevenção, conexão ou continência.

XXXIX - Arcar com a despesa decorrente de qualquer infração, desde que praticada por seus funcionários, quando da execução dos serviços objeto desta Contratação.

XL - Assumir, ainda, a responsabilidade pelos encargos fiscais e comerciais resultantes da execução do Termo de Cessão.

XLI - Emitir, sempre, o cupom fiscal dos produtos comercializados, independentemente de solicitação do usuário.

Ken

U



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XLII - Providenciar, por sua conta e risco, a conservação das refeições e dos estoques de alimentos, à temperatura ambiente e refrigerada, e de materiais necessários a sua atividade normal.

XLIII - Não manter gêneros alimentícios, materiais descartáveis e materiais de limpeza com o prazo de validade vencido em nenhuma área do restaurante.

XLIV - Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço, de forma que não esteja acima de 20°C para as preparações refrigeradas e abaixo de 60°C para as preparações quentes.

XLV - Arcar com o fornecimento de utensílios de copa e cozinha, as roupas de copa e de mesa, os uniformes de seus funcionários e os demais pertences necessários ao pleno funcionamento do restaurante, em complemento aos bens disponibilizados pelo CEDENTE.

XLVI - Providenciar a obtenção, sem quaisquer ônus para o CEDENTE, de licenças, alvarás, autorizações, etc., junto às autoridades competentes, necessários ao funcionamento do restaurante.

XLVII - Executar revisões periódicas nas panelas, fogões, fornos, geladeiras, fritadeiras, balcões térmicos de distribuição de quentes e frios, exaustores, coifas e demais equipamentos, instalações, móveis e utensílios à sua disposição para uso, bem como realizar limpeza geral nas pias, tanques, pisos, paredes e depósitos vinculados às atividades do restaurante.

XLVIII - Realizar a manutenção, por conta própria, das áreas de preparação e manipulação dos alimentos e do salão de refeições, que devem estar sempre rigorosamente limpos e arrumados, bem como das mesas (inclusive os suportes horizontais e verticais), cadeiras (assento, encosto e suportes), portas e pisos, tudo dentro do mais alto padrão de limpeza e higiene, providenciando a higienização, desinfecção e imunização das áreas e instalações utilizadas, independentemente dos serviços realizados pelo CEDENTE, não podendo ser utilizado produto químico nocivo ao ser humano e preservando os alimentos de qualquer contaminação.

Handwritten signature



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XLIX - Indenizar o CEDENTE ou terceiros por quaisquer danos causados às suas instalações, móveis, utensílios ou equipamentos, resultantes da execução inadequada dos serviços por seus funcionários, preposto ou fornecedores.

L - Realizar a manutenção dos equipamentos e instalações, por firmas especializadas e autorizadas, sem qualquer ônus para o CEDENTE, cujos serviços deverão ser acompanhados pela Fiscalização do CEDENTE, seguidos da emissão de relatório de manutenção com descrição dos serviços realizados pelas empresas.

LI - Os serviços de manutenção compreendem reparos e substituições de peças, obrigando-se a CESSIONÁRIA a colocar os equipamentos em perfeito estado de funcionamento no prazo máximo de 48 (quarenta e oito) horas, contado da detecção do defeito; no caso de o reparo não poder ser efetuado no prazo estipulado, tal fato deverá ser comunicado à Fiscalização do CEDENTE.

LII - Decorrido o prazo estabelecido acima sem a realização do pertinente reparo e não havendo a comunicação das razões ao setor fiscalizador da Contratação, fica o CEDENTE autorizado a contratar os serviços necessários e a cobrar da CESSIONÁRIA os custos respectivos.

LIII - A Cessionária deverá seguir as recomendações de cada fabricante no tocante à manutenção preventiva e corretiva dos equipamentos.

LIV - Com a devida autorização da Administração, o CEDENTE poderá, a qualquer tempo, alterar a localização e instalações dos espaços internos do restaurante do TRT, realizar obras de reforma e melhoria das áreas do restaurante, alterando o funcionamento dos refeitórios, podendo a CESSIONÁRIA participar ou não no planejamento da execução das obras.

LV - O CEDENTE poderá, a seu critério, determinar à CESSIONÁRIA que proceda à reposição dos bens e repare as instalações danificadas ou optar pela respectiva indenização, devendo ser atendido no prazo que estabelecer, sem prejuízo das demais penalidades previstas.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

LVI - Fica reservado ao CEDENTE o direito de determinar a realização de vistoria nos bens e instalações objeto da cessão sempre que entender conveniente, desde que não interfira no funcionamento do restaurante.

LVII - A critério do CEDENTE e mediante sua solicitação, a vistoria poderá ser realizada por empresa especializada, ficando o ônus da vistoria a cargo do CEDENTE.

LVIII - A CESSIONÁRIA deverá comunicar, com antecedência, a retirada de qualquer móvel, equipamento ou utensílio de propriedade do CEDENTE para manutenção ou reparos fora das instalações do TRT. A saída somente poderá ser realizada após autorização expressa da Diretoria Geral das Secretarias do TRT da 14ª Região.

LIX - Observar rigorosamente a legislação sanitária do Município de Porto Velho. Em caso de interdição das instalações ou paralisação temporária do serviço por sua conta, em decorrência de auto de infração, o Termo de Cessão poderá ser rescindido de pleno direito.

LX - Credenciar, por escrito, junto ao CEDENTE, um preposto idôneo, com experiência no ramo e com poderes para representar a CESSIONÁRIA em tudo que se relacione à execução dos serviços, inclusive sua supervisão.

LXI - Dispor de quadro de pessoal efetivo sempre completo para manter a eficácia e a eficiência dos serviços.

LXII - Dentre os profissionais do quadro de pessoal da CESSIONÁRIA deverá haver, ao menos, um Nutricionista com inscrição no Conselho Regional de Nutrição.

LXIII - Manter documentação legal atualizada.

LXIV - Não permitir a cobrança de gorjeta pelos serviços prestados.

LXV - Manter horário de funcionamento compatível com o expediente do CEDENTE.

LXVI - Observar as normas relacionadas à prestação da atividade de apoio e à utilização das dependências do CEDENTE.

LXVII - Utilizar o espaço cedido exclusivamente para a exploração do objeto licitado, sendo-lhe vedada a sublocação ou o exercício de atividade diversa da autorizada.

Handwritten signature and initials



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

LXVIII - Conservar as instalações físicas das áreas cedidas.

LXIX - Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade.

LXX - Manter, por seus próprios meios, as áreas e instalações dentro dos padrões de higiene, limpeza e organização.

LXXI - Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência do CEDENTE.

LXXII - Restituir o espaço físico cedido em perfeitas condições de uso, juntamente com as benfeitorias realizadas, sem direito a indenização.

LXXIII - Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão.

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

LXXV - Cumprir as demais obrigações contratuais estabelecidas ao longo de todo o Termo de Referência e seus anexos.

LXXVI - Manter, durante a execução do contrato, todas as condições de higiene, qualidade e validade dos alimentos, disponibilizando todo o ferramental necessário para a execução dos serviços, apresentando, sempre que solicitado pelo CEDENTE, documentos que comprovem a procedência dos alimentos e utensílios utilizados, em consonância com a Resolução – RDC nº 216/2004 da ANVISA.

LXXVII - Respeitar as normas e procedimentos do CEDENTE quanto à segurança interna (entrada e saída de pessoal e material), além das normas de segurança do trabalho, ficando o acesso dos empregados da CESSIONÁRIA restrito a dependências do restaurante, responsabilizando-se pelas consequências que advierem de qualquer transgressão das normas em vigor.

LXXVIII - Sujeitar-se à mais ampla e irrestrita fiscalização por parte da autoridade encarregada de acompanhar a execução dos serviços e pela nutricionista da CESSIONÁRIA.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

LXXIX - Manter no mais rigoroso padrão de higiene, limpeza e organização as mesas do salão, a cozinha e o depósito.

LXXX - Responsabilizar-se pela colocação de freezer nos locais onde não houver câmaras frigoríficas e sempre que se fizer necessário.

LXXXI - Corrigir, no prazo determinado pelo CEDENTE, as eventuais imperfeições no curso de execução dos serviços, a partir da ocorrência verificada pela fiscalização do contrato.

LXXXIX - Não subconceder ou subcontratar, total ou parcialmente, o objeto deste Termo de Referência.

LXXXII - Zelar pelas instalações do restaurante, inclusive elétricas, hidráulicas e de esgotos, móveis e equipamentos colocados a sua disposição para execução dos serviços objeto deste termo de referência, com ênfase na limpeza e na higiene do ambiente, especialmente no salão de refeição e nos recintos de manuseio e guarda dos produtos.

LXXXIII - É vedado o uso de produto químico comprovadamente nocivo à saúde humana, devendo dar preferência aos de alto poder bactericida e fungicida.

LXXXIV - Possuir todos os utensílios de cozinha e restaurante, tais como: panelas, pratos, travessas, talheres, copos, xícaras, paliteiros, saleiros, bandeja, e congêneres, em quantidade e qualidade suficientes para uma boa prestação do serviço.

LXXXV - Atender ao contido na Resolução – RDC nº 216, de 15/09/2004, que dispõe sobre Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços e que trata de questões relacionadas à higiene e a produção de alimentos.

LXXXVI - Responsabilizar pela conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, listados no ANEXO I do Termo, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição.

LXXXVII - Arcar com os ônus decorrentes de avaria ou desaparecimento de bens e/ou instalações.

Ku

Y



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

LXXXVIII - Solicitar autorização do responsável pela manutenção de Máquinas e Equipamentos da DSILS, para movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente à CEDENTE.

LXXXIX - Submeter à manutenção corretiva e preventiva todos os equipamentos usados pela CESSIONÁRIA pertencente à CEDENTE, sempre que necessário ou a cada 6 meses, a empresa especializada, sem ônus para a CEDENTE.

XC - Realizar revisão geral de equipamentos, móveis e instalações físicas colocados sob sua responsabilidade, ao longo da execução do Termo de Cessão, motivada ou não por solicitação da CEDENTE.

XCI - É vedado à CESSIONÁRIA, utilizar os equipamentos e instalações colocados sob a sua responsabilidade para outros fins, que não a produção de alimentos para consumo dentro das dependências da cessionária.

XCII - Responsabilizar-se, em relação aos seus empregados, por todas as despesas decorrentes da execução dos serviços, objeto da concessão, tais como, salários, seguro de acidentes, taxas, impostos e contribuições, indenizações, vales-transporte, vales-refeição, e outras que porventura venham a ser criadas ou exigidas por lei.

XCIII - Responsabilizar-se por todos os encargos previdenciários e obrigações sociais previstos na legislação social e trabalhista em vigor, uma vez que os seus empregados não manterão nenhum vínculo empregatício com a CEDENTE.

XCIV - Responsabilizar-se por todas as providências e obrigações estabelecidas na legislação específica de acidentes do trabalho, quando, em ocorrência da espécie, forem vítimas os seus empregados no desempenho dos serviços ou em conexão com eles, ainda que acontecido nas dependências da CEDENTE.

XCV - Será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, às suas expensas, a contratação de empresa especializada para o fornecimento de Gás Liquefeito de Petróleo (GLP), utilizado no processo de fabricação dos alimentos, devendo obedecer a todas as normas de segurança estabelecidas na legislação em vigor.

fr

U



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

XCVI - Será de responsabilidade da CESSIONÁRIA, às suas expensas, a contratação de empresa especializada para a manutenção preventiva e corretiva, de todo o sistema de gás tipo GLP, utilizado para produção de alimentos, incluindo tubulações, conexões, registros e reservatório a granel.

XCVII - Deverá a CESSIONÁRIA, para comprovar:

- a) o cumprimento de obrigações citadas neste Termo;
- b) apresentar ao fiscal da CEDENTE, a partir da assinatura do Termo, a relação de funcionários que trabalham no restaurante deste Tribunal;
- c) mensalmente, a partir da 2ª parcela de recolhimento por meio de Guia de Recolhimento da União - GRU, os comprovantes de pagamento de salários e benefícios dos empregados e recolhimento dos encargos sociais (INSS e FGTS); e, eventualmente cópia da carteira de trabalho e previdência social dos empregados admitidos no período, documentação rescisória completa e recibos de pagamento dos empregados demitidos no período.

OBRIGAÇÕES DA CEDENTE

I - Disponibilizar o espaço físico conforme croqui no Anexo IV, na metragem de 104,94 m², localizado no 7º andar do Edifício Sede do Tribunal Regional do Trabalho.

II - Disponibilizar de forma permanente, o fornecimento de água, energia elétrica e refrigeração nas áreas de cozinha e refeitório.

III - Permitir o livre acesso dos funcionários da CESSIONÁRIA, desde que devidamente identificados, ao local dos serviços, respeitadas as normas internas de segurança e conduta do CEDENTE.

IV - Dotar o restaurante de Infraestrutura básica necessária à execução, objeto da relação descrita no anexo I do Termo.

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

VI - Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser

Dr.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

solicitados pelos funcionários da CESSIONÁRIA.

VII - A existência da fiscalização do Tribunal de nenhum modo diminui ou altera a responsabilidade da CESSIONÁRIA na prestação dos serviços a serem executados.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA – DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

I - Os serviços serão prestados no 7º andar do edifício-sede do Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região, sito à Rua Almirante Barroso, nº 600, Centro – Porto Velho/RO.

II - O preparo das refeições será realizado na cozinha industrial disponibilizada pela CEDENTE e sua distribuição ocorrerá no restaurante autosserviço.

III - A CESSIONÁRIA deverá cobrar as refeições por pessoa, não incluindo, sobremesa e bebidas.

CLÁUSULA DÉCIMA QUARTA – DOS CUIDADOS SANITÁRIOS

I - Local de Trabalho

- Limpo e Organizado;
- Impeça a entrada e o abrigo de mosquitos;
- Conservar mesas e bancadas em boas condições;
- Nunca guardar produtos de limpeza junto aos alimentos (usar produtos regularizados);

II - Cuidados com o Lixo

- A cozinha deve ter lixeiras de fácil limpeza, com tampa e pedal;
- O lixo deve ser retirado para fora da área de preparo de alimentos em sacos bem fechados;

III - Manipulador de Alimentos

- Deve estar sempre impecavelmente limpo;
- Cabelos presos e cobertos com redes ou toucas. Não usar barbas;
- O uniforme deve ser usado somente na área de preparo dos alimentos;

Handwritten signature and mark



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

- A troca de uniforme deve ser feita diariamente, para mantê-lo limpo e conservado;

IV - Ingredientes

- Armazenar os produtos congelados e refrigerados e por último os não-perecíveis;
- Os ingredientes que não forem utilizados totalmente devem ser armazenados em recipientes limpos e identificados com: – nome do produto; – data da retirada da embalagem original; – prazo de validade após a abertura.

V - Preparo de Alimentos

- O alimento deve ser bem cozido, em altas temperaturas de forma que todas as partes do alimento atinjam no mínimo a temperatura de 70°C;
- Evite o contato de alimentos crus com alimentos cozidos. Além disso, lave os utensílios usados no preparo de alimentos crus antes de utilizá-los em alimentos cozidos;
- Troque o óleo regularmente.
- Alimentos congelados e refrigerados não devem permanecer fora do freezer ou geladeira por tempo prolongado.

VI - Transportar Alimentos

- O alimento a ser transportado deve ser armazenado em vasilhames bem fechados;
- Os vasilhames devem estar identificados com nome do alimento, data de preparo e prazo de validade;
- Manter os alimentos em caixas térmicas apropriadas durante deslocamentos demorados;
- O veículo deve estar rigorosamente limpo.

VII - Na hora de servir

- Os equipamentos (estufas, balcões, buffets, geladeiras, freezers, etc.) devem estar conservados, limpos e funcionando bem;
- A temperatura das estufas, bufês e geladeiras devem estar reguladas de forma que os alimentos quentes permaneçam acima de 60°C e os alimentos frios permaneçam abaixo de 5°C.
- Todos os balcões e buffets devem ser protegidos para que clientes não contaminem os

flr.
4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

alimentos enquanto se servem;

VIII - Conservação dos Alimentos Preparados

- Frios: 5°C ou inferior. Prazo: 5 dias;
- Quentes: 60°C ou superior. Prazo: 6 horas.

IX - Dos Cuidados Básicos Necessários

- a) Os depósitos onde os alimentos ficam guardados devem ser dotados de estrados ou prateleiras que estejam afastados do piso e da parede. Nunca se deve colocar os alimentos diretamente no solo;
- b) O armazenamento de produtos de limpeza deve ser isolado dos alimentícios;
- c) Produtos perecíveis devem ser armazenados em locais livres de umidade e calor excessivo, de modo a conservar a sua qualidade;
- d) A ventilação e iluminação do ambiente devem garantir conforto térmico, para que haja se tenha acúmulo de gases, fumaça ou condensação de vapores.
- e) Os equipamentos de refrigeração devem ter capacidade de resfriamento adequada à necessidade do produto.
- f) As pessoas que manipulam os alimentos não podem apresentar lesões cutâneas ou doenças infecto-contagiosa. Devem utilizar uniformes completos, de cor clara, com calçados fechados, cabelos protegidos, unhas aparadas e sem uso de adornos aparentes.
- g) O transporte dos alimentos deve ser feita sob uma temperatura capaz de garantir a manutenção refrigerada ou térmica até o destino final.
- h) O destino dos resíduos deve ser em setor isolado, exclusivamente destinado à lixeira e protegido da ação de animais, vetores e pragas. O recolhimento dos resíduos deve ser efetuado por empresa autorizada.
- i) O Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região efetuará desratização e desinsetização (dedetização de insetos), no mínimo, a cada seis meses, por empresas credenciadas.

kr.
4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

CLÁUSULA DÉCIMA QUINTA – OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES

I - É proibida a utilização do espaço do restaurante para exposição de produtos comerciais, reuniões ou atos públicos, sem a prévia anuência da CEDENTE.

II - A CEDENTE poderá, a qualquer tempo e sem aviso prévio, solicitar da CESSIONÁRIA a comprovação da procedência dos alimentos adquiridos.

III - A CEDENTE não responderá, sob qualquer hipótese ou pretexto, por eventuais débitos de seus servidores com a CESSIONÁRIA.

IV - É de responsabilidade da CESSIONÁRIA o pagamento de impostos, taxas, contribuições sociais, encargos trabalhistas dos seus empregados, etc., não respondendo a CEDENTE, solidariamente ou subsidiariamente, por débitos de qualquer natureza contraída em decorrência de sua atividade comercial.

V - O Termo desta Cessão de Uso é precário, podendo ser rescindido por qualquer uma das partes em razão do descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nele pactuadas, bem como pela superveniência de norma legal ou fato administrativo que torne formal ou materialmente inexecutável ou, ainda, por ato unilateral ou amigavelmente, devidamente motivado, mediante comunicação prévia da parte que dele desinteressar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

VI - Na hipótese de inadimplência por 2 (dois) meses consecutivos da CESSIONÁRIA em relação aos encargos assumidos, fica a Cedente autorizada a extinguir a cessão de uso, devendo a CESSIONÁRIA desocupar o espaço da cessão de uso no prazo máximo de 30 (trinta) dias da comunicação oficial.

VII - Na hipótese de revogação do ato de cessão, a CESSIONÁRIA terá o prazo de 60 (sessenta) dias úteis para entrega do local, a contar da comunicação oficial.

VIII - Em qualquer caso, a devolução da área, entregue a CESSIONÁRIA, deverá ser formalizada mediante termo acompanhado de laudo de vistoria, no qual deverá ser informada a data da devolução.

[Assinatura]

[Assinatura]



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

IX - Os demais parâmetros da concessão serão os que constam do Edital e seus anexos, aos quais se vinculam as partes nos termos da Lei.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA - DA SUSTENTABILIDADE

20.1 - Para os Serviços de Restaurante, a contratada deve:

- a) Proceder a coleta seletiva, de acordo com a política socioambiental do órgão, em observância ao Decreto n° 5.940/2006, bem como sobre obrigação de proceder ao recolhimento do óleo usado, que deverá ser destinado à reciclagem, com a total proibição de que este seja despejado na rede de esgoto;
- b) Apresentar programa ou indicação de medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;
- c) Privilegiar o uso de produtos não descartáveis.

20.2 – Para os Serviços de Copa – A contratada deve:

- a) Recolher o óleo de cozinha e destiná-lo para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto;
- b) Realizar a coleta seletiva dos resíduos e promover a destinação adequada, de acordo com a política socioambiental do órgão e em observância ao Decreto n° 5.940/2006.

CLÁUSULA DÉCIMA SÉTIMA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

I - Na forma do que dispõe o artigo 67, da Lei n° 8.666/93, a fiscalização e o acompanhamento da execução de Cessão de uso da área física e bens para exploração dos serviços de Restaurante auto serviço, serão realizados pela Chefe do Núcleo de Assistência à Saúde, **TAÍS BETÂNIA FUSINATO** (titular) e **ROBERTO MELO DE MESQUITA** (substituto eventual), para atuarem como fiscais, com autoridade para exercerem em nome do TRT da 14ª Região toda e qualquer ação de orientação geral, controle e fiscalização.

fl.

6



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

Parágrafo único – As ações de acompanhamento e fiscalização não exoneram a Cessionária de suas responsabilidades.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA - DAS ALTERAÇÕES DO TERMO

I - Compete a ambas as partes, de comum acordo, salvo nas situações previstas neste instrumento, na Lei 8.666/93 e noutras disposições legais, realizar, via Termo Aditivo, as alterações do Termo de Cessão de Uso que julgarem convenientes.

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - DOS FUNDAMENTOS LEGAIS DO TERMO DE CESSÃO DE USO

I - O presente Termo fundamenta-se:

- a) nos termos propostos pelas partes, que constem do Processo Administrativo nº PROAD N. 26236/2018 e não contrariem o interesse público;
- b) Na Lei 8.666/93;
- c) Nos termos do § 5º do artigo 18 da Lei nº 9.636/98;
- d) Nos termos do artigo 5º da Resolução nº 87, de 25/11/2011 do CSJT.
- e) nos preceitos do Direito Público;
- f) supletivamente, nos princípios da Teoria Geral dos Contratos, nas regras do Direito Privado (Código Civil Brasileiro); e
- g) nas demais disposições da legislação vigente.

CLÁUSULA VIGÉSIMA – DA PUBLICAÇÃO

I - O Cedente encaminhará, até o quinto dia útil do mês seguinte ao da assinatura, extrato deste termo para publicação no Diário Oficial da União, consoante disposição contida no parágrafo único do art. 61 da Lei nº 8.666/1993.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

CLÁUSULA VIGÉSIMA PRIMEIRA - DOS CASOS FORTUITOS, DE FORÇA MAIOR OU OMISSOS

I - O Cedente e o Cessionário não serão responsabilizados por fatos comprovadamente decorrentes de casos fortuitos ou de força maior, tal como prescrito em Lei, e deverão resolvê-los mediante acordo mútuo.

II - Cabem às partes solucionar também os casos omissos por intermédio de acordo.

III - A Administração do Cedente analisará, julgará e decidirá, em cada caso, as questões alusivas e incidentes, que se fundamentem em motivos de caso fortuito ou de força maior.

IV - Os agentes públicos responderão, na forma da Lei, por prejuízos que, em decorrência de ato comissivo ou omissivo, causarem às partes, no exercício de atividades específicas do cumprimento deste Termo.

CLÁUSULA VIGÉSIMA SEGUNDA - DA RESCISÃO

I - O Termo de Cessão de uso poderá ser rescindido por qualquer uma das partes em razão do descumprimento de qualquer das obrigações ou condições nele pactuadas, bem como pela superveniência de norma legal ou fato administrativo que torne formal ou materialmente inexecutável ou, ainda, por ato unilateral ou amigavelmente, devidamente motivado, mediante comunicação prévia da parte que dele desinteressar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias.

II - Na hipótese de inadimplência por 2 (dois) meses consecutivos da CESSIONÁRIA em relação aos encargos assumidos, fica a Cedente autorizada a extinguir a cessão de uso, devendo a CESSIONÁRIA desocupar o espaço da cessão de uso no prazo máximo de 30 (trinta) dias da comunicação oficial.

III - Na hipótese de revogação do ato de cessão, a CESSIONÁRIA terá o prazo de 60 (sessenta) dias úteis para entrega do local, a contar da comunicação oficial.

Ker

4



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

IV - Considerar-se-á rescindido o presente Termo, independentemente de ato especial, retornando o espaço à posse do Cedente, sem direito a Cessionária a qualquer indenização, inclusive por benfeitorias realizadas, nos seguintes casos:

- a) se vier a ser dada utilização diversa da que lhe foi destinada, no todo ou em parte do espaço cedido;
- b) se houver inadimplemento de cláusulas deste Termo;
- c) se a Cessionária renunciar à cessão, deixar de exercer suas atividades específicas, ou ainda na hipótese de sua extinção, liquidação ou falência;
- d) se em qualquer época o Cedente necessitar do imóvel para seu uso próprio.

V - Em qualquer caso, a devolução da área entregue a Cessionária, deverá ser formalizada mediante termo acompanhado de laudo de vistoria, no qual deverá ser informada a data da devolução.

CLÁUSULA VIGÉSIMA TERCEIRA – DOS DIREITOS DA ADMINISTRAÇÃO EM CASO DE RESCISÃO

I - A Cessionária reconhece os direitos da Administração, em caso de rescisão administrativa, previstos no art. 77 da Lei nº8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUARTA - DAS SANÇÕES ADMINISTRATIVAS

As sanções administrativas serão aplicadas conforme disposto na Portaria nº 663, de 15 de março de 2013 e publicada no DEJT14ª Região dia 18/03/2013, que regulamenta e uniformiza o procedimento de aplicação das sanções administrativas.

A inexecução parcial, ainda que temporária, ou total da obrigação pactuada sujeitará o contratado às seguintes sanções (Art. 7º, da Portaria 663/13):

I - multa de mora;

II - multa compensatória;



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

III – advertência;

IV - suspensão temporária para participar em licitação e contratar com a Administração, pelo prazo de até 2 (dois) anos;

V – impedimento de licitar e contratar com a União, nas hipóteses previstas no art. 7º da Lei nº 10.520/02 e quando a modalidade licitatória for o pregão;

VI - declaração de inidoneidade para licitar ou contratar com a Administração Pública enquanto perdurarem os motivos determinantes da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade.

Parágrafo único. As sanções previstas nos incisos I, III, IV, V e VI deste artigo poderão ser aplicadas juntamente com a do inciso II.

Das Multas

A multa é a sanção pecuniária que será imposta ao contratado, pelo ordenador de despesas, por atraso injustificado na entrega ou execução da contratação, e será aplicada nos seguintes percentuais (Art. 8º, da Portaria nº 663/13):

I - multa de mora de 0,5% (cinco décimos por cento) por dia de atraso, na entrega de material ou execução de serviços, calculada sobre o valor correspondente à parte inadimplente, até o limite de 15% (quinze por cento), que corresponde a até 30 (trinta) dias de atraso;

II - multa compensatória de 10% (dez por cento) aplicada no caso de:

a) atraso injustificado e superior a 30 (trinta) dias, na execução total ou parcial da contratação;

b) recusa injustificada do adjudicatário em assinar o contrato, ata de registro de preços ou nota de empenho, dentro do prazo estabelecido pela Administração, recusa parcial ou total na entrega do material ou prestação dos serviços.

A multa compensatória será aplicada sobre a parte inadimplida, sem prejuízo da aplicação da multa de mora prevista no inciso I (§ 1º, do art. 8º, da Portaria nº 663/13);

Handwritten signature and initials.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

Demonstrado que o atraso ocorreu por culpa do contratado, caberá a aplicação de multas, afastando-se a sua incidência nos casos em que o atraso decorreu de fatos alheios à sua vontade e por ele inevitáveis (§ 2º, do art. 8º, da Portaria nº 663/13).

Será automaticamente dispensada do procedimento de que trata esta Portaria e de cobrança a mora que possa ensejar multa inferior a 0,02% (dois centésimos por cento) do valor previsto no art. 23, inciso II, alínea "a", da Lei nº 8.666/93 (§3º, do art. 8º, da Portaria nº 663/13).

Observado os princípios da razoabilidade e proporcionalidade poderá ser aplicada a empresa licitante as sanções previstas no art. 87 da Lei 8.666/93.

CLÁUSULA VIGÉSIMA QUINTA - DO FORO

I - As partes contratantes elegem o Foro da Justiça Federal 1ª Instância - Seção Judiciária em Rondônia, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução do presente Termo, com renúncia expressa por qualquer outro.

E, por estarem assim, justas e contratadas, as partes assinam este instrumento em 2 (duas) vias de igual teor e forma, para um só efeito, a fim de que produza seus efeitos legais.

Porto Velho/RO, 18 de Setembro de 2018.



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD N.º 26236/2018

CEDENTE

[Assinatura]
Mário Sérgio Machado Bastos
Diretor-Geral
de Administração

Kamilla Luiza Santos Viana
Kamilla Luiza Santos Viana

BRASIL INDUSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI – ME

CESSIONÁRIA



**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 62/2018 - UASG 80012**

Nº Processo: 821/2018. Objeto: Contratação de empresa especializada para fornecimento e instalação de sistema de detecção e alarme de incêndio no Fórum do Trabalho de Curitiba e edifício anexo, do Tribunal Regional do Trabalho do Paraná, situados na Avenida Vicente Machado, 400, Curitiba-PR, conforme projetos, memoriais descritivos e demais especificações contidas no Edital e em seus anexos. Total de Itens Licitados: 1. Edital: 20/09/2018 das 08h00 às 17h59. Endereço: Rua Vicente Machado, 147, Centro, 10 Andar, Centro - Curitiba/PR ou www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/80012-5-00062-2018. Entrega das Propostas: a partir de 20/09/2018 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 04/10/2018 às 14h00 no site www.comprasnet.gov.br.

ALEXANDRO FURQUIM
Pregoeiro

(SIASGnet - 19/09/2018) 80012-00001-2018NE000117

**TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO
DA 10ª REGIÃO**

DIRETORIA-GERAL ADMINISTRATIVA
SECRETARIA DE ADMINISTRAÇÃO

EXTRATO DE CREDENCIAMENTO

Processo nº 18.0.000008265-8. Contrato nº 113/2018. Contratada: Konsultorium Serviços Médicos em Geral Ltda - ME. Objeto: prestação de serviços aos beneficiários do Programa de Assistência à Saúde TRT SAÚDE. Fundamentação: Edital de Credenciamento nº 2/2018, derivado do art. 25 da Lei nº 8.666/1993. Vigência: enquanto perdurarem as condições de credenciamento. Cobertura Orçamentária: Elemento de Despesa 33.90.39. Assinatura: 19/09/2018. Pelo TRT10: Flávio Kobayashi, Coordenador de Assistência ao Pessoal. Pela Contratada: Stella Ramos Caiado, Representante Legal.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo nº 14.0.00002017-7. 7º Termo Aditivo ao Contrato nº 170/2014. Partes: TRT da 10ª Região e Mapfre seguros Gerais S/A. Objeto: acréscimo de R\$ 207,25 que corresponde a 0,5151% do valor estimado do contrato. Valor total pós-acréscimo: R\$ 40.714,25. Cobertura orçamentária: Elemento de Despesa 33.90.39.69, vinculado ao Programa "Apreciação de Causas na Justiça do Trabalho". Fundamentação: Lei 8.666/93. Assinatura: 19/09/2018. Gilvan Silva Pereira Ramos - Secretário de Administração. Wady José M. Cury e Aneti Terezinha C. Da Silva - Representante Legal.

**TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO
DA 11ª REGIÃO**

**AVISO DE LICITAÇÃO
PREGÃO ELETRÔNICO Nº 38/2018 - UASG 80002**

Nº Processo: MA-635/2018. Objeto: Registro de Preços para eventual aquisição de persianas, com entrega, montagem e instalação, a fim de atender às necessidades das Unidades do Tribunal Regional do Trabalho da 11ª Região, situadas no Estado do Amazonas e Roraima, conforme especificações e quantidades estabelecidas no Termo de Referência e seus Anexos. Total de Itens Licitados: 10. Edital: 20/09/2018 das 08h00 às 14h00. Endereço: Rua Ferreira Pena, N. 546, Centro - Manaus/AM ou www.comprasgovernamentais.gov.br/edital/80002-5-00038-2018. Entrega das Propostas: a partir de 20/09/2018 às 08h00 no site www.comprasnet.gov.br. Abertura das Propostas: 02/10/2018 às 09h00 no site www.comprasnet.gov.br.

MARCELLO MARQUES CUNHA
Diretor da Divisão de Licitações e Contratos

(SIASGnet - 19/09/2018) 80002-00011-2018NE000021

**SECRETARIA DE COORDENAÇÃO
ADMINISTRATIVA**

SETOR DE CONTRATOS ADMINISTRATIVOS

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

ESPÉCIE: Primeiro Termo Aditivo ao Contrato n.º 04/2018/TRT11/DLC.SC de prestação de serviços de limpeza, asseio, higienização, jardinagem, manutenção predial e ascensorista de elevadores. CONTRATANTE: TRT 11ª Região. CONTRATADA: Limpar Limpeza e Conservação Ltda-EPP. FUNDAMENTAÇÃO LEGAL: Art. 65, inciso I, alínea b, da Lei n.º 8.666/93. PROCESSO: MA-589/17. OBJETO: Redução da quantidade de materiais de limpeza e higienização. VALOR MENSAL DO CONTRATO: passando de R\$358.333,19 para R\$339.278,88. DATA E ASSINATURAS: 03/09/18. Ildelfonso Rocha de Souza - Ordenador de Despesa-TRT11 e Júlio Cesar Soares Furtul - Contratada

Este documento pode ser verificado no endereço eletrônico <http://www.in.gov.br/autenticidade.html>, pelo código 05302018092000121

**TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO
DA 12ª REGIÃO**

SECRETARIA
SECRETARIA ADMINISTRATIVA

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo: PRE 5964/2014. Partes: Tribunal Regional do Trabalho da 12ª Região e Khronos Serviços Especializados Ltda. Objeto: Prorrogar a vigência contratual para o período de 27-9-2018 a 25-11-2018. Data da assinatura: 18-9-2018. Pelo Contratante: Roberto Basilone Leite, Desembargador do Trabalho-Vice-Presidente, no exercício da Presidência. Pela Contratada: Mariléia Benincá de Souza, Sócio-Administradora.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo: PRE 6704/2015. Partes: Tribunal Regional do Trabalho da 12ª Região e PH Recursos Humanos Ltda. Objeto: Prorrogar a vigência contratual para o período de 27-9-2018 a 25-11-2018. Data da assinatura: 18-9-2018. Pelo Contratante: Roberto Basilone Leite, Desembargador do Trabalho-Vice-Presidente, no exercício da Presidência. Pela Contratada: Valdair Gonçalves, Sócio-Administrador.

EXTRATO DE TERMO ADITIVO

Processo: CD 8060/2016. Partes: Tribunal Regional do Trabalho da 12ª Região e Oracle do Brasil Sistemas Ltda. Objeto: Prorrogar a vigência contratual para o período de 9-11-2018 a 8-11-2019. Data da assinatura: 18-9-2018. Pelo Contratante: Roberto Basilone Leite, Desembargador do Trabalho-Vice-Presidente, no exercício da Presidência. Pela Contratada: Ana Cláudia Lopes, Procuradora.

EXTRATO DE INEXIGIBILIDADE DE LICITAÇÃO

Processo: CD n. 10055/2018. Objeto: Aquisição de 61(sessenta e uma) assinaturas do plano premium (acesso a todos os cursos, incluindo novos lançamentos) da Plataforma de Ensino a Distância Alura, para capacitação dos servidores da SETIC, pelo período de 24(vinte e quatro) meses, no valor: R\$ 76.860,00 (setenta e seis mil oitocentos e sessenta reais). Contratante: Tribunal do Trabalho da 12ª Região. Contratada: AOV SISTEMAS DE INFORMATICA S.A. Dispositivo Legal: Artigo 25, inciso II, da Lei n. 8.666/93. Ratificação: Exma. Desembargadora do Trabalho no exercício da Presidência, Lígia Maria Teixeira Gouvêa.

**RESULTADO DE JULGAMENTO
PREGÃO Nº 6.320/2018-A**

O Tribunal Regional do Trabalho da 12ª Região, por meio do seu pregoeiro, torna público que julgou vencedora a empresa CEPENGE ENGENHARIA LTDA no Pregão n.º 6320/2018-A.

Florianópolis, 19 de setembro de 2018.
ANDREIA HAWERROTH EXTERKÖTTER

**TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO
DA 14ª REGIÃO**

DIRETORIA-GERAL

EXTRATO DE CESSÃO DE USO Nº 2/2018

PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD Nº 26236/2018. Cedente TRT-14ª REGIÃO. Cessionária: BRASIL INDUSTRIA ALIMENTÍCIA EIRELI - ME, CNPJ-MF Nº 08.812.310/0001-12. Objeto: Cessão de uso de área física e bens, para exploração dos serviços de restaurante, visando o fornecimento de refeições tipo "self-service". Vigência: 18/09/2018 a 17/03/2021. Assinado: 18/09/2018. Valor mensal: R\$ 1.139,65. Assinaturas: Eder Jorge Machado Santana, Diretor Geral em substituição do TRT 14 e, de outro, senhora Kamilla Luiza Santos Viana, representante da cessionária.

EXTRATO DE CONTRATO Nº 37/2018

PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD Nº 27064/2018. Contratante: TRT-14ª REGIÃO. Contratada: INFRA DO BRASIL COMÉRCIO E SERVIÇOS EIRELI-ME), CNPJ-MF Nº 70.946.330/0001-50. Objeto: Serviços de produção de legendas ocultas, closed caption, dos vídeos de caráter Institucional, educativo e cultural e do Programa de TV "Justiça & Cidadania", produzido pelo SECOM do TRT14. Vigência: 19/09/2018 a 18/3/2021. Assinado: 19/09/2018. Dotação Orçamentária: programa de trabalho 02.131.0571.2549.6020, natureza da despesa 3390.39.49, nota de empenho n.º 2018NE001393 de 4/9/2018, correspondendo ao valor total para 30 meses de R\$ 26.580,00. Assinaturas: Eder Jorge Machado Santana, Diretor Geral do TRT 14 em substituição e, de outro, senhora Vanessa Carvalho Teixeira, representante da contratada.

EXTRATO DE DISTRATO

PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD Nº 22.388/2017. Cooperados: TRT-14ª REGIÃO, ORDEM DOS ADVOGADOS DO BRASIL - SECCIONAL RONDÔNIA E ESCOLA SUPERIOR DE ADVOCACIA DE RONDÔNIA. Objeto: rescisão do Termo de Cooperação Técnica nº 05/2017, atinente a parceria visando a realização de curso de capacitação no Sistema "Pje Calc Tribunais", a fim de capacitar advogados na utilização do referido sistema. Fica rescindido a partir de 02/08/2018. Assinaturas: Des. Shikou Sadahiro (TRT14), Desª Vânia Maria da Rocha Abensur (EJUD14), Presidente Dr. Andrey Cavalcante de Carvalho (OAB/RO).

EXTRATOS DE TERMOS DE RESCISÕES

TERMO DE RESCISÃO AO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 02/2017

PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD Nº 19989/2017. RESCIDENTES: TRT-14ª REGIÃO; ESCOLA JUDICIAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO-AMATRA14; ASSOCIAÇÃO RONDONIENSE DA ADVOCACIA TRABALHISTA-ARONATRA; ORDEM DOS ADVOGADOS DO BRASIL-SECCIONAL RONDÔNIA e ESCOLA SUPERIOR DE ADVOCACIA DE RONDÔNIA-ESA/OAB/RO. Objeto: fica rescindido a partir de 7/7/2018 o TCT Nº 023/2017 que trata da parceria para implementação do Projeto "Caravana Trabalhista RO/AC; Relações de Trabalho em Debate" no âmbito do Estado de Rondônia, mediante a prolação de palestras para advogados, magistrados, bacharéis, estudantes do Curso de Ciências Jurídicas e à sociedade em geral, nas cidades de Porto Velho, Ariquemes, Guajará-Mirim, Ji-Paraná, Cacoal, Rolim de Moura e Vilhena, face ao atendimento das disposições efetivadas no acordo celebrado, com consequente perda de seu objeto, conforme determinado no despacho presidencial ID 148 destes autos. Assinaturas: Desembargador Shikou Sadahiro - Presidente do TRT-14; Desª Vânia Maria da Rocha Abensur - EJUD do TRT14; Juiz do Trabalho Antônio César Coelho de Medeiros Pereira - AMATRA 14; Drª Aline Silva Corrêa - ARONATRA; Dr. Andrey Cavalcante de Carvalho - Presidente da OAB/RO e Dr. José Vitor Costa Junior - Diretor Geral da ESA/OAB/RO.

TERMO DE RESCISÃO AO TERMO DE COOPERAÇÃO TÉCNICA Nº 03/2017

PROCESSO ADM. VIRTUAL - PROAD Nº 19989/2017. RESCIDENTES: TRT-14ª REGIÃO, ESCOLA JUDICIAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO-AMATRA14, ORDEM DOS ADVOGADOS DO BRASIL-SECCIONAL ACRE e ESCOLA SUPERIOR DE ADVOCACIA DO ACRE-ESA/OAB/AC. Objeto: fica rescindido a partir de 7/7/2018 o TCT Nº 03/2017 que trata da parceria para implementação do Projeto "Caravana Trabalhista RO/AC; Relações de Trabalho em Debate" no âmbito do Estado do Acre, mediante a prolação de palestras para advogados, magistrados, bacharéis, estudantes do Curso de Ciências Jurídicas e à sociedade em geral, nas cidades de Rio Branco e Cruzeiro do Sul, face ao atendimento das disposições efetivadas no acordo celebrado, com consequente perda de seu objeto, conforme determinado no despacho presidencial ID 148 destes autos. Assinaturas: Desembargador Shikou Sadahiro - Presidente do TRT-14; Desª Vânia Maria da Rocha Abensur - EJUD do TRT14; Juiz do Trabalho Antônio César Coelho de Medeiros Pereira - AMATRA 14; Dr. Marcos Vinicius Jardim Rodrigues - Presidente da OAB/AC e Dr. Igor Clem Souza Soares - Diretor da ESA/OAB/AC, representantes da Distratada.

AVISOS DE REGISTROS DE PREÇOS

Processo Adm Virtual - PROAD n.º 27722/2018.

O TRT-14ª Região torna público, o Registro de Preços referente à Ata n.º 18/2018, resultante do Pregão Eletrônico n.º 027/2018, visando o fornecimento de FAIXAS/BANNERS em lona vinil, bem como PLOTAGEM (adesiva). FORNECEDORA: SANTOS & BARRETO LTDA - EPP, CNPJ-MF: 15.539.260/0001-07. Valor unitário do lote R\$ 47,00. Vigência: de 19/09/2018 a 18/09/2019. Assinada: 19/09/2018. Assinaturas: Eder Jorge Machado Santana, Diretor Geral em substituição do TRT 14 e, de outro, senhor Raimundo Santos Barreto. As especificações dos itens e respectivos valores estarão disponíveis no site: www.trt14.jus.br/licitações.

Porto Velho, 19 de setembro de 2018
EDER JORGE MACHADO SANTANA
Diretor Geral em Substituição

Documento assinado digitalmente conforme MP nº 2.200-2 de 24/08/2001, que institui a Infraestrutura de Chaves Públicas Brasileira - ICP-Brasil.