



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO

| CONCORRÊNCIA Nº 001/2018 Processo Adm. Eletrônico PROAD Nº 26236/2018 | |
|--|---|
| BASE LEGAL | Este procedimento de concorrência obedecerá a Lei nº 8.666/93 (Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública), o § 5º do artigo 18 da Lei nº 9.636/98 (Regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União) e artigo 5º da Resolução nº 87, de 25/11/2011 do CSJT (Cessão de espaço físico no âmbito da Justiça do Trabalho). |
| OBJETO | Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com bens e equipamentos de uso comercial/doméstico, para exploração do serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma, a magistrados e servidores do órgão, funcionários de empresas prestadoras de serviços terceirizadas, estagiários e visitantes, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência (Anexo I do edital). |
| TIPO | MAIOR OFERTA |
| REFERÊNCIA DE TEMPO | Para todas as referências de tempo será observado o horário de Porto Velho/RO |
| LOCAL E DATA PARA ENTREGA DOS ENVELOPES “DOCUMENTAÇÃO” E “PROPOSTA DE PREÇOS” TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO Endereço: Rua Almirante Barroso, 600, Bairro Mocambo – Porto Velho/RO – CEP 76.801-901, 4º andar “PLENARINHO” - A/C da Comissão Permanente de Licitação. DATA: 30 de julho de 2018 - HORÁRIO: 9h:00 horário local- Porto Velho-Rondônia | |
| <u>FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:</u> www.trt14.jus.br - (Consultas/Licitações/2018); email para esclarecimento: pregoeiro@trt14.jus.br Esclarecimento pelo telefone: (69) 3218-6431 (Seção de Licitações e Pregoeiro) | |



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO

EDITAL
CONCORRÊNCIA Nº 001/2018
Processo Adm. Eletrônico PROAD nº 26236/2018

PREÂMBULO:

O TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO, por intermédio da COMISSÃO PERMANENTE DE LICITAÇÃO, torna público, para conhecimento dos interessados, que fará realizar na forma do disposto na Lei nº 8.666/93 (Institui normas para licitações e contratos da Administração Pública), § 5º do artigo 18 da Lei nº 9.636/98 (Regularização, administração, aforamento e alienação de bens imóveis de domínio da União) e artigo 5º da Resolução nº 87, de 25/11/2011 do CSJT (Cessão de espaço físico no âmbito da Justiça do Trabalho) e demais normas complementares pertinentes, licitação na modalidade de **CONCORRENCIA TIPO MAIOR OFERTA**, observadas as condições estabelecidas no Termo de Referência do edital, com recebimento da documentação e proposta, na forma a seguir:

1 - DO OBJETO

1.1 - Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com os equipamentos de uso comercial/doméstico relacionados no **Anexo II**, para exploração do serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma, a magistrados e servidores do órgão, funcionários de empresas prestadoras de serviços terceirizadas, estagiários e visitantes, com área efetivamente utilizada pela futura cessionária de 104,94 m², localizada no 7º andar do edifício-sede do TRT da 14ª Região, sito à Rua Almirante Barroso, nº 600, Centro – Porto Velho/RO, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência (Anexo I do edital).

1.1.1 – Estimativa média diária de almoços: 50.

1.2 – Tipo: Maior Oferta pela Cessão de Uso

1.3 - Poderão participar desta Concorrência quaisquer licitantes interessados que provem possuir os requisitos mínimos de qualificação e cujo objeto social da empresa, expresso no estatuto ou contrato social, especifique ramo de atividade compatível com o objeto do

do edital.

2 – DA AUTORIZAÇÃO

2.1 - A realização desta licitação encontra-se autorizada no Processo Administrativo Eletrônico – PROAD nº 26236/2018.

3 - DA DATA E LOCAL DE ENTREGA DOS ENVELOPES: DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA

Data: 30/07/2018

Horário: 9h:00

Local: Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região, localizado na rua Almirante Barroso, 600, Bairro Mocambo, 4º andar (**PLENARINHO**) – Porto Velho/RO – CEP 76.801.901, nesta capital, A/C da Comissão Permanente de Licitação.

3.1 - Na hipótese de não haver expediente ou ocorrer qualquer fato superveniente, que impeça a realização da sessão pública na data prevista, fica a mesma adiada para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo local e horário anteriormente estabelecidos.

4 - DO IMPEDIMENTO PARA PARTICIPAÇÃO

4.1 - Estarão impedidos de participar de qualquer fase do processo licitatório, interessados que se enquadrem em uma ou mais das situações a seguir:

- a) constituídos sob a forma de consórcio;
- b) em cumprimento de penalidade de suspensão temporária de participar em licitações, imposta por este Tribunal (art. 87, inciso III, da Lei 8.666/93, e Acórdão 2242/2013 – Plenário, TC 019.276/2013-3 – TCU);
- c) em cumprimento de penalidade de suspensão de participar em licitações, imposta no âmbito interno do ente federativo que a aplicar (União, Estados e Municípios – art. 7º, da Lei nº 10.520/02). Acórdão 2242/2013 – Plenário. TC 019.276/2013-3;
- d) Empresas declaradas inidôneas para licitar ou contratar com a Administração Pública, enquanto perdurarem os motivos da punição ou até que seja promovida a reabilitação perante a própria autoridade que aplicou a penalidade;
- e) Empresas em processo falimentar, em processo concordatário, em recuperação judicial ou extrajudicial;
- f) Estrangeiras que não funcionem no País;
- g) Empresas proibidas de contratar com o Poder Público, nos termos do art. 72, § 8º, V da Lei nº 9.605/98 (Dispõe sobre as sanções penais e administrativas derivadas de condutas e atividades lesivas ao meio ambiente);
- h) as Organizações da Sociedade Civil de Interesse Público – OPSCIP, conhecidas como ONGS de participarem em processos licitatórios promovidos pela Administração (Acórdão TCU nº 746/2014 – Plenário – (TC-021.605/2012-2);
- i) tenham funcionário ou membro da Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região, mesmo subcontratado, como dirigente, acionista detentor de mais de 5% (cinco por cento) do capital com direito a voto, controlador ou responsável técnico (art. 9, caput da Lei nº 8.666/93).

5 - DOS ENVELOPES DOCUMENTAÇÃO E PROPOSTA

5.1 - Os conjuntos de documentos relativos à habilitação e à proposta de preços deverão ser entregues separadamente, em envelopes fechados e lacrados, rubricados no fecho e identificados com o nome do licitante e contendo em suas partes externas e frontais, em caracteres destacados, os seguintes dizeres:

Envelope nº 1 - DOCUMENTOS DE HABILITAÇÃO

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
Rua Almirante Barroso, 600 – Bairro Mocambo – Porto Velho/RO
CEP 76.801-901
CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE
CNPJ Nº
DATA DE ENTREGA: 30/07/2018 às 9h00

Envelope nº 2 – PROPOSTA DE PREÇOS

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
Rua Almirante Barroso, 600 – Bairro Mocambo – Porto Velho/RO
CEP 76.801-901
CONCORRÊNCIA Nº 01/2018
RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE
CNPJ Nº
DATA DE ENTREGA: 30/07/2018 às 9h00

5.2 - Cada licitante deverá apresentar 2 (dois) envelopes:

- a) um contendo os documentos de habilitação (Envelope 1);
- b) outro contendo a proposta de preços (Envelope 2).
- c) apresentar-se à Comissão Permanente de Licitação para efetuar seu credenciamento como participante desta Licitação, munido da sua carteira de identidade, ou de outro documento equivalente, e do documento que lhe dê poderes para manifestar-se durante os procedimentos relativos a este certame.

5.3 – DO ENVIO DOS DOCUMENTOS VIA POSTAL

5.3.1 - Será admitido o encaminhamento dos envelopes por via postal ou outro meio similar de entrega, mediante recibo ou aviso de recebimento - AR, desde que entregues até 1 (uma) hora antes da abertura da sessão pública.

5.3.2 - Nessa hipótese, os dois envelopes deverão ser acondicionados em invólucro único, endereçado diretamente à Comissão permanente de Licitação - CPL, com a seguinte identificação:

À COMISSÃO DE LICITAÇÃO

TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO
Rua Almirante Barroso, 600 – Bairro Mocambo – Porto Velho/RO
CEP 76.801-901
CONCORRÊNCIA Nº 01/2018

DATA DE ENTREGA: 30/07/2018 às 9h00.

6 – DO CREDENCIAMENTO:

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

6.1.1 - Os documentos que credenciam o representante deverão ser entregues, separadamente, dos envelopes de números 01 e 02.

6.2 - Cada licitante poderá credenciar apenas um representante.

6.3 - Cada credenciado poderá representar apenas um licitante.

6.4 - Considera-se como representante do licitante qualquer pessoa habilitada, nos termos do estatuto ou contrato social, do instrumento público de procuração, ou particular com firma reconhecida, ou documento equivalente.

6.5 - O estatuto, o contrato social ou o registro como empresário individual devem ostentar a competência do representante do licitante para representá-lo perante terceiros.

6.6 - O instrumento de procuração público, ou particular com firma reconhecida, deve ostentar os necessários poderes para formulação de propostas e para a prática de todos os demais atos inerentes ao certame, devendo vir acompanhado dos documentos de constituição da empresa ou do registro como empresário individual.

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

7 - DA HABILITAÇÃO

7.1 - Habilitação Jurídica:

a) Registro Comercial, no caso de empresa individual;

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

c) Inscrição do ato constitutivo, no caso de sociedades civis, acompanhado do rol de diretores em exercício;

d) Decreto de autorização, em se tratando de empresa ou sociedade estrangeira em funcionamento no país, bem como ato de registro ou autorização para funcionamento expedido pelo órgão competente, quando a atividade assim o exigir.

7.2 - Regularidade Fiscal:

- a) prova de inscrição no Cadastro de Pessoas Físicas (CPF) ou no Cadastro Geral de Contribuintes (CGC);
- 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 contratual;
- c) Certidão Negativa de Débitos Relativos a Tributos Federais e à Dívida Ativa da União-CND **ou** Certidão Positiva de Débito Com Efeitos de Negativa - CPD-EN;
- d) Prova de situação regular perante o Fundo de Garantia por Tempo de Serviço- **FGTS**, mediante a apresentação do **CRF** – Certificado de Regularidade do FGTS;
- e) Prova de regularidade junto à Fazenda Pública Estadual e Municipal (Certidão Negativa de Tributos expedidas pelas Secretarias de Fazendas Estadual e Municipal, respectivamente);

Parágrafo único – As ME e EPP beneficiadas pelo art. 43, § 1º da Lei Complementar nº 123/2006 e Lei Complementar nº 147/2014), estão amparadas, somente, em relação a REGULARIDADE FISCAL (TRIBUTOS FEDERAIS-CND, FGTS, Fazenda Estadual e Fazenda Municipal) E TRABALHISTA.

I – As ME e EPP deverão apresentar TODA A DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA NA HABILITAÇÃO, inclusive a regularidade fiscal e Trabalhista, mesmo havendo alguma restrição na comprovação.

II - Na hipótese de haver alguma restrição relativa à regularidade fiscal quando da comprovação de que trata o **caput**, será assegurado prazo de cinco dias úteis, prorrogável por igual período, para a regularização da documentação (§ 1º, art.4º do Decreto n. 8535/15).

III - Para aplicação do disposto no § 1º, do art.4º do Decreto n. 8535/15, o prazo para regularização fiscal será contado a partir:

I - da divulgação do resultado do julgamento das propostas, nas modalidades de licitação previstas na [Lei nº 8.666, de 21 de junho de 1993](#), e nas regidas pelo Regime Diferenciado de Contratações Públicas com a inversão de fases.

IV - A prorrogação do prazo previsto no § 1º poderá ser concedida, a critério da administração pública, quando requerida pelo licitante, mediante apresentação de justificativa. § 3º, art.4º do Decreto n. 8535/15.

V - A não regularização da documentação implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 87 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação.

7.2.1 – Licitante em situação regular no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores (**SICAF**) poderá apresentar a Declaração do SICAF, que substitui os documentos abaixo, desde que os documentos, constem expressamente da Declaração, os quais estão relacionados:

a)HABILITAÇÃO JURÍDICA

b)REGULARIDADE FISCAL E TRABALHISTA FEDERAL

- Receita Federal
- FGTS
- INSS
- Regularidade Trabalhista
- Regularidade Fiscal Estadual/Distrital
- Regularidade Fiscal Municipal
- Trabalhista - CNDT

c)QUALIFICAÇÃO ECONÔMICA-FINANCEIRA.

- Índices Calculados (SG, LG, LC)
- Patrimônio Líquido

7.2.2 - Licitante com cadastro desatualizado em quaisquer documentos (subitem 7.2.1) no sistema de cadastramento - SICAF, deverá apresentar a Declaração do SICAF e mais a documentação avulsa de comprovação de regularidade, devidamente atualizada.

7.2.3 – Demais Certidões:

a) Certidão Negativa de Débito Trabalhista (**CNDT**), comprovando a inexistência de débitos inadimplidos perante a Justiça do Trabalho **ou** Certidão de Débito Trabalhista Positiva com efeito de Negativa.

a1) Prevalecerá a **CNDT** que revelar a atual situação real da licitante, ou seja, a CNDT mais recente prevalecerá sobre a mais antiga (Acórdão nº 6571/2012 – TCU – 2ª Câmara)

b) Certidão Negativa de Falência, Insolvência, Concordata, Recuperação Judicial ou Extrajudicial, expedida pelo Distribuidor Judicial da sede do licitante pessoa jurídica ou empresário individual, com validade dentro da abrangência da data de abertura do certame licitatório.

c) Certidão expedida pela Junta Comercial ou pelo Registro Civil das Pessoas Jurídicas, conforme o caso, No caso de microempresa - ME ou Empresa de Pequeno Porte - EPP:, que comprove a condição de microempresa ou empresa de pequeno porte, nos termos do artigo 8º da Instrução Normativa nº 103, de 30/04/2007, do Departamento Nacional de Registro do Comércio – DNRC.

7.2.4 – Os documentos exigíveis de validades (TRIBUTOS FEDERAIS-CND, FGTS, CNDT, Certidão de Falência e Concordata, Certidão Estadual e Municipal), deverão estar dentro do prazo de validade, sob pena de inabilitação do licitante, **exceto**:

a) As Micros Empresas e Empresas de Pequeno Porte que deverão apresentar toda a documentação exigida na habilitação, inclusive a regularidade fiscal (CND, FGTS, Certidão Estadual e Municipal), mesmo havendo alguma restrição na comprovação.

b) Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal (TRIBUTOS FEDERAIS-CND , FGTS, Certidão Estadual ou Municipal), será assegurado o prazo de 5

(cinco) dias úteis, cujo termo inicial corresponderá ao momento em que o proponente for declarado o vencedor do certame, prorrogável por igual período, a critério da administração pública (art.43, §1º da Lei Complementar nº 123/2006).

7.3 - Qualificação Técnica:

7.3.1 - Deverá a licitante apresentar declaração (ou atestado) de capacidade técnica, ou mais, expedida(o) por pessoa jurídica de direito público ou privado, comprovando que a licitante executa ou executou a prestação dos serviços de preparo e fornecimento de refeições humanas.

Observações:

a) Atestado de Visita - As visitas poderão ser realizadas até 24 (vinte e quatro) horas antes do horário de abertura da sessão pública, desde que previamente agendadas com a Chefe da Seção de Promoção de Saúde e Qualidade de Vida e Segurança do Trabalho e Fiscal do Contrato , a seguir discriminado:

| Endereço | Nome do Servidor | Telefone |
|--|---|-----------|
| 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, Mocambo – Porto Velho/RO. | TAÍS BETÂNIA FUSINATO - Chefe do Núcleo de Assistência à Saúde Fiscal do Contrato e | 3218-6453 |
| | ROBERTO MELO DE MESQUITA - Chefe da Seção de Promoção de Saúde, Qualidade de Vida e Segurança do Trabalho Fiscal do Contrato substituto | 3218-6412 |
| | ou Seção de Obras e Serviços e Manutenção Predial. Ou pela Seção de Engenharia e Projetos. | 3218-6482 |

a1) A empresa licitante, poderá apresentar em substituição a vistoria técnica, **DECLARAÇÃO** de que conhece as condições do local onde os serviços serão executados. (Art. 18, Resolução 114 do CNJ, de 20 de abril de 2010).

7.4 - Qualificação Econômico-Financeira:

a) balanço e demonstrações contábeis do último exercício social, já exigíveis e apresentados na forma da lei, vedada sua substituição por balancetes ou balanços provisórios, podendo ser atualizados por índices oficiais quando encerrados há mais de 03 (três) meses da data de apresentação da proposta, que permitam aferir a condição financeira da empresa licitante.

b) No caso de empresa constituída no exercício social vigente, admite-se a apresentação de balanço e demonstrações contábeis referentes ao período de existência da sociedade.

c) O licitante deverá apresentar os seguintes índices contábeis (SG, LG e LC), extraídos do último balanço patrimonial ou do balanço patrimonial referente ao período de existência da sociedade, para a verificação da situação financeira da empresa:

c1 - Índice de Liquidez Corrente (LC) = avalia a capacidade da empresa de saldar suas

obrigações à curto prazo.

c2 - Índice de Liquidez Geral (LG) = mede a capacidade da empresa de liquidar suas dívidas à curto e longo prazo.

c3 - Solvência Gera (SG) = expressa a capacidade da empresa de liquidar suas dívidas no caso de falência.

LC= Liquidez Corrente – superior a 1

LG= Liquidez Geral – superior a 1

SG= Solvência Geral – superior a 1

Sendo,

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

Onde:

AC = Ativo Circulante

AT= Ativo Total

RLP= Realizável a Longo Prazo

PC= Passivo Circulante

ELP= Exigível a Longo Prazo

7.4.1 - Licitante com resultado em quaisquer dos índices contábeis (SG, LG e LC), igual ou menor que 1,0 (um), deverá comprovar o patrimônio líquido mínimo de 10% do valor estimado da contratação.

7.4.1.1 - A comprovação dos índices contábeis (SG, LG e LC) deverá ser feita mediante apresentação de documento assinado por profissional legalmente habilitado, desde que não seja possível a obtenção dessa informação no cadastro deste Tribunal ou no Sistema de Cadastramento Unificado de Fornecedores -**SICAF**.

7.4.2 - Para sociedades anônimas, regidas pela Lei nº 6.404/1976, o balanço patrimonial e as demonstrações contábeis do último exercício social devem ter sido, cumulativamente:

- a) registrados e arquivados na junta comercial;
- b) publicados na imprensa oficial da União, ou do Estado, ou do Distrito Federal, conforme o lugar em que esteja situada a sede da companhia;
- c) publicados em jornal de grande circulação editado na localidade em que esteja situada também a sede da companhia.

7.4.3 - Com relação às demais empresas, o balanço e as demonstrações contábeis

devem constar das páginas correspondentes do Livro Diário, devidamente autenticado na Junta Comercial da sede ou do domicílio do licitante (ou em outro órgão equivalente), com os competentes termos de abertura e de encerramento.

7.4.3.1 - Balanço e Demonstrações Contábeis deverão estar assinados por contabilista, devidamente registrado no Conselho Regional de Contabilidade e pelo proprietário da empresa licitante.

7.5 - As MICROEMPRESAS ou EMPRESAS DE PEQUENO PORTE, deverão apresentar declaração esclarecendo tal situação, para fins de aplicação da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, Lei Complementar nº 147/2014 (que altera a Lei Complementar nº 163/2006) e Decreto nº 8538/2015, ressaltando, ainda, que não se enquadram nos termos do § 4º, do artigo 3º da Lei Complementar 123/2006.

7.5.1 - O licitante microempresa ou empresa de pequeno porte que se enquadrar em qualquer das vedações do artigo 3º, parágrafo 4º, da Lei Complementar nº 123, de 2006, não poderá usufruir do tratamento diferenciado previsto em tal diploma e, portanto, não deverá apresentar a respectiva declaração.

7.6 - As ME's e EPP's deverão apresentar toda a documentação exigida para efeito de habilitação, inclusive os documentos de regularidade fiscal, mesmo que estes apresentem alguma restrição, caso em que, será assegurado o prazo de 5 (cinco) dias úteis, contados da declaração de vencedor, para a regularização do(s) documento(s), podendo tal prazo ser prorrogado por igual período, a critério da Administração.

7.6.1 - A não regularização da documentação, no prazo previsto no subitem 7.6, implicará decadência do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas no art. 81 da Lei nº 8.666/1993, sendo facultado à Administração convocar os licitantes remanescentes, na ordem de classificação, para a assinatura do contrato, ou revogar a licitação (art. 43, §2º, da Lei Complementar nº 123/2006).

7.7 - Os documentos exigidos para habilitação poderão ser apresentados em original, por qualquer processo de cópia autenticada por cartório competente ou publicação em órgão da imprensa oficial, nos termos do art. 32 da Lei 8.666/93.

7.7.1 - As cópias deverão ser apresentadas perfeitamente legíveis.

7.8 – **Durante a fase de habilitação, poderá à CPL consultar:**

a) sítios oficiais de órgãos e entidades emissores de certidões, para verificar as condições de habilitação das licitantes (SICAF, Tributos Federais, Estaduais e Municipais, **CNDT** e no Sistema de Emissão de Certidões Negativas de efeitos sobre falência, recuperação judicial ou recuperação extrajudicial pelo distribuidor da sede da licitante, via internet (§ 4º, art. 25, do Decreto 5.450/05).

b) sítio da **CGU** - Cadastro Nacional de Empresas Inidôneas e Suspensas a existência de registros impeditivos de contratação (www.portaltransparencia.gov.br);

c) sítio do **CNJ** – Cadastro Nacional de Condenações Cíveis por Ato de Improbidade

Administrativa (www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consulta).

d) sítio Portal Transparência do Governo Federal (www.portaldatransparencia.gov.br), seção “Despesas – Gastos Diretos do Governo – Favorecido (pessoas físicas, empresas e outros).

7.9 - Serão inabilitados os licitantes que não cumprirem plenamente as exigências estatuídas neste Edital.

7.10 - No quesito habilitação, desde que transcorrido o prazo sem interposição de recurso, ou tenha havido desistência expressa, ou após o julgamento dos recursos interpostos, serão imediatamente abertas as Propostas de Preços dos licitantes habilitados (inciso III do art. 43 da Lei 8.666/93).

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

8 - DA PROPOSTA COMERCIAL

8.1 - O licitante encaminhará sua proposta contendo:

a) as especificações claras e precisas do objeto desta concorrência;

b) valor ofertado;

c) A validade da proposta não poderá ser inferior a 60 (sessenta) dias consecutivos, contados a partir da data de recebimento da proposta comercial devidamente consolidada, nos termos deste Edital.

9 - DO PROCEDIMENTO DE ABERTURA DOS ENVELOPES

9.1 - No dia, hora e local designados neste Edital, em ato público, na presença dos licitantes, a Comissão Permanente de Licitação receberá de uma só vez os Envelopes nº 01 e nº 02 e as credenciais dos licitantes/representantes que participarão do certame licitatório.

9.1.1 - Ultrapassado o horário para recebimento dos envelopes, nenhum outro será recebido, nem tampouco serão permitidos quaisquer adendos ou esclarecimentos relativos à documentação ou proposta de preços apresentadas.

9.3 - A seguir, serão identificados os licitantes e proceder-se-á à abertura dos Envelopes nº 01 - Documentos de Habilitação.

9.4 - Os atos públicos poderão ser assistidos por qualquer pessoa e os licitantes ou representantes credenciados, não serão permitida a intercomunicação entre eles, nem atitudes desrespeitosas ou que causem tumultos e perturbem o bom andamento dos trabalhos.

9.5 - O conteúdo dos envelopes será rubricado pelos membros da Comissão e pelos

licitantes presentes ou por seus representantes.

9.6 – Suspensão da Reunião - Caso a Comissão julgue conveniente, poderá suspender a reunião para analisar os documentos apresentados, marcando, na oportunidade, nova data e/ou horário em que voltará a reunir-se, informando os licitantes.

9.6.1 - Na hipótese acima, todos os documentos de habilitação já rubricados e os Envelopes nº 02 (Proposta de Preços), rubricados externamente por todos os licitantes e pelos membros da Comissão, permanecerão em poder desta, até que seja concluída a fase de habilitação.

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

9.8 - Não ocorrendo a desistência expressa de todos os licitantes, quanto ao direito de recorrer, os Envelopes nº 02 (Proposta de Preços) serão rubricados pelos licitantes presentes ao ato e mantidos invioláveis até a posterior abertura.

9.9 - Mesmo que seja julgada inabilitada, a licitante deverá permanecer na sala de reunião até o seu final, exceto com consentimento expresso dos licitantes/prepostos e da CPL.

9.9 – Dos envelopes nº 2 – Proposta de Preços

9.9.1 - Após o procedimento de verificação da documentação de habilitação, os Envelopes nº 02 - Proposta de Preços dos licitantes habilitados serão abertos, na mesma sessão, desde que todos os licitantes tenham desistido expressamente do direito de recorrer, ou em ato público especificamente marcado para este fim, após o regular decurso da fase recursal.

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

9.9.3 - Suspensão da Reunião - Caso a Comissão julgue conveniente, suspenderá a reunião para proceder à avaliação das propostas objetivando examinar o atendimento às especificações do objeto licitado. O reinício dos trabalhos será oportunamente comunicado, fixando-se data, horário e local.

9.13 Não ocorrendo a intenção de interposição de recurso, cuja desistência deverá ser expressamente manifestada por todas os licitantes, a CPL comunicará às licitantes classificadas no certame.

9.14 Na hipótese de ter havido recurso em razão da desclassificação das propostas de preços, a classificação somente será comunicada, e adotadas as providências de que trata o subitem 9.13, deste ato convocatório, caso o resultado do julgamento do referido recurso tenha sido improcedente.

9.15 - Se todos os licitantes forem inabilitados ou todas as propostas forem

desclassificadas, a Comissão Permanente de Licitação poderá fixar prazo de 1 (um) a 3 (três) dias para a apresentação de nova documentação ou proposta, escoimadas das causas que as inabilitaram ou desclassificaram.

9.16 - Em todos os atos públicos, serão lavradas atas circunstanciadas, assinadas pelos membros da Comissão e pelos representantes credenciados e/ou licitantes presentes.

10.0 - DO JULGAMENTO DAS PROPOSTAS

10.1 - A Comissão de Licitações poderá solicitar parecer de técnicos pertencentes ao quadro de pessoal do órgão ou, ainda, de pessoas físicas ou jurídicas estranhas a ele, para orientar sua decisão;

10.2 - Não se considerará qualquer oferta de vantagem não prevista no edital ou no convite, inclusive financiamentos subsidiados ou a fundo perdido, nem preço ou vantagem baseada nas ofertas dos demais licitantes.

10.3 - Classificadas as propostas, na hipótese de participação de licitante microempresa (ME) ou empresa de pequeno porte (EPP), que faça jus ao tratamento diferenciado, será observado o disposto nos artigos 44 e 45 da Lei Complementar nº 123, de 2006, regulamentada pelo Decreto nº 8538/2015:

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

10.5 - As propostas que se enquadrarem nessa condição serão consideradas empatadas com a primeira colocada e o licitante ME/EPP melhor classificado será questionado na sessão, se deseja apresentar uma nova proposta de preço para desempate, obrigatoriamente, abaixo da primeira colocada.

10.5.1 – Caso a licitante ME/EPP aceite apresentar a nova proposta de preços, terá prazo de 01h30min para apresentá-la na sessão, podendo ser prorrogado por igual período.

10.5.2 - Havendo êxito no procedimento, e sendo considerada válida a nova proposta apresentada, a ME/EPP assumirá a posição de primeira colocada do certame.

10.5.3 - Não havendo êxito, ou tendo sido a melhor oferta inicial apresentada por ME/EPP, ou ainda não existindo ME/EPP participante, permanecerá a classificação inicial.

10.5.4 - Caso a ME/EPP melhor classificada desista na sessão, serão convocadas as demais licitantes ME/EPP participantes que se encontrem naquele intervalo de 10% (dez por cento), na ordem de classificação, para o exercício do mesmo direito, segundo o estabelecido nos subitens anteriores.

10.6 - Caso sejam identificadas propostas de licitantes ME/EPP empatadas, no referido intervalo de 10% (dez por cento), será realizado sorteio na sessão para definir qual das licitantes primeiro poderá apresentar nova oferta.

10.7 - O sorteio será feito através da aposição em cédulas dos nomes dos licitantes empacotados, sendo retirada apenas uma das cédulas, sendo esta a primeira classificada, e assim retirando-se as cédulas sucessivamente, até que se classifiquem todos os licitantes então empatados.

10.8 – Do resultado final do julgamento das Propostas – Declaração de Vencedor:

a) na sessão pública e na presença dos licitantes e/ou procuradores, desde que todos tenham desistido expressamente do direito de recorrer da Proposta, será declarado pela CPL o vencedor do certame e com adjudicação do objeto licitado e lavratura de ata; ou

b) com intimação direta licitantes e/ou procuradores, após o regular decurso da fase recursal da Proposta com lavratura de ata.

11 – DA ADJUDICAÇÃO E DA HOMOLOGAÇÃO

11.1 - Após o regular decurso da fase recursal da proposta a CPL poderá adjudicar o objeto do certame, o processo será submetido à autoridade competente para analisar quanto a regularidade do processo licitatório, podendo homologá-lo.

12 - DO DIREITO DA INTERPOSIÇÃO DE RECURSOS

12.1 - Dos atos da Administração, praticados no curso desta licitação, serão admitidos os seguintes recursos:

12.1.1 - Recurso à autoridade competente, no prazo de 05 (cinco) dias úteis, a contar da intimação do ato, ou da lavratura da ata de reunião, nos casos de:

a) habilitação ou inabilitação da licitante;

b) julgamento das propostas;

c) anulação ou revogação da licitação;

d) indeferimento do pedido de inscrição em registro cadastral, sua alteração ou cancelamento;

e) rescisão do Contrato por ato unilateral da Administração, nos casos a que se refere o inciso I do artigo 79 da Lei nº 8.666, de 1993;

f) aplicação das penas de advertência, suspensão temporária ou de multa.

12.1.2 - Os recursos previstos nas alíneas “a” e “b” referentes à habilitação ou inabilitação do licitante e julgamento das propostas de preços, terão efeito suspensivo, não o tendo os demais casos.

12.1.3 - Interposto o recurso, tal ato será comunicado aos demais licitantes, que poderão apresentar contra razões no prazo de 05 (cinco) dias úteis.

12.2 - Nenhum prazo de recurso, representação ou pedido de reconsideração se inicia ou corre sem que os autos do processo estejam com vista franqueada ao interessado (art. 109, § 5º, da Lei 8.666/93).

12.3 – A Comissão Permanente de Licitação poderá reconsiderar sua decisão, no prazo de 5 (cinco) dias úteis ou, nesse mesmo prazo, fazê-lo subir à autoridade competente, devidamente informado.

12.3.1 - A decisão pela autoridade competente deverá ser proferida no prazo de 05 (cinco) dias úteis, contando do recebimento do recurso.

13 - DA IMPUGNAÇÃO

13.1 - Qualquer cidadão é parte legítima para impugnar edital de licitação por irregularidade, devendo protocolar o pedido até 5 (cinco) dias úteis antes da data fixada para a abertura dos envelopes de habilitação, devendo a Administração julgar e responder à impugnação em até 3 (três) dias úteis (art.43, § 1º, da Lei 8.666/93).

13.2 - Decairá do direito de impugnar os termos do edital de licitação perante a Administração o licitante que não o fizer até o 2º (segundo) dia útil que anteceder a abertura dos envelopes de habilitação.

13.3 - A impugnação feita tempestivamente pelo licitante não o impedirá de participar do processo licitatório até o trânsito em julgado da decisão a ela pertinente.

13.4 - A critério da Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região, esta Concorrência poderá:

13.4.1 - ser anulada, se houver ilegalidade, de ofício ou por provocação de terceiros, mediante parecer escrito e devidamente fundamentado; ou

13.4.2 - ser revogada, a juízo da Administração, se for considerada inoportuna ou inconveniente ao interesse público, decorrente de fato superveniente, por conveniência exclusiva da Administração; ou

13.4.3 - ser transferida a data de abertura dos envelopes, por conveniência exclusiva da Administração.

13.5 - Será observado, ainda, quanto ao procedimento desta Concorrência, o seguinte:

13.5.1 - a anulação do procedimento licitatório por motivo de ilegalidade não gera obrigação de indenizar, ressalvado o disposto no parágrafo único do art. 59, da Lei 8.666/93;

13.5.2 - a nulidade do procedimento licitatório induz à do contrato, ressalvado o disposto no subitem anterior;

13.5.3 - no caso de desfazimento do processo licitatório, fica assegurado o contraditório e ampla defesa.

14 – DO CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO

14.1 - O critério para a seleção da proposta mais vantajosa para a Administração, será utilizado o **MAIOR VALOR MENSAL DA CESSÃO**.

15 – DA ESPECIFICAÇÃO E EXECUÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS

15.1 - As especificações técnicas dos serviços encontram-se especificadas no item 4 do Termo de Referência.

16 - DA CONTRATAÇÃO

16.1 - Após a homologação da licitação, o Contratante convocará oficialmente o licitante vencedor, para no prazo máximo de 5 (cinco) dias corridos), assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente sob pena de decair do direito à contratação, sem prejuízo das sanções previstas na Lei 8.666/93.

16.1.1 - O referido prazo terá início e vencimento em dia de expediente, devendo excluir-se o primeiro dia e incluir o último.

16.2 - O prazo da convocação poderá ser prorrogado uma vez, por igual período, quando solicitado pelo licitante vencedor durante o seu transcurso, desde que ocorra motivo justificado e aceito pela Administração do Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região.

16.3 - A recusa injustificada do licitante vencedor em assinar o contrato, aceitar ou retirar o instrumento equivalente, dentro do prazo estabelecido pela Administração do Tribunal, caracteriza o descumprimento total da obrigação assumida, sujeitando-o às penalidades legalmente estabelecidas (art. 81 da Lei nº 8.666/93).

16.4 - Decorridos os prazos acima citados e, não tendo a empresa vencedora comparecido ao chamamento, perderá o direito à contratação, estando sujeita às penalidades previstas no item 24.0 do Edital.

16.5 - É facultado à Administração do Tribunal, quando a convocada não assinar o referido documento no prazo e condições estabelecidos, chamar os licitantes remanescentes, obedecida a ordem de classificação, para fazê-lo em igual prazo e nas mesmas condições propostas pela primeira classificada, inclusive quanto aos preços atualizados, ou revogar esta Concorrência independentemente da cominação prevista no art. 81 da Lei 8.666/93 (§2º, do art. 64 da Lei nº 8.666/93).

16.6 - A minuta de contrato que acompanha este edital poderá sofrer alterações para adequá-la à proposta vencedora.

16.7 - Integrarão o contrato, para todos os efeitos legais, este edital, anexos e a proposta vencedora, independentemente de transcrição.

16.8 - Os casos de rescisão contratual deverão ser formalmente motivados nos autos do processo, assegurados o contraditório e a ampla defesa.

16.9 - A Contratada deverá manter as condições estabelecidas na Resolução 103/2012-CSJT – *“Não possuir inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo e nem ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo”*, podendo ser verificado constantemente durante a execução do Contrato, sob pena de rescisão contratual.

17 - DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

17.1 - Encontra-se especificados no item 5 do Termo de Referência.

18 - DOS UNIFORMES

18.1 - Encontra-se especificados no item 6 do Termo de Referência.

19.0 – DAS INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

19.1 - Encontra-se especificados no item 7 do Termo de Referência.

20.0 – DOS PREÇOS

20.1 - Encontra-se especificados no item 8 do Termo de Referência.

21.0 – DO PREÇO, DO RECOLHIMENTO E DO REAJUSTE DA CESSÃO DE USO

21.1 - Encontra-se especificados no item 10 do Termo de Referência.

22.0 – DO RATEIO DAS DESPESAS PREDIAIS

22.1 - Encontra-se especificados no item 11 do Termo de Referência.

23.0 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES

23.1 - Encontram-se especificados no item 12 do Termo de Referência.

24.0 – DO PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO E INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS

24.1 - Encontram-se especificados no item 15 do Termo de Referência.

25.0 – DO LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

25.1 - Encontram-se especificados no item 16 do Termo de Referência.

26.0 – OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES

26.1 - Encontram-se especificados no item 17 do Termo de Referência.

27.0 - DA RESOLUÇÃO 103/2012 DO CSJT – DA SUSTENTABILIDADE

27.1 - Para os Serviços de Restaurante, a contratada também deverá:

- a) Oferecer opção de alimentação orgânica, comprovada pelo selo “Produto Orgânico Brasil”;
- b) Proceder coleta seletiva, de acordo com a política socioambiental do Regional, em observância ao Decreto nº 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;
- c) Apresentar programa ou indicação de medidas visando reduzir o desperdício de insumos e a geração de resíduos sem reaproveitamento;
- d) Privilegiar o uso de produtos não descartáveis.
- e) Recolher o óleo de cozinha e destiná-lo para reciclagem, com total proibição de que seja despejado na rede de esgoto;
- f) Realizar a coleta seletiva dos resíduos e promover a destinação adequada, de acordo com a política socioambiental do órgão e em observância ao Decreto nº 5.940/2006.

24 - DAS SANÇÕES E PENALIDADES

24.1 - 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:

24.1.2 - 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;

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.

24.2 - Das Multas

24.2.1 - 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 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.

24.2.2 - 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);

24.2.3 - 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).

24.2.4 - 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).

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

25 – DAS DISPOSIÇÕES FINAIS

25.1 - A presente licitação não importará necessariamente na contratação da adjudicatária, podendo a Administração do TRT-14ª Região, revogá-la, no todo ou em parte, por razões de interesse público derivadas de fato superveniente comprovado ou anulá-la por ilegalidade, de ofício ou por provocação mediante ato escrito e fundamentado, sendo dada a devida ciência aos licitantes, por meio de publicação no órgão oficial.

25.2 - Os licitantes assumem todos os custos de preparação e apresentação de suas propostas, não sendo o TRT-14ª Região, em nenhuma hipótese, responsável por tais custos, independentemente da condução ou do resultado do processo licitatório.

25.3 - Na contagem dos prazos estabelecidos neste edital e seus anexos, excluir-se-á o dia do início e incluir-se-á o do vencimento, observando-se o início e término em dias úteis de expediente normal neste TRT-14ª Região.

25.4 – Os atos e decisões referentes a este processo licitatório poderão ser comunicadas aos licitantes interessados, por qualquer meio de comunicação que comprove o recebimento ou, ainda, mediante publicação no Diário Oficial da União.

25.5 - Não havendo expediente ou ocorrendo qualquer fato superveniente que impeça a realização do certame na data marcada, a sessão será automaticamente transferida para o primeiro dia útil subsequente, no mesmo horário anteriormente estabelecido, desde que não haja comunicação da Comissão em contrário.

25.6 - O presente Edital encontra-se disponível:

a) na sede do TRT-14ª Região - Seção de Licitações, localizado na Rua: Almirante Barroso, nº 600, Mocambo, 3º andar, Porto Velho/RO, telefone – (0xx) 69-3218- 6431, em dias úteis, no horário de expediente das 8h às 14h20min, através de mídia (Pen Drive ou CD-R), fornecida pelo licitante interessado;

b) no site www.trt14.jus.br – Consultas/Licitações/2018/CONCORRÊNCIA;

c) no site www.licitacoes-e.com.br.

d) por solicitação do licitante através de e-mail pregoeiro@trt14.jus.br

25.7 Os casos omissos serão decididos pela Comissão Permanente de Licitação em conformidade com as disposições legais e princípios gerais do direito.

25.8 - O desatendimento pelo licitante, de exigências formais não essenciais, não importará o afastamento do proponente, desde que seja possível a aferição da sua qualificação e a exata compreensão da sua proposta, conforme a prudente análise da Comissão.

25.9 - As normas disciplinadoras da licitação serão sempre interpretadas em favor da ampliação da disputa entre os interessados, desde que não comprometam o interesse da Administração, a finalidade e a segurança da contratação.

25.10 - É facultada à Comissão ou Autoridade Superior, em qualquer fase da licitação, a promoção de diligência destinada a esclarecer ou complementar a instrução do processo, vedada a inclusão posterior de documento ou informação que deveria constar no ato da sessão pública.

25.11 – Fica eleito o Foro da Justiça Federal 1ª Instância - Seção Judiciária em Rondônia, como único competente para dirimir as questões que porventura surgirem na execução da presente contratação, com renúncia expressa por qualquer outro.

25.12 - São partes integrantes deste Edital os seus Anexos:

Anexo I – TERMO DE REFERÊNCIA

Anexo II – TERMO DE VISTORIA

Anexo III – DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

Anexo IV – DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

Anexo V - DECLARAÇÃO MENOR DE 16 ANOS

Anexo VI - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO N° 07, de 18/10/2005, do CNJ, MODIFICADA PELA RESOLUÇÃO N° 09/2005, de 06/12/2005 (que alterou o art. 3º da Resolução nº 7) do CNJ

Anexo VII - DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO N° 103, DE 25 DE MAIO DE 2012, do CSJT (Aprovou o Guia Prático para inclusão de critérios de sustentabilidade nas contratações de bens e serviços no âmbito da Justiça do Trabalho de primeiro e segundo grau)

Anexo VIII - DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE

Anexo IX – MINUTA DO TERMO DE CESSÃO E ANEXOS

Anexo X - FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Porto Velho/RO, 27 de junho de 2018.

Rodrigo Araújo da Silva
Presidente
Comissão Permanente de Licitação - CPL
TRT14 Região

Objeto: Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com os equipamentos de uso comercial/doméstico relacionados no **Anexo II**, para exploração do serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma, a magistrados e servidores do órgão, funcionários de empresas prestadoras de serviços terceirizadas, estagiários e visitantes, com área efetivamente utilizada pela futura cessionária de 104,94 m², localizada no 7º andar do edifício-sede do TRT da 14ª Região, sito à Rua Almirante Barroso, nº 600, Centro – Porto Velho/RO.

MAIOR PREÇO PELO ESPAÇO

| | |
|---|--|
| Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com os equipamentos de uso comercial/doméstico relacionados no Anexo II , para exploração do serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma, a magistrados e servidores do órgão, funcionários de empresas prestadoras de serviços terceirizadas, estagiários e visitantes, com área efetivamente utilizada pela futura cessionária de 104,94 m ² , localizada no 7º andar do edifício-sede do TRT da 14ª Região, sito à Rua Almirante Barroso, nº 600, Centro – Porto Velho/RO. | VALOR MÍNIMO DA CESSÃO R\$ 844,20 |
|---|--|

1 - O critério de julgamento: Maior Valor pelo espaço.

2 - Estimativa média diária de almoços: 50

3- RATEIO DAS DESPESAS (ESTIMADA) MENSAL, A CARGO DA FUTURA LICITANTE VENCEDORA.

| RATEIO DE DESPESAS | | | | | | | | | | | |
|--------------------|------------------------|-------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------|------------------------|------------|
| Prédio | Área (m ²) | Inst. | Área cedida (m ²) | 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 -Sede | 11.409,67 | Restaurante | 104,94 | 46,52 | 579,11 | 113,39 | 75,44 | 19,66 | 58,21 | 0,00 | 892,33 |

ANEXO I - DO EDITAL

TERMO DE REFERÊNCIA

1 – DO OBJETO:

Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com os equipamentos de uso comercial/doméstico relacionados no **Anexo II**, para exploração do serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma, a magistrados e servidores do órgão, funcionários de empresas prestadoras de serviços terceirizadas, estagiários e visitantes, com área efetivamente utilizada pela futura cessionária de 104,94 m², localizada no 7º andar do edifício-sede do TRT da 14ª Região, sito à Rua Almirante Barroso, nº 600, Centro – Porto Velho/RO.

2 – DA JUSTIFICATIVA:

2.1 - Permitir a utilização do espaço destinado a restaurante, localizado no 7º andar do Edifício-Sede, com a finalidade de oferecer a magistrados, servidores e usuários deste Regional, refeições próximo a seu local de trabalho;

2.2 - A presente contratação visa também atender às necessidades diárias nutricionais de magistrados, servidores, estagiários e terceirizados deste Regional, com a preservação da saúde, gerando bem estar, trazendo a melhoria da satisfação pessoal, com reflexos positivos na qualidade de vida de todos.

2.3 - Proporcionar aos magistrados, servidores, terceirizados, estagiários, advogados e demais usuários do Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região local adequado para realização de refeições com boa qualidade e preços compatíveis com o mercado local.

2.4 – Quanto à necessidade de contratação por prazo de 30 (trinta) meses, prorrogáveis por igual período, visa tornar a competição mais competitiva e atraente para os licitantes que atuam na ramo de restaurante e assegurar à Administração contratos mais seguros, motivando a empresa contratada a cumprir satisfatoriamente o contrato.

3 –DA QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA:

3.1 – Deverá a licitante apresentar pelo menos 1 (uma) Declaração ou Atestado de Capacidade Técnica, expedido por pessoa jurídica de direito público **ou** privado,

comprovando que a licitante executa ou executou serviços de preparo e fornecimento de refeições humanas.

4 – ESPECIFICAÇÃO E EXECUÇÃO TÉCNICA DOS SERVIÇOS:

4.1 - 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;

4.2 - 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;

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

4.4 - 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;

4.5 - 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;

4.6 – 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;

4.7 - 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)

4.8 - 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;

4.9 - 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.

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

4.11 – A CESSIONÁRIA será integralmente responsável por eventuais variações nas quantidades estimadas de refeições que possam ocorrer durante a execução do Termo de Cessão;

4.12 – 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;

4.13 – As refeições servidas no restaurante autosserviço serão pesadas em balança eletrônica de propriedade da empresa licitante vencedora;

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

4.15 – 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;

4.16 - A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar na caixa registradora numerário suficiente para troco, nos casos de pagamento em espécie, para atender à clientela;

4.17 - A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar aos clientes a possibilidade de pagamento

com cartão de crédito e débito, de pelo menos duas bandeiras distintas, sem acréscimo no valor cobrado;

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

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

4.18.2 - Quanto às questões de controle de qualidade no padrão de serviços do restaurante, a CESSIONÁRIA deverá observar os seguintes procedimentos:

4.18.2.1 – 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;

4.18.2.2 – 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 nº. 216, de 15 de setembro de 2004, da ANVISA/Ministério da Saúde;

4.18.2.3 – 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;

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

4.18.2.5 – 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;

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

4.18.2.7 – 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;

4.19 – A CESSIONÁRIA deverá apresentar cardápio elaborado e assinado por nutricionista, responsável técnico pelas boas práticas de fabricação das refeições,

conforme Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.

5 - DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

5.1 – Indicadores básicos para o cardápio do restaurante, segundo os Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição:

| ITEM | COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE |
|---|--|
| Saladas - 10 (dez) tipos | 1 maionese 1 elaborada 2 folhosas 1 leguminosa 3 cozidas 2 cruas |
| Molhos – 02 (dois) tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas | À base de vinagrete – campanha, francês, etc. À base de maionese – rosé, tártaro, etc. |
| Acompanhamentos quentes | Arroz branco Arroz integral Risotos ou baião Feijão preto (carioca) e marrom simples Feijão com proteína animal (charque, bacon, linguiça, etc) |
| Pratos Principais Protéicos | 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. 1 opção – preparações com carnes de aves. Os tipos de corte de aves permitidos nessa opção serão: peito de frango sem osso, filé |

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

5.1.2 - 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;

5.1.3 - 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;

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

5.1.4.1 – A CESSIONÁRIA deverá disponibilizar preparação em grelha para frango, e e/ou carne e/ou peixe;

5.1.5 - 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;

5.1.6 - 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;

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

5.1.8 - Não será admitida repetição do cardápio sem antes ser efetivado o ciclo de 1 (uma) semana;

5.1.9 - O cardápio semanal deverá ser fixado em locais com visibilidade adequada, devidamente assinado pelo(a) nutricionista;

5.1.10 - 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;

5.1.11 - Toda sexta-feira deverá ser servida feijoada, com cardápio (pratos principais), pelo menos uma opção, a critério da Contratada ou sugestão do gestor.

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

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

6 - DOS UNIFORMES

6.1 - A CESSIONÁRIA deverá:

6.1.1 - Fornecer crachá com foto e 2 conjuntos completos de uniforme a cada empregado no início da execução do contrato;

6.1.2 - 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.

7 - INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

7.1 - O licitante vencedor receberá as dependências mediante Termo de Cessão de Uso, após prévia vistoria detalhada, empreendida no local pelas partes interessadas, seguida de lavratura de Termo de Vistoria, com as observações que se fizerem necessárias;

7.1.2 – A CESSIONÁRIA, após a assinatura do Termo de Cessão de Uso, terá 20 (vinte) dias corridos de prazo para sua instalação, na área destinada ao funcionamento do restaurante.

7.1.2.1 – Admite-se prorrogação do prazo desde que previamente solicitada pela Cessionária, devendo ser motivado e pertinente.

7.2 - A área destinada à Cessionária para a exploração das atividades de restaurante mede aproximadamente (104,94)m²;

7.3 - A Relação dos Equipamentos e Bens disponibilizados compõe o **Anexo II** deste Termo de Referência;

7.4 - Os materiais permanentes instalados no Restaurante, descritos na relação acima citada, estão estimados em R\$ 45.417,59;

7.5 - A CESSIONÁRIA se responsabilizará pela guarda e responsabilidade dos bens constantes no **Anexo II** do Termo de Referência 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;

7.6 - 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;

7.7 - 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;

7.8 - 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.

8 – DOS PREÇOS

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

9 – EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

9.1 – Responderá pela fiscalização da execução contratual a Seção de Promoção de Saúde, Qualidade de Vida e Segurança do Trabalho, na pessoa de um fiscal do contrato, aqui representado pela Sra. TAÍS BETÂNIA FUSINATO, Chefe do Núcleo de Assistência à Saúde, ou seu substituto Sr. ROBERTO MELO DE MESQUITA, Chefe da Seção de Promoção de Saúde, Qualidade de Vida e Segurança do Trabalho, sendo responsável por:

9.1.1 – Exigir o cumprimento das obrigações dispostas neste documento e as demais exigências consignadas no instrumento editalício;

9.1.2– Informar à Administração qualquer irregularidade que porventura venha a acontecer, para a tomada das providências cabíveis;

9.1.3 – Encaminhar ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas à CESSIONÁRIA;

9.1.4 – Propor às autoridades competentes a aplicação de penalidades;

- 9.1.5 – Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;
- 9.1.6 – Fazer vistorias no refeitório e áreas afins;
- 9.1.7 – Exigir a limpeza de área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;
- 9.1.8 – Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;
- 9.1.9 – Realizar vistorias para exame das condições de conservação e funcionamento de instalações, equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo CEDENTE;
- 9.1.10 – Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;
- 9.1.11 – Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;
- 9.1.12 – Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- 9.1.13– Receber e encaminhar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários à Administração do Regional;
- 9.1.14 – Verificar a apresentação pessoal dos funcionários da CESSIONÁRIA;
- 9.1.15 – Anotar todas as queixas para serem examinadas;
- 9.1.16–Fiscalizar o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, atentando para as condições de higiene e conservação;
- 9.1.17– Solicitar, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Vigilância Sanitária;
- 9.1.18–Verificar a adequação do quantitativo de pessoal às atividades desenvolvidas pela CESSIONÁRIA;
- 9.1.19–Fiscalizar a qualidade das refeições oferecidas pela CESSIONÁRIA;
- 9.1.20– Acompanhar o Diário de Ocorrências da CESSIONÁRIA;
- 9.2 - A ação da fiscalização do TRT da 14ª REGIÃO não exime a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais.

10 – DO PREÇO, DO RECOLHIMENTO E DO REAJUSTE DA CESSÃO DE USO

10.1 - O valor mínimo mensal admitido na oferta da cessão de uso é **R\$ 844,20**. (oitocentos e quarenta e quatro reais e vinte centavos).

10.1.1 - As despesas serão proporcionais, conforme demonstrada no item 11.1 do Termo de Referência (energia, vigilância, manutenção elétrica, manutenção de elevadores, manutenção de ar condicionado), serão calculadas pela Seção de Fiscalização de Obras e Serviços, mês a mês.

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

10.2.1 – 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.

10.2.2 – 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.

11.2.3 - 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.

10.3 – **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.

11– DO RATEIO DAS DESPESAS PREDIAIS

11.1 - Além da remuneração mensal para a concessão, a **CESSIONÁRIA participará, proporcionalmente**, no rateio mensal das despesas com manutenção, conservação, fornecimento de água e energia elétrica, vigilância e taxas ou quotas condominiais, bem como de outras despesas operacionais, advindas de seu funcionamento, cujos valores serão aferidos pela Seção de Obras, Serviços e Manutenção Predial mediante metodologia já utilizada no TRT da 14ª Região. Tal ressarcimento pela CESSIONÁRIA deverá ser efetuado mensalmente, mediante Guia de Recolhimento da União (GRU), no prazo máximo de 10 dias corridos, da apresentação do valor de consumo, conforme exemplo estimativo médio de meses anteriores, como segue:

| DEMONSTRATIVO DO RATEIO DE DESPESAS | | | | | | | | | | | |
|--|------------------------|-------------|-------------------------------|---------------------|------------------------|------------------|-----------------------|-------------------------|------------------------------|------------------------|-----------------|
| Prédio | Área (m ²) | Inst. | Área cedida (m ²) | Água e esgoto (R\$) | Energia elétrica (R\$) | Vigilância (R\$) | Manut. Elétrica (R\$) | Manut. Elevadores (R\$) | Manut. Ar condicionado (R\$) | Taxa Coleta Lixo (R\$) | Soma (R\$) |
| Edifício -Sede | 11.409,67 | Restaurante | 104,94 | 46,52 | 579,11 | 113,39 | 75,44 | 19,66 | 58,21 | 0,00 | 892,33 |
| ONEROSIDADE DA CESSÃO | | | | | | | | | | | |
| Valor Principal | | | | | | | | | | | 1.500,00* |
| Abatimento 01 | | | | | | | | | | 23,72% | -355,80 |
| Abatimento 02 | | | | | | | | | | 20,00% | -300,00 |
| TOTAL ONEROSIDADE DA CESSÃO (R\$) | | | | | | | | | | | 844,20 |
| TOTAL GERAL (R\$) | | | | | | | | | | | 1.736,53 |

* Pesquisa de mercado:

1) Restaurante Grelhados: aluguel de R\$ 1.500,00 por mês;

** Outros valores considerados para o cálculo do rateio das despesas:

1) Água, esgoto e energia elétrica - média mensal exercício 2017/2018

2) Vigilância - Valor contratual R\$ 12.328,35;

3) Manutenção Elétrica - Valor contratual R\$ 10.596,00 - Valor proporcional Ed. Sede R\$ 8.201,77;

4) Manutenção Elevadores - Valor contratual R\$ 3.741,36 - Valor proporcional Ed. Sede R\$ 2.137,92;

5) Manutenção Ar condicionado - Valor contratual R\$ 6.329,18. Precisa por isso? Isso deve constar dentro do processo como informação.

11.2 – Após completar um mês de atividades de exploração do restaurante, a CESSIONÁRIA terá prazo de até 10 (dez) dias corridos para recolher o valor mensal do 1º Rateio das Despesas, e assim proceder aos demais recolhimentos, sucessivamente.

11.3 – 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.

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

11.5 - 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.

12 – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

12.1– Cabe à CESSIONÁRIA:

12.1.1 – 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;

12.1.2–Responsabilizar-se por todas as despesas relacionadas aos seus funcionários, 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;

12.1.3 –Manter, 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;

12.1.4 – 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;

12.1.5–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;

12.1.6– 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;

12.1.7–Fornecer todos os utensílios de cozinha, do restaurante, constantes de relação elencada no **Anexo I** deste Termo de Referência 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;

12.1.8–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;

12.1.9–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;

12.1.10–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;

12.1.11–Utilizar os equipamentos instalados na cozinha do restaurante somente para preparar refeições a serem servidas nas dependências do CEDENTE;

12.1.12–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, micro-organismos 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;

12.1.13–A CESSIONÁRIA deverá separar o lixo orgânico do lixo seco, de acordo com a orientação do projeto de responsabilidade socioambiental do TRT. Assim, a empresa deverá providenciar recipientes e sacos de lixo de cor diferente para cada tipo de lixo;

12.1.14 - A CESSIONÁRIA deverá providenciar os contêineres em número suficiente para o acondicionamento dos lixos seco e orgânico, no caso da orientação do programa mencionado no item anterior ou para suprir uma necessidade premente;

12.1.15 - 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;

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

12.1.17 - 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;

12.1.18 - Afixar o cardápio da semana em local visível aos usuários;

12.1.19 - 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);

12.1.20 - Não será permitido o uso de “bonés” como proteção para cabelos, bem como o uso de calças jeans como uniforme;

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

12.1.22 - Permitir a entrada, nas áreas de preparação e fornecimento de refeições, somente dos funcionários portadores de carteira de saúde atualizada e devidamente uniformizados;

12.1.23 - 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;

12.1.24 - 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;

12.1.25 - 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;

12.1.26 - O início das atividades nas dependências do restaurante de qualquer funcionário da empresa CESSIONÁRIA só será permitido após a apresentação do atestado/carteira de saúde;

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

12.1.28 - 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;

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

12.1.30 - 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;

12.1.31 - Recolher, mensalmente, a taxa de rateio de despesas prediais, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU);

12.1.32 - 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.

12.1.33 - Disponibilizar , no mínimo, 1 (uma) balança para refeição;

12.1.34 - 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 1 (uma) “bandeira” de operadoras de cartões), e em espécie, mantendo suficiente retaguarda de troco para atender prontamente aos consumidores;

12.1.35 - 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;

12.1.36 - 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;

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

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

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

12.1.40 - 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;

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

12.1.42 - Controlar a temperatura das preparações expostas no balcão de distribuição durante o almoço:

a) Frios: 5° C ou inferior. Prazo: 5 dias

b) Quentes: 60° C ou superior. Prazo: 6 horas

12.1.43 - 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;

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

12.1.45 - 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;

12.1.46 -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;

12.1.47 -Utilizar produtos de limpeza adequados e específicos à natureza dos serviços de armazenamento, produção e distribuição de refeições industriais, fazendo uso de detergentes com alto poder bactericida e ação fungicida, de forma a obter ampla higienização do ambiente, dos equipamentos e utensílios que compõem o ambiente, dos equipamentos e utensílios de cozinha, bem como a higienização adequada das mãos dos funcionários que manipulam os alimentos;

12.1.48 - 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;

12.1.49 - 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;

12.1.50 - 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;

12.1.51 - Em caso de modificações de áreas físicas e instalações que impeçam o armazenamento e produção de refeições no restaurante do CEDENTE, a CESSIONÁRIA será consultada sobre a possibilidade de serem fornecidas refeições transportadas, cujo cardápio será previamente estabelecido entre o CEDENTE e a CESSIONÁRIA;

12.1.52 - 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;

12.1.53 - 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;

12.1.54 - 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;

12.1.55 - 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 de Serviços de Infraestrutura, Logística e Segurança - DSILS;

12.1.56 - 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;

12.1.57 - Manter as câmaras frigoríficas permanentemente em condições adequadas de higiene, temperatura e arrumação, armazenando os alimentos em monoblocos de plástico e conservar adequadamente, por sua conta e risco, os estoques de gêneros alimentícios e materiais necessários à execução dos serviços. Não é permitida a utilização de embalagens em caixas de papelão ou de madeira nas câmaras frigoríficas;

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

12.1.59 - Manter documentação legal atualizada;

12.1.60 - Não permitir a cobrança de gorjeta pelos serviços prestados;

12.1.61 - Manter horário de funcionamento compatível com o expediente do CEDENTE;

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

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

12.1.64 - Conservar as instalações físicas das áreas cedidas;

12.1.65 - Fornecer bens ou utensílios necessários ao pleno funcionamento de sua atividade;

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

12.1.67 - Realizar obras de adequação do espaço físico somente com a expressa anuência do CEDENTE;

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

12.1.69 - Manter a regularidade fiscal e previdenciária durante a vigência da cessão;

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

12.1.71- 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;

12.1.72- 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;

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

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

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

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

12.1.77 - 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;

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

12.1.79- 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;

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

12.1.81 - Responsabilizar pela conservação dos bens e instalações objetos da concessão de uso, listados no **ANEXO II**, primando pela manutenção, limpeza e higienização das dependências, instalações, equipamentos e utensílios colocados à sua disposição;

12.1.82 - Arcar com os ônus decorrentes de avaria ou desaparecimento de bens e/ou instalações;

12.1.83 - Solicitar autorização do responsável pela manutenção de Máquinas e Equipamentos da Diretoria de Serviços, Infraestrutura, Logística e Segurança - DSILS, para movimentação ou substituição de qualquer móvel, equipamento ou utensílio pertencente à CEDENTE;

12.1.84 – 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;

12.1.85 – 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;

12.1.86 – 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;

12.1.87 – Disponibilizar pratos e talheres de primeira qualidade com superfície lisa, íntegra e resistente à corrosão;

12.1.88 – 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;

12.1.89 – 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;

12.1.90 - 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;

12.1.91 – 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;

12.1.92 – 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;

12.1.93 – A empresa licitante vencedora deverá observar as normas da ANVISA durante o pacto contratual.

13.2 – Cabe à CEDENTE:

13.2.1 – Disponibilizar o espaço físico conforme croqui no **Anexo III**, na metragem de

104,94 m², localizado no 7º andar do Edifício Sede do Tribunal Regional do Trabalho;

13.2.2 – Disponibilizar de forma permanente, o fornecimento de água, energia elétrica e refrigeração nas áreas de cozinha e refeitório;

13.2.3 - 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;

13.2.4 – Dotar o restaurante de Infraestrutura básica necessária à execução;

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

13.2.6 – Prestar as informações e os esclarecimentos atinentes ao objeto que venham a ser solicitados pelos funcionários da CESSIONÁRIA;

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

14 - CRITÉRIO DE ADJUDICAÇÃO DO OBJETO

14.1 - O Critério de adjudicação será pela proposta de maior preço mensal pelo espaço a ser cedido.

15 – PRAZO DE VIGÊNCIA DA CONTRATAÇÃO

15.1 – O Termo de Cessão de Uso terá vigência a partir da assinatura das partes, pelo prazo de 30 (trinta) meses, prorrogáveis até 60 (meses), nos termos do art. 57, inciso II, da Lei nº 8.666/93.

16 - LOCAL DE EXECUÇÃO DOS SERVIÇOS

16.1 – 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.

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

16.3 – A CESSIONÁRIA deverá cobrar as refeições por pessoa, não incluindo, sobremesa e bebidas.

17 - DOS CUIDADOS SANITÁRIOS

17.1 – 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);

17.4 - 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;

17.5 - 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;
- A troca de uniforme deve ser feita diariamente, para mantê-lo limpo e conservado;

17.6 - 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.

17.7 - 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.

17.8 - 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.

17.9 - 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 alimentos enquanto se servem;

17.10 - Conservação dos Alimentos Preparados

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

17.11 – 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.

18 – OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES

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

18.2 – A CEDENTE poderá, a qualquer tempo e sem aviso prévio, solicitar da CESSIONÁRIA a comprovação da procedência dos alimentos adquiridos;

18.3 – A CEDENTE não responderá, sob qualquer hipótese ou pretexto, por eventuais débitos de seus servidores com a CESSIONÁRIA;

18.4 – 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;

18.5 – 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;

18.6 - 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;

18.7 - 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;

18.8 - 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;

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

19 - SETOR RESPONSÁVEL PELA ELABORAÇÃO DO TERMO DE REFERÊNCIA E FISCALIZAÇÃO DO OBJETO

19.1 - A fiscalização e o acompanhamento da execução de Cessão de uso da área física e bens para exploração do serviço de restaurante autosserviço, serão realizados pelo Núcleo de Assistência à Saúde, sob sua fiscalização .

20 – DA RESOLUÇÃO 103/2012 - CSJT – 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 nº 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 nº 5.940/2006.

Porto Velho(RO), 11 de maio de 2018.

TAÍS BETÂNIA FUSINATO
Chefe do Núcleo de Assistência à Saúde
Fiscal do Contrato

ROBERTO MELO DE MESQUITA
Chefe da Seção de Promoção de Saúde,
Qualidade de Vida e Segurança do Trabalho
Fiscal do Contrato substituto

ANEXO I – DO TERMO DE REFERÊNCIA

TABELA DE ITENS DIÁRIOS QUE A CESSIONÁRIA DEVERÁ COLOCAR À DISPOSIÇÃO DOS USUÁRIOS

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|-------------|--|
| 1 | Em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados, de folhas duplas e |

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------|---|
| | com dimensões mínimas de 23/23 cm |
| 2 | Talheres de mesa e sobremesa (colheres, garfos, facas) em aço inox (colheres, garfos, facas) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis em plástico ou papel, dispostos em bancada próxima aos pratos |
| 3 | Pratos de louça com diâmetro de 25,3 cm, em formato circular e que atendam às padronizações do INMETRO |
| 4 | Pratos de sobremesa de louça com diâmetro de 19,5 cm, e que atendam às padronizações do INMETRO |
| 5 | Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) em inox, para distribuição de refeições |
| 6 | Bandejas em material lavável |
| 7 | Copos de vidro para bebidas |
| 8 | Copos descartáveis (água e café) |
| 9 | Galheteiros |
| 10 | Recipientes para sobremesas |
| 11 | Balcão térmico em inox para o serviço de distribuição das refeições quentes |
| 12 | Balcão móvel refrigerado para as saladas |
| 13 | Caixa registradora emissora de cupom fiscal |
| 14 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de débito e/ou crédito |
| 15 | Balança digital para pesagem de refeições a quilo |
| 16 | Toalhas de mesa em tecido misto (algodão e poliéster) ou só algodão, bem como forros para o assento das cadeiras, do mesmo material, em cores neutras |

ANEXO II – DO TERMO DE REFERÊNCIA**Relação dos Bens Existentes no Restaurante do Edifício Sede do
TRT 14ª Região (7º Andar)**

| ITEM | TOMBAMENTO | DESCRIÇÃO DO BEM | ESTADO DO BEM | VALOR (R\$) |
|-------------|-------------------|--|----------------------|--------------------|
| 1 | 731 | Extintor de Incêndio CO2 | Bom | R\$ 150,84 |
| 2 | 9 862 | Carrinho tipo bandeja | Regular | R\$ 71,36 |
| 3 | 10 211 | Suporte em madeira tipo cavalete | Bom | R\$ 67,04 |
| 4 | 10 370 | Tampo em Granito med:0,70X1,30 m | Bom | R\$ 67,04 |
| 5 | 11 236 | Refrigerador vertical 420 L Brastemp | Regular | R\$ 293,30 |
| 6 | s/tombo | Exaustor industrial | Bom | R\$ 450,00 |
| 7 | 11 239 | Escorredor industrial | Bom | R\$ 83,80 |
| 8 | s/tombo | Câmara frigorífica | Regular | R\$ 11.330,30 |
| 9 | s/tombo | Mesa em inox med: 0,60X 0,60 m | Bom | R\$ 150,00 |
| 10 | s/tombo | Mesa em inox med: 0,60X 1,10 m | Bom | R\$ 250,00 |
| 11 | s/tombo | Mesa em inox med: 0,70X 1,90 m | Bom | R\$ 400,00 |
| 12 | s/tombo | Freezer horizontal em inox 1 porta marca:GAFA | Bom | R\$ 200,00 |
| 13 | s/tombo | Freezer vertical em inox c/ 4 portas | Bom | R\$ 300,00 |
| 14 | s/tombo | Pia em inox c/ 01 cuba | Bom | R\$ 200,00 |
| 15 | s/tombo | Pia em inox c/ 02 cubas | Bom | R\$ 300,00 |
| 16 | s/tombo | Pia em inox c/ 02 cubas | Bom | R\$ 300,00 |
| 17 | s/tombo | Lavatório/tanque em inox c/ 01 cuba | Bom | R\$ 200,00 |
| 18 | 22 621 | Fogão industrial c/ 08 bocas | Regular | R\$ 49,86 |
| 19 | 35 007 | Persiana horizontal lâminas 25 mm | Bom | R\$ 1.131,70 |
| 20 | 35 637 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 21 | 35 638 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 22 | 35 639 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 23 | 35 640 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 24 | 35 641 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|----|--------|--|-------|------------|
| 25 | 35 642 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 26 | 35 643 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 27 | 35 644 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 28 | 35 645 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 29 | 35 646 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 30 | 35 647 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 31 | 35 648 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 32 | 35 649 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 33 | 35 650 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 34 | 35 651 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 35 | 35 652 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 36 | 35 653 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 37 | 35 654 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 38 | 35 655 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 39 | 35 656 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 40 | 35 657 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 41 | 35 658 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 42 | 35 659 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 43 | 35 660 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 44 | 35 661 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 45 | 35 662 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 46 | 35 663 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 47 | 35 664 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 48 | 35 665 | Cadeira fixa s/ braço em | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|----|--------|--|-------|------------|
| | | polipropileno | | |
| 49 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 50 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 51 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 52 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 53 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 54 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 55 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 56 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 57 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 58 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 59 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 60 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 61 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 62 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 63 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 64 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 65 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 66 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 67 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 68 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 69 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 70 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 71 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|----|--------|--|-------|------------|
| 72 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 73 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 74 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 75 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 76 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 77 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 78 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 79 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 80 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 81 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 82 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 83 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 84 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 85 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 86 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 87 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 88 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 89 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 90 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 91 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 92 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 93 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 94 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 95 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em | Ótimo | R\$ 157,20 |

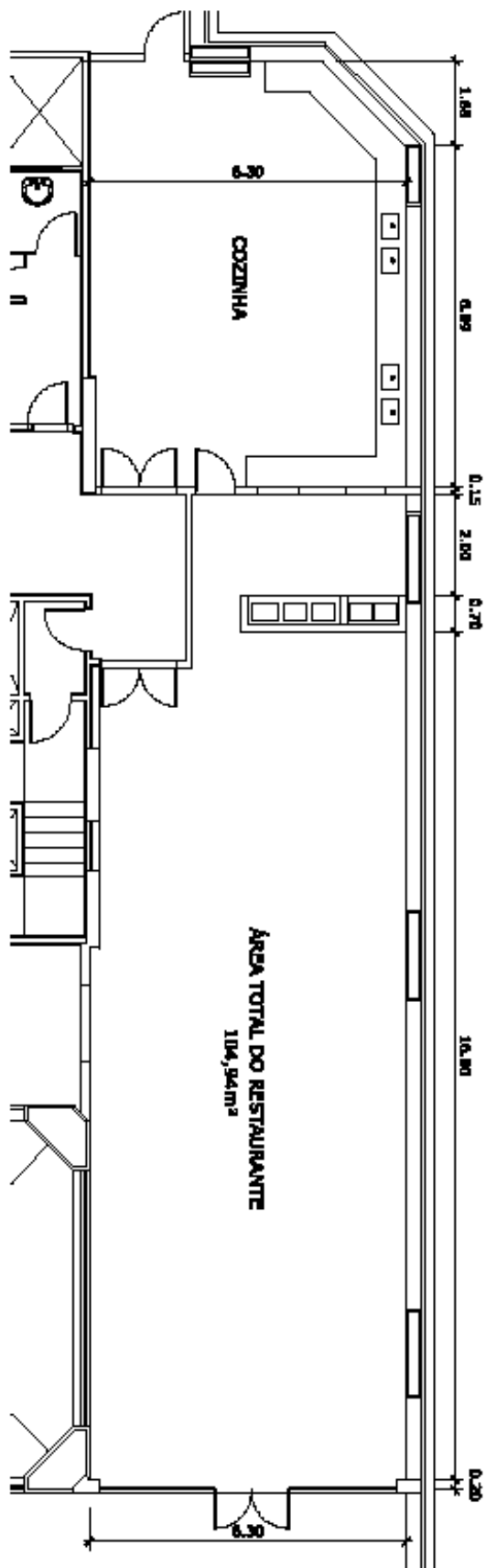
| | | | | |
|-----|--------|--|-------|------------|
| | | polipropileno | | |
| 96 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 97 | 35 676 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 98 | 35 677 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 99 | 35 678 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 100 | 35 679 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 101 | 35 680 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 102 | 35 681 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 103 | 35 682 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 104 | 35 683 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 105 | 35 684 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 106 | 35 685 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 107 | 35 686 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 108 | 35 687 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 109 | 35 688 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 110 | 35 689 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 111 | 35 690 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 112 | 35 691 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 113 | 35 692 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 114 | 35 693 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 115 | 35 694 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 116 | 35 695 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 117 | 35 696 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 118 | 35 697 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|-----|--------|--|-------|------------|
| 119 | 35 698 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 120 | 35 699 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 121 | 35 700 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 122 | 35 701 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 123 | 35 702 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 124 | 35 703 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 125 | 35 704 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 126 | 35 705 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 127 | 35 706 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 128 | 35 707 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 129 | 35 708 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 130 | 35 710 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 131 | 35 711 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 132 | 35 712 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 133 | 35 713 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 134 | 35 714 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 135 | 35 715 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 136 | 35 716 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 137 | 35 717 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 138 | 35 718 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 139 | 35 719 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 140 | 35 720 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 141 | 35 721 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 142 | 35 722 | Cadeira fixa s/ braço em | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|-----|--------|--|-------|------------|
| | | polipropileno | | |
| 143 | 35 723 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 144 | 35 724 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 145 | 35 725 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 146 | 35 726 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 147 | 35 727 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 148 | 35 728 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 149 | 35 729 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 150 | 35 730 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 151 | 35 731 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 152 | 35 732 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 153 | 35 733 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 154 | 35 734 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 155 | 35 735 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 156 | 35 736 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 157 | 35 737 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 158 | 35 738 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 159 | 35 739 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 160 | 35 740 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 161 | 35 741 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 162 | 35 742 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 163 | 35 743 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 164 | 35 744 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 165 | 35 745 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 166 | 35 746 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 167 | 35 747 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 168 | 35 748 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 169 | 35 749 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 170 | 35 750 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 171 | 35 751 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 172 | 35 752 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 173 | 35 753 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |

| | | | | |
|--------------|--------|--|-------|---------------------|
| 174 | 35 754 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 175 | 35 755 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 176 | 35 756 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 177 | 35 757 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 178 | 35.758 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 179 | 35.811 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 158,55 |
| 180 | 35.812 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 158,55 |
| 181 | 35.813 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 158,55 |
| TOTAL | | | | R\$46.675,19 |

CROQUI DA PLANTA DO RESTAURANTE DO 7º ANDAR - SEM ESCALA



A N E X O II – DO EDITAL

CONCORRÊNCIA DE PREÇOS Nº/.....

(Modelo de Termo de Vistoria)

Nesta data compareceu neste Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região, o representante da empresa,-----, o Sr(a) -----, portador do CPF nº -----, para proceder à vistoria no local da cessão de uso, objeto deste edital, efetuar os levantamentos necessários ao desenvolvimento de seus trabalhos, ficando ciente a partir deste instante, de modo a não incorrer em omissões que jamais poderão ser alegadas em favor de eventuais pretensões de acréscimos de serviços.

Local e Data

Assinatura do Representante da Empresa

Assinatura da Chefe do Núcleo de Assistência à Saúde, ou Chefe da Seção de Promoção de Saúde e Qualidade de Vida e Segurança **ou** Seção de Obras e Serviços e Manutenção Predial **ou** pela Seção de Engenharia e Projetos

OBSERVAÇÃO

A empresa licitante, poderá apresentar em substituição a vistoria técnica, **DECLARAÇÃO** de que conhece as condições do local onde os serviços serão executados. (Art. 18, Resolução 114 do CNJ, de 20 de abril de 2010).

ANEXO III – DO EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº/.....

DECLARAÇÃO DE INEXISTÊNCIA DE FATO SUPERVENIENTE IMPEDITIVO DA HABILITAÇÃO

A, devidamente inscrita no CNPJ sob nº, com sede rua/av., nº, bairro, cidade, UF, CEP complemento, em conformidade com o disposto no art.32, §2º, da Lei nº 8.666/93, DECLARA, sob as penalidades da lei, que até a presente data inexistem fatos impeditivos da sua habilitação para o presente processo licitatório, estando ciente, ainda, da obrigatoriedade de declarar as ocorrências posteriores.

Local e data.

Assinatura do representante legal

RG:

CPF:

A N E X O IV – DO EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº/.....

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DOS REQUISITOS DE HABILITAÇÃO

A EMPRESA, devidamente inscrita no CNPJ sob nº, com sede rua/av., nº, bairro, cidade, UF, CEP complemento, em conformidade com o disposto no art. 4º, inc. VII, da Lei nº 10.520/02, DECLARA, sob as penas da lei, que está apta a cumprir plenamente todos os requisitos habilitatórios exigidos no edital de licitação que rege o certame acima indicado.

Local e data.

Assinatura do representante legal

RG:

CPF:

ANEXO V – DO EDITAL
CONCORRÊNCIA Nº/.....
DECLARAÇÃO

A, devidamente inscrita no CNPJ sob nº, com sede rua/av., nº, bairro, cidade, UF, CEP, complemento, DECLARA, não possui, em seu quadro de pessoal, empregado(s) menor(es) de 18 (dezoito) anos em trabalho noturno, perigoso ou insalubre e, em qualquer trabalho, menores de 16 (dezesseis) anos, nos termos do artigo 7º, inciso XXXIII, da Constituição Federal e artigo 27, inciso V, da Lei 8.666/93

Emprega menor na condição de aprendiz, a partir de 14 anos: sim () não ()

Local e data.

ANEXO VI – DO EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº/.....

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO Nº 07, de 18/10/2005, do CNJ, MODIFICADA PELA RESOLUÇÃO Nº 09/2005, de 06/12/2005 (que alterou o art. 3º da Resolução nº 7) do CNJ.

A EMPRESA, devidamente inscrita no CNPJ sob nº....., com sede rua/av., nº, bairro, cidade, UF, CEP, complemento, DECLARA, sob as penalidades da lei, que não possui, em seu quadro de pessoal, empregado (s) que sejam cônjuges, companheiros ou parentes em linha reta , colateral ou por afinidade, até o terceiro grau, inclusive, de ocupantes de cargos de direção e assessoramento, de membros ou juízes vinculados ao Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região, nos termos da Resolução nº 9, de 06 de dezembro de 2005.

Local e data.

Assinatura do representante legal

RG:

CPF:

ANEXO VII – DO EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº/.....

DECLARAÇÃO DE CUMPRIMENTO DA RESOLUÇÃO Nº 103, DE 25 DE MAIO DE 2012, do CSJT (Aprovou o Guia Prático para inclusão de critérios de sustentabilidade nas contratações de bens e serviços no âmbito da Justiça do Trabalho de primeiro e segundo graus).

A EMPRESA, devidamente inscrita no CNPJ sob nº, com sede rua/av., nº, bairro, cidade, UF, CEP, complemento, DECLARA, sob as penalidades da lei, que não possui inscrição no cadastro de empregadores flagrados explorando trabalhadores em condições análogas às de escravo, instituído pelo Ministério do Trabalho e Emprego, por meio da **Portaria MTB nº 1129 de 13/10/2017** e não ter sido condenada, a contratada ou seus dirigentes, por infringir as leis de combate à discriminação de raça ou de gênero, ao trabalho infantil e ao trabalho escravo, em afronta a previsão aos artigos 1º e 170 da Constituição Federal de 1988; do artigo 149 do Código Penal Brasileiro; do Decreto nº 5.017/2004 (promulga o Protocolo de Palermo) e das Convenções da OIT nos 29 e 105.

Local e data.

Assinatura do representante legal

RG:

CPF:

A N E X O VIII – DO EDITAL

CONCORRÊNCIA Nº /

DECLARAÇÃO DE MICROEMPRESA/EMPRESA DE PEQUENO PORTE

A EMPRESA, devidamente inscrita no CNPJ sob nº, com sede rua/av., nº, bairro, cidade, UF, CEP, complemento, declara, sob as penalidades da lei, que se enquadra na condição de MICROEMPRESA-ME OU EMPRESA DE PEQUENO PORTE-EPP, instituídas na forma da Lei Complementar nº 123, de 14.12.2006, bem como não contemplam as hipóteses do § 4º do artigo 3º da Lei Complementar nº 123/2006.

Local e data.

Assinatura do representante legal

RG:

CPF:



PODER JUDICIÁRIO
JUSTIÇA DO TRABALHO
TRIBUNAL REGIONAL DO TRABALHO DA 14ª REGIÃO

ANEXO IX - EDITAL

MINUTA

TERMO DE CESSÃO DE USO Nº 00/2018 **Processo Administrativo Eletrônico PROAD nº 26236/2018**

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, ou pela autoridade que estiver respondendo pelo cargo na forma regimental, ao final qualificado e de outro lado a empresa ..., com sede à Rua , Bairro , na cidade de Porto Velho/RO, inscrito no CNPJ sob nº 00000-00, representada neste ato pela(o), portadora do RG nº SSP/... e inscrita no CPF sob nº 000000-00, 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 do 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

I – Valor mensal da cessão de uso R\$ **0,00**.

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 (m ²) | Inst. | Área cedida (m ²) | 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 -Sede | 11.409,67 | 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:

- a) uma GRU para pagamento da Cessão de Uso;
- b) uma GRU para pagamento das despesas de manutenção;
- c) 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 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.

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.

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 - A 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 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 nº. 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 nº 216/2004 – ANVISA.

CLÁUSULA SEXTA – DO FUNCIONAMENTO DO RESTAURANTE

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

| ITEM | COMPOSIÇÃO MÍNIMA EXIGIDA A SER SERVIDA DIARIAMENTE |
|---|---|
| Saladas - 10 (dez) tipos | 1 maionese 1 elaborada 2 folhosas 1 leguminosa 3 cozidas 2 cruas |
| Molhos – 02 (dois) tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas | À base de vinagrete – campanha, francês, etc. 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 Principais Protéicos | 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. 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 |

| | |
|---|---|
| | <p>CESSIONÁRIA, bacalhau.</p> <p>1 opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada.</p> |
| Prato Vegetariano | Prato vegetariano (Opção macrobiótica) |
| Guarnições | <p>1ª opção – vegetal refogado (não tubérculo)</p> <p>2ª opção – massa (lasanha, talharim, espaguete, ravióli, nhoque, etc.)</p> <p>3ª opção – guarnição à base de farinhas, tubérculos e frituras.</p> |
| <p>Sobremesas servidas em embalagens fechadas (com tampa) individuais de 150 ml ou pesadas na presença do usuário</p> | <p>Frutas – No mínimo com 3 opções</p> <p>Salada de fruta - composta por mamão, banana, maçã e laranja</p> <p>Doces elaborados – duas variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.)</p> <p>Doces simples – 2 variedades (gelatinas, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc)</p> <p>As sobremesas serão pagas à parte, por quilograma ou embalagens individuais, pesadas na presença do usuário.</p> <p>Sobremesas dietéticas – uma variedade, no mínimo</p> <p>Picolés e/ou sorvetes, inclusive de frutas</p> |
| Bebidas | <p>Sucos naturais de frutas <i>in natura</i>, ou preparados a partir de polpas, deverão estar disponíveis diariamente, como também refrigerantes (normal e diet) e água mineral sem gás e com gás.</p> <p>É vedado o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.</p> |

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.

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 NONA – 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).

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 DÉCIMA – 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 PRIMEIRA – 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 SEGUNDA - 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.

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 TERCEIRA - 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, 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.

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, micro-organismos 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.

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.

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.

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.

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

XL II - 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.

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

XL IV - 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.

XL V - 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.

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

XL VII - 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.

XL VIII - 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.

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.

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.

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.

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.

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.

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 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 QUARTA – 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 QUINTA – 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;
- 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 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.

CLÁUSULA DÉCIMA SEXTA – 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.

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 SÉTIMA - 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 nº 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 nº 5.940/2006.

CLÁUSULA DÉCIMA OITAVA – DO ACOMPANHAMENTO E FISCALIZAÇÃO

I - Na forma do que dispõe o artigo 67, da Lei nº 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.

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

CLÁUSULA DÉCIMA NONA - 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 PRIMEIRA - 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 DÉCIMA SEGUNDA – 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.

CLÁUSULA DÉCIMA TERCEIRA - 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 DÉCIMA QUARTA - 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.

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 DÉCIMA QUINTA – 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 DÉCIMA SEXTA - 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;
- 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);

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 DÉCIMA SÉTIMA - 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, 00 de 00000000 de 2018.

TRT da 14ª Região

CEDENTE

CESSIONÁRIA

ANEXO I - DO TERMO DE CESSÃO

RELAÇÃO DE BENS INSTALADOS NO RESTAURANTE 7º DO EDIFÍCIO-SEDE

| ITEM | Nº DO TOMBO | DESCRIÇÃO DO BEM | ESTADO DO BEM | VALOR R\$ |
|------|-------------|--|---------------|---------------|
| 1 | 731 | Extintor de Incêndio CO2 | Bom | R\$ 150,84 |
| 2 | 9 862 | Carrinho tipo bandeja | Regular | R\$ 71,36 |
| 3 | 10 211 | Suporte em madeira tipo cavalete | Bom | R\$ 67,04 |
| 4 | 10 370 | Tampo em Granito med:0,70X1,30 m | Bom | R\$ 67,04 |
| 5 | 11 236 | Refrigerador vertical 420 L Brastemp | Regular | R\$ 293,30 |
| 6 | s/tombo | Exaustor industrial | Bom | R\$ 450,00 |
| 7 | 11 239 | Escorredor industrial | Bom | R\$ 83,80 |
| 8 | s/tombo | Câmara frigorífica | Regular | R\$ 11.330,30 |
| 9 | s/tombo | Mesa em inox med: 0,60X 0,60 m | Bom | R\$ 150,00 |
| 10 | s/tombo | Mesa em inox med: 0,60X 1,10 m | Bom | R\$ 250,00 |
| 11 | s/tombo | Mesa em inox med: 0,70X 1,90 m | Bom | R\$ 400,00 |
| 12 | s/tombo | Freezer horizontal em inox 1 porta marca:GAFA | Bom | R\$ 200,00 |
| 13 | s/tombo | Freezer vertical em inox c/ 4 portas | Bom | R\$ 300,00 |
| 14 | s/tombo | Pia em inox c/ 01 cuba | Bom | R\$ 200,00 |
| 15 | s/tombo | Pia em inox c/ 02 cubas | Bom | R\$ 300,00 |
| 16 | s/tombo | Pia em inox c/ 02 cubas | Bom | R\$ 300,00 |
| 17 | s/tombo | Lavatório/tanque em inox c/ 01 cuba | Bom | R\$ 200,00 |
| 18 | 22 621 | Fogão industrial c/ 08 bocas | Regular | R\$ 49,86 |
| 19 | 35 007 | Persiana horizontal lâminas 25 mm | Bom | R\$ 1.131,70 |
| 20 | 35 637 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 21 | 35 638 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 22 | 35 639 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 23 | 35 640 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 24 | 35 641 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|----|--------|--|-------|------------|
| 25 | 35 642 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 26 | 35 643 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 27 | 35 644 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 28 | 35 645 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 29 | 35 646 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 30 | 35 647 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 31 | 35 648 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 32 | 35 649 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 33 | 35 650 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 34 | 35 651 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 35 | 35 652 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 36 | 35 653 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 37 | 35 654 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 38 | 35 655 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 39 | 35 656 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 40 | 35 657 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 41 | 35 658 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 42 | 35 659 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 43 | 35 660 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 44 | 35 661 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 45 | 35 662 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 46 | 35 663 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 47 | 35 664 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 48 | 35 665 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 49 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 50 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 51 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 52 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 53 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 54 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 55 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 56 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 57 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 58 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 59 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 60 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 61 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|----|--------|--|-------|------------|
| 62 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 63 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 64 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 65 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 66 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 67 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 68 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 69 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 70 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 71 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 72 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 73 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 74 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 75 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 76 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 77 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 78 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 79 | 35 666 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 80 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 81 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 82 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 83 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 84 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 85 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 86 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 87 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 88 | 35 667 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 89 | 35 668 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 90 | 35 669 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 91 | 35 670 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 92 | 35 671 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 93 | 35 672 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 94 | 35 673 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 95 | 35 674 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 96 | 35 675 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 97 | 35 676 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 98 | 35 677 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|-----|--------|--|-------|------------|
| 99 | 35 678 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 100 | 35 679 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 101 | 35 680 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 102 | 35 681 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 103 | 35 682 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 104 | 35 683 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 105 | 35 684 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 106 | 35 685 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 107 | 35 686 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 108 | 35 687 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 109 | 35 688 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 110 | 35 689 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 111 | 35 690 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 112 | 35 691 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 113 | 35 692 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 114 | 35 693 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 115 | 35 694 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 116 | 35 695 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 117 | 35 696 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 118 | 35 697 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 119 | 35 698 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 120 | 35 699 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 121 | 35 700 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 122 | 35 701 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 123 | 35 702 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 124 | 35 703 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 125 | 35 704 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 126 | 35 705 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 127 | 35 706 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 128 | 35 707 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 129 | 35 708 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 130 | 35 710 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 131 | 35 711 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 132 | 35 712 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 133 | 35 713 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 134 | 35 714 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 135 | 35 715 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |

| | | | | |
|-----|--------|--|-------|------------|
| 136 | 35 716 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 137 | 35 717 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 138 | 35 718 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 139 | 35 719 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 140 | 35 720 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 141 | 35 721 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 142 | 35 722 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 143 | 35 723 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 144 | 35 724 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 145 | 35 725 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 146 | 35 726 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 147 | 35 727 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 148 | 35 728 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 149 | 35 729 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 150 | 35 730 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 151 | 35 731 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 152 | 35 732 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 153 | 35 733 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 157,20 |
| 154 | 35 734 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 155 | 35 735 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 156 | 35 736 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 157 | 35 737 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 158 | 35 738 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 159 | 35 739 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 160 | 35 740 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 161 | 35 741 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 162 | 35 742 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 163 | 35 743 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 164 | 35 744 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 165 | 35 745 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 166 | 35 746 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 167 | 35 747 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 168 | 35 748 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 169 | 35 749 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 170 | 35 750 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 171 | 35 751 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 172 | 35 752 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |

| | | | | |
|-------|--------|--|-------|----------------------|
| 173 | 35 753 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 174 | 35 754 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 175 | 35 755 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 176 | 35 756 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 177 | 35 757 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 178 | 35.758 | Mesa Retangular em MDF | Ótimo | R\$ 365,58 |
| 179 | 35.811 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 158,55 |
| 180 | 35.812 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 158,55 |
| 181 | 35.813 | Cadeira fixa s/ braço em polipropileno | Ótimo | R\$ 158,55 |
| TOTAL | | | | R\$ 46.675,19 |

ANEXO II - DO TERMO DE CESSÃO

TABELA DE ITENS DIÁRIOS QUE A CESSIONÁRIA DEVERÁ COLOCAR À DISPOSIÇÃO DOS USUÁRIOS

| ITEM | DESCRIÇÃO |
|------|---|
| 1 | Em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados, de folhas duplas e com dimensões mínimas de 23/23 cm |
| 2 | Talheres de mesa e sobremesa (colheres, garfos, facas) em aço inox (colheres, garfos, facas) deverão estar disponíveis em embalagens individuais descartáveis em plástico ou papel, dispostos em bancada próxima aos pratos |
| 3 | Pratos de louça com diâmetro de 25,3 cm, em formato circular e que atendam às padronizações do INMETRO |
| 4 | Pratos de sobremesa de louça com diâmetro de 19,5 cm, e que atendam às padronizações do INMETRO |
| 5 | Colheres, conchas, pegadores (saladas e massas) em inox, para distribuição de refeições |
| 6 | Bandejas em material lavável |
| 7 | Copos de vidro para bebidas |
| 8 | Copos descartáveis (água e café) |
| 9 | Galheteiros |
| 10 | Recipientes para sobremesas |
| 11 | Balcão térmico em inox para o serviço de distribuição das refeições quentes |
| 12 | Balcão móvel refrigerado para as saladas |
| 13 | Caixa registradora emissora de cupom fiscal |
| 14 | Máquinas para pagamento por meio eletrônico – cartões de débito e/ou crédito |
| 15 | Balança digital para pesagem de refeições a quilo |
| 16 | Toalhas de mesa em tecido misto (algodão e poliéster) ou só algodão, bem como forros para o assento das cadeiras, do mesmo material, em cores neutras |

ANEXO X DO EDITAL
CONCORRÊNCIA n.º 001/2018
FORMA DE APRESENTAÇÃO DA PROPOSTA

Razão Social:
CNPJ:
Endereço:
Pessoa de Contato:
e-mail:
Telefone Fixo: ()
Celular: ()

Dados Bancários:
Banco:
Agência:
C/C:

OPTANTE DO SIMPLES: SIM () NÃO ()

OBJETO: Cessão de uso de área física e bens, a título oneroso e precário, com bens e equipamentos de uso comercial/doméstico, para exploração do 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.

| Item | Descrição | |
|---|---|-----------------|
| 1 | Cessão de uso de área física e bens para exploração do serviços de RESTAURANTE, visando o fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma. | |
| VALOR MENSAL DA CESSÃO DE USO - PROPOSTA | | R\$ 0,00 |

Prazo de Validade da Proposta: 60 (sessenta) dias contados a partir da data de recebimento da proposta comercial devidamente consolidada, nos termos do Edital.

Dados do Representante Legal da Empresa (responsável pela assinatura do Contrato):

Nome completo: _____ CPF: _____

Identidade: _____ UF: _____ Cargo/função: _____

Email: _____

Telefone: () _____

Porto Velho, ____ de _____ de 2018.

(Representante Legal da Empresa)