



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

**CONCORRÊNCIA Nº 01/2017**  
**Processo Adm. Eletrônico PROAD Nº 13420/2016**

<b>CONCORRÊNCIA Nº 01/2017</b> <b>Processo Adm. Eletrônico PROAD Nº 13420/2016</b>	
<b>BASE LEGAL</b>	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).
<b>OBJETO</b>	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).
<b>TIPO</b>	<b>MAIOR OFERTA</b>
<b>REFERÊNCIA DE TEMPO</b>	Para todas as referências de tempo será observado o horário de Porto Velho/RO
<b>LOCAL E DATA PARA ENTREGA DOS ENVELOPES “DOCUMENTAÇÃO” E “PROPOSTA DE PREÇOS”</b>	
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.	
<b>DATA: 30/06/2017 - HORÁRIO: 10h:00</b>	
<b>FORMALIZAÇÃO DE CONSULTAS E EDITAL:</b>	
www.trt14.jus.br - (Consultas/Licitações/2017); 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 001/2017**

**Processo Adm. Eletrônico PROAD nº 13420/2016**

**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 **CONCORRÊNCIA 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 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).

1.1.1 – Área a ser utilizada pela Cessionária: 104,94 m²;

1.1.2 - Os Equipamentos e Bens serão disponibilizados pelo TRT da 14ª Região à Cessionária, constantes do Anexo I do Termo de Referência.

1.1.3 - Os preços máximos das refeições a ser praticado pela Cessionária está

relacionado no Anexo III do Termo de Referência.

1.1.4 – Estimativa média diária de almoços: 100

## 1.2 – Tipo: **Maior Oferta**

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 (TCU Acórdão 642/2014 – Plenário – TC 015.048/2013-6).

## 2 – DA AUTORIZAÇÃO

2.1 - A realização desta licitação encontra-se autorizada no Processo Administrativo Eletrônico – PROAD nº 13420/2016.

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

**Data: 30/06/2017**

**Horário: 10h: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 01/2017

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE

CNPJ Nº

**DATA DE ENTREGA: 30/06/2017 às 10h00**

### **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 01/2017

RAZÃO SOCIAL DO LICITANTE

CNPJ Nº

**DATA DE ENTREGA: 30/06/2017 às 10h00**

## **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 01/2017

**DATA DE ENTREGA: 30/06/2017 às 10h00.**

**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).

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

II - Havendo alguma restrição na comprovação da regularidade fiscal, 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).

7.2.1 – 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.

#### 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 3218-6412
	ROBERTO MELO DE MESQUITA - Chefe da Seção de Promoção de Saúde, Qualidade de Vida e Segurança do Trabalho Fiscal do Contrato substituto	
	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](http://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](http://www.cnj.jus.br/improbidade_adm/consulta)).

d) sítio Portal Transparência do Governo Federal ([www.portaldatransparencia.gov.br](http://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 empatados, 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**.

## **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 MÁXIMOS**

20.1 - 19.1 - Encontra-se especificados no item 8 do Termo de Referência.

## **21.0 – DO REAJUSTE DOS PREÇOS E DO RECOLHIMENTO DA CESSÃO**

21.1 - Encontra-se especificados no item 9 do Termo de Referência.

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

## **22.0 – DO RATEIO DAS DESPESAS**

22.1 - Encontra-se especificados no item 12 do Termo de Referência.

## **23.0 – DAS OBRIGAÇÕES DAS PARTES**

23.1 - Encontram-se especificados no item 13 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](http://www.trt14.jus.br) – Consultas/Licitações/2017/Pregão;

c) no site [www.licitacoes-e.com.br](http://www.licitacoes-e.com.br).

d) por solicitação do licitante através de e-mail [pregoeiro@trt14.jus.br](mailto: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 graus)

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, 29 de maio de 2017.

Vítor Antônio Fernandes Filho  
Presidente da Comissão Permanente de Licitação - CPL

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).

### PREÇO MÍNIMO DA DISPUTA DO OBJETO DO EDITAL

ONEROSIDADE DA CESSÃO	
Valor da onerosidade mínimo estimado	<b>(R\$) 844,20</b>

1 - O critério de julgamento: MAIOR VALOR MENSAL OFERTADO.

2 - Não será aceita proposta com valor INFERIOR ao valor mínimo (R\$ 844,20) da planilha supracitada.

3 - Estimativa média diária de almoços: 100

4 – O PRESENTE EDITAL, DISPONIBILIZA A TÍTULO DE INFORMAÇÃO, A ESTIMATIVA DAS DESPESAS DE MANUTENÇÃO (PODENDO SER PARA MAIS OU PARA MENOS), QUE SERÃO ASSUMIDAS PELA FUTURA CESSIONÁRIA:

RATEIO DE DESPESAS											
Prédio	Área (m <sup>2</sup> )	Inst.	Área cedida (m <sup>2</sup> )	Água e esgoto (R\$)	Energia elétrica (R\$)	Vigilância (R\$)	Manut. Elétrica (R\$)	Manut. Elevadores (R\$)	Manut. Ar condic (R\$)	Taxa Coleta Lixo (R\$)	Manutenção Estimada MENSAL Soma (R\$)
Edifício -Sede	11.409,67	Restaurante	<b>104,94</b>	74,10	658,69	105,88	60,90	19,66	58,21	0,00	<b>977,44</b>

## **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 m<sup>2</sup>, 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.

#### **3 – QUALIFICAÇÃO TÉCNICA DA CONTRATADA**

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.

#### 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,	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).

#### **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 7h30 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 100 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 e Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB);

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): 11:00h às 14h30, em horário local (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 100 (cem) 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 profissional nutricionista nas dependências do restaurante conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;

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

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

4.19.1 – 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;

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

4.20 – A CESSIONÁRIA deverá proceder o preparo das refeições de acordo com os indicadores básicos para o cardápio do restaurante, segundos 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;

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

4.22 – 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;

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

4.24 - 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;

4.25 - A CESSIONÁRIA deverá designar nutricionista para proceder o acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação das refeições, conforme Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA;

## **5 - 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

<p>Molhos – 02 (dois) tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas</p>	<p>À base de vinagrete – campanha, francês, etc.  À base de maionese – rosé, tártaro, etc.</p>
<p>Acompanhamentos quentes</p>	<p>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)</p>
<p>Pratos Principais Protéicos</p>	<p>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 CESSIONÁRIA, bacalhau.  1 opção – preparações com vísceras, embutidos, carnes com osso, carnes suínas e feijoada.</p>
<p>Prato Vegetariano</p>	<p>Prato vegetariano (Opção macrobiótica)</p>
<p>Guarnições</p>	<p>1ª opção – vegetal refogado (não tubérculo)  2ª opção – massa (lasanha, talharim, espaguete, ravióli, nhoque,</p>

	etc.) 3ª opção – guarnição à base de farinhas, tubérculos e frituras.
Sobremesas servidas em embalagens fechadas (com tampa) individuais de 150 ml ou pesadas na presença do usuário	Frutas – No mínimo com 3 opções Salada de fruta - composta por mamão, banana, maçã e laranja Doces elaborados – duas variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.) Doces simples – 2 variedades (gelatinas, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc) As sobremesas serão pagas à parte, por quilograma ou embalagens individuais, pesadas na presença do usuário.  Sobremesas dietéticas – uma variedade, no mínimo  Picolés e/ou sorvetes, inclusive de frutas
Bebidas	Sucos naturais de frutas <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.  É <b>vedado</b> o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

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/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 3 (três) semanas;

5.1.9 - O cardápio semanal deverá ser fixado em locais com visibilidade adequada, devidamente assinado e carimbado 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;

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;

7.2 - A área destinada à CESSIONÁRIA para a exploração das atividades de restaurante mede aproximadamente 104,94 m<sup>2</sup>;

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

7.4 - Os materiais permanentes instalados no Restaurante, descritos no apêndice acima citado (Anexo I), estão estimados em R\$ 46.675,19 (Quarenta e seis mil seiscentos e setenta e cinco reais e dezenove centavos);

7.5 - A CESSIONÁRIA se responsabilizará pela guarda e responsabilidade dos bens constantes no Anexo I 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 - PREÇOS MÁXIMOS**

8.1 - Os produtos comercializados pela CESSIONÁRIA no restaurante terão seus preços fixados na proposta apresentada pelo licitante vencedor, de acordo com o Anexo III do Termo de Referência e obedecerão aos valores máximos da Planilha, elaborada mediante

pesquisa de preço médio em restaurantes próximos ao Edifício-Sede do Tribunal Regional do Trabalho da 14ª Região;

## **9 – REAJUSTE DOS PREÇOS**

9.1 - Será admitido o reajuste dos **preços das refeições**, visando à adequação aos novos preços de mercado, desde que seja observado o interregno mínimo de um ano, a contar da data da proposta ou do orçamento a que a proposta se referir, ou do último reajuste, desde que os preços sejam vantajosos para a administração;

9.1.2 - Para o reajuste será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - **IPCA** – divulgado pelo Instituto Brasileiro de Geografia e Estatística IBGE;

9.1.3 - O reajuste será calculado com base na fórmula a seguir:

$$R = \frac{I - I_0}{I_0} \cdot P, \text{ onde:}$$

$I_0$

9.1.3.1 - para o primeiro reajuste:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês de reajuste;

$I_0$  = índice relativo ao mês de apresentação da proposta;

P = preço atual dos serviços;

9.1.3.2 - para os reajustes subsequentes:

R = reajuste procurado;

I = índice relativo ao mês do novo reajuste;

$I_0$  = índice relativo ao mês do último reajuste efetuado;

P = preço do serviço atualizado até o último reajuste efetuado;

9.1.4 - O pedido de reajuste só será válido a partir de provocação por parte da CESSIONÁRIA, após verificação pelo TRT da 14ª Região da aplicação do índice;

9.1.5 - O esquecimento da CESSIONÁRIA quanto ao seu direito de exigir o reajuste não será aceito como justificativa para pedido de correção com efeito retroativo à data a que faria jus, pagando esta, portanto, por sua própria inércia;

9.1.6 - O pedido de reajuste deverá ser feito antes do vencimento do contrato ou da assinatura do Termo Aditivo de prorrogação, sob pena de preclusão do direito. Caso o TRT da 14ª Região não tenha tempo hábil para efetuar os cálculos do reajuste, a CESSIONÁRIA terá seu direito resguardado no respectivo termo aditivo;

9.1.7 - Para o reajuste dos preços das refeições será utilizado o Índice Nacional de Preços ao Consumidor Amplo - IPCA/IBGE, enquanto que a cessão de uso será reajustada de acordo com o IGP-M/FGV;

9.1.8 - No caso de reajuste, será lavrado termo aditivo ou apostila ao contrato vigente.

## 10 – EXECUÇÃO E FISCALIZAÇÃO DA CONTRATAÇÃO

10.1 - 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:

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

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

10.1.3 - Encaminhar ocorrências que impliquem multas a serem aplicadas à CESSIONÁRIA;

10.1.4 - Propor às autoridades competentes a aplicação de penalidades;

10.1.5 - Exigir pontualidade no cumprimento dos horários fixados no presente Termo de Referência;

10.1.6 - Fazer vistorias no refeitório e áreas afins;

10.1.7 - Exigir a limpeza de área física, equipamentos e utensílios utilizados na execução dos serviços;

10.1.8 - Relatar as ocorrências que exijam a comunicação às autoridades de fiscalização sanitária;

10.1.9 - Realizar vistorias para exame das condições de conservação e funcionamento de instalações, equipamentos, mobiliário, aparelhos e instrumentos disponibilizados pelo CEDENTE;

10.1.10 - Aprovar e observar se os cardápios estão sendo cumpridos conforme proposto;

10.1.11 - Aprovar as alterações dos cardápios conforme o prazo previsto e verificar a qualidade dos produtos fornecidos;

10.1.12 - Verificar a quantidade e a qualificação dos funcionários da CESSIONÁRIA;

10.1.13 - Receber e encaminhar as críticas, sugestões e reclamações dos usuários à Administração do Regional;

10.1.14 - Verificar a apresentação pessoal dos funcionários da CESSIONÁRIA;

10.1.15 - Anotar todas as queixas para serem examinadas;

10.1.16 - Fiscalizar o recebimento, armazenamento, preparo e distribuição dos alimentos, atentando para as condições de higiene e conservação;

10.1.17 - Solicitar, quando julgar necessário, vistoria a ser realizada pela Vigilância Sanitária;

10.1.18 - Verificar a adequação do quantitativo de pessoal às atividades desenvolvidas pela CESSIONÁRIA;

10.1.19 -Fiscalizar a qualidade das refeições oferecidas pela CESSIONÁRIA;

10.1.20 - Acompanhar o Diário de Ocorrências da CESSIONÁRIA;

10.2 - A ação da fiscalização do TRT da 14ª REGIÃO não exime a CESSIONÁRIA de suas responsabilidades contratuais.

## 11 – DO PREÇO, RECOLHIMENTO E REAJUSTE

11.1 - O valor mínimo mensal admitido para oferta na contratação é de R\$ 844,20, sem o rateio estabelecido na planilha do item 12.1 do Termo de Referência, conforme avaliação feita pela Seção de Fiscalização de Obras e Serviços, estando de acordo com o mercado imobiliário local;

11.2 – Após a assinatura do Termo de Cessão de Uso, a CESSIONÁRIA terá prazo de 20 (vinte) dias para se instalar.

11.3 – O pagamento da Cessão dar-se-á em 30 (trinta) dias após o início de funcionamento das atividades do restaurante, com certificação pelo fiscal do contrato, da data de início das atividades;

11.3.1 – A CESSIONÁRIA terá ainda 10 (dez) dias corridos para comprovar ao gestor do contrato, o recolhimento, em favor da conta única do Tesouro Nacional, por meio de Guia de Recolhimento da União – GRU, em Banco Oficial;

11.3.2 – A GRU será expedida pela Secretaria de Orçamento e Finanças – SOF deste Regional.

11.4 - 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, por meio de apostilamento;

11.5 - Segue a regra do item 11.3, sobre o recolhimento do valor mensal, em caso de prorrogação da vigência;

## 12– DO RATEIO DAS DESPESAS PREDIAIS

12.1 - 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 Engenharia mediante metodologia já utilizada no TRT da 14ª Região. Tal ressarcimento 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 de estimativo médio atual dos meses anteriores a seguir:

RATEIO DE DESPESAS											
Prédio	Área (m²)	Inst.	Área cedida (m²)	Água e esgoto (R\$)	Energia elétrica (R\$)	Vigilância (R\$)	Manut. Elétrica (R\$)	Manut. Elevadores (R\$)	Manut. Ar condic (R\$)	Taxa Coleta Lixo (R\$)	Soma (R\$)
Edifício-Sede	11.409,67	Restaurante	104,94	74,10	658,69	105,88	60,90	19,66	58,21	0,00	977,44
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\$)	1.821,64

\* 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 2016;

2) Vigilância – Valor contratual R\$ 11.511,75;

3) Manutenção Elétrica – Valor contratual R\$ 10.596,00 – Valor proporcional Ed. Sede R\$ 6.621,59;

4) Manutenção Elevadores – Valor contratual R\$ 2.137,92;

5) Manutenção Ar condicionado – Valor contratual R\$ 6.329,18.

12.2 - 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 apresentados pelo setor competente;

### 13 – OBRIGAÇÃO DAS PARTES

#### 13.1 - Cabe à CESSIONÁRIA:

13.1.1 – 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;

13.1.2 - 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;

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

13.1.4 - 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;

13.1.5 - 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;

13.1.6 - 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;

13.1.7 - 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;

13.1.8 - Fornecer todos os utensílios de cozinha, do restaurante, constantes de relação elencada no Anexo II, 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;

13.1.9 - 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;

13.1.10 - 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;

13.1.11 - 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;

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

13.1.13 - 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;

13.1.14 - 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;

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

13.1.16 - 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;

13.1.17 - 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;

13.1.18 - 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;

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

13.1.20 - 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);

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

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

13.1.23 - 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;

13.1.24 - 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;

13.1.25 - 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;

13.1.26 - 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;

13.1.27 - 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;

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

13.1.29 - 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;

13.1.30 - Recolher, mensalmente, a taxa de onerosidade da cessão, por meio de Guia de Recolhimento da União (GRU), expedida pela Secretaria de Orçamento e Finanças deste Tribunal;

13.1.31 - 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;

13.1.32 - 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;

13.1.33 - 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;

13.1.34 - Disponibilizar, no mínimo, duas balanças para refeição e uma para sobremesa;

13.1.35 - 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;

13.1.36 - 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;

13.1.37 - 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;

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

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

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

13.1.41 - 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;

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

13.1.43 - 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;

13.1.44 - 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;

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

13.1.46 - 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;

13.1.47 - 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;

13.1.48 - 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;

13.1.49 - 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;

13.1.50 - 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;

13.1.51 - 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;

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

13.1.53 - 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;

13.1.54 - 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;

13.1.55 - 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;

13.1.56 - 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;

13.1.57 - 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;

13.1.58 - 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;

13.1.59 - 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;

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

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

13.1.62 - Manter documentação legal atualizada;

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

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

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

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

13.1.67 - Conservar as instalações físicas das áreas cedidas;

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

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

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

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

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

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

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

13.1.75 - 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;

13.1.76 - 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;

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

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

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

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

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

13.1.82 - 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;

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

13.1.84 - 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;

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

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

13.1.87 - 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;

13.1.88 - 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;

13.1.89 - 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;

13.1.90 - 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;

13.1.91- 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;

13.1.92 - 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;

13.1.93 - 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;

13.1.94 - 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;

13.1.95 - 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;

13.1.96 - Deverá a CESSIONÁRIA, para comprovar o cumprimento de obrigações citadas neste TR, apresentar ao fiscal da CEDENTE, a partir da assinatura do Termo, a relação de funcionários que trabalham no restaurante deste Tribunal; 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;

13.2 – Cabe à CEDENTE:

13.2.1 – Disponibilizar o espaço físico conforme croqui no Anexo IV, na metragem de 104,94 m<sup>2</sup>, 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, objeto da relação descrita no anexo II;

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 E INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS.

15.1 – O Termo de Cessão de Uso terá vigência a partir da assinatura das partes, pelo prazo de 12 (doze) meses, prorrogáveis até 60 (meses).

15.2 – A CESSIONÁRIA terá o prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da data da assinatura do Termo de Cessão de Uso, para iniciar a atividade objeto deste termo de referência.

#### 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, com área total de 104,94 m², conforme descrição no Anexo IV;

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

#### 17 – OUTRAS INFORMAÇÕES RELEVANTES

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

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

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

17.4 – 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;

17.5 – 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 inexequível ou, ainda, por ato unilateral ou amigavelmente, devidamente motivado, mediante comunicação prévia da parte que dele desinteressar, com antecedência mínima de 60 (sessenta) dias;

17.6 - 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;

17.7 - 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;

17.8 - 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;

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

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

18.1 - 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 .

Porto Velho(RO), 02 de maio de 2017.

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

### 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
<b>TOTAL</b>				<b>R\$ 46.675,19</b>

## ANEXO II – DO TERMO DE REFERÊNCIA

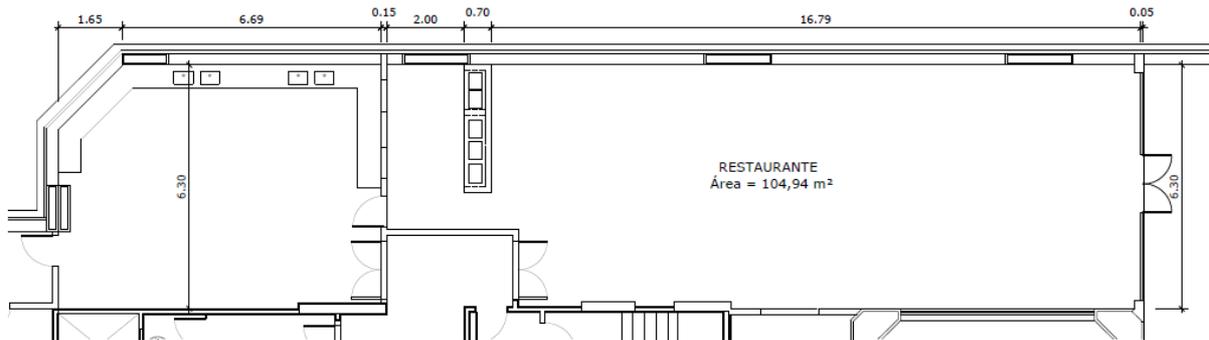
### TABELA DE ITENS DIÁRIOS QUE A CESSIONÁRIA DEVERÁ COLOCAR À DISPOSIÇÃO DOS USUÁRIOS

ITEM	DESCRIÇÃO
1	Em cada mesa, em recipientes apropriados, guardanapos macios, crepados, de folhas duplas e 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 III – DO TERMO DE REFERÊNCIA****TABELA DE PREÇOS MÁXIMOS**

<b>ITEM</b>	<b>DISCRIMINAÇÃO</b>	<b>UNIDADE</b>	<b>PREÇOS MÁXIMOS</b>
1	Refeição Self-Service	Kg	R\$ 29,00
2	Sobremesas Self-Service	Kg	R\$ 25,00
3	Salada de frutas (embalagem individual)	300 ml	R\$ 2,50
4	Suco de laranja	300 ml	R\$ 2,60
5	Suco de fruta ( <i>in natura</i> ou polpa congelada) c/água	300 ml	R\$ 2,60
6	Suco de fruta ( <i>in natura</i> ou polpa congelada) c/leite	300 ml	R\$ 2,80
7	Suco em lata (inclusive diet ou light)	350 ml	R\$ 3,80
8	Suco em caixa (inclusive diet ou light)	200 ml	R\$ 2,50
9	Refrigerante lata (inclusive diet ou light)	350 ml	R\$ 3,00
10	Água mineral sem gás	500 ml	R\$ 3,00
11	Água mineral com gás	500 ml	R\$ 3,30
12	Refrigerante lata (inclusive diet ou light)	350 ml	R\$ 3,00

**ANEXO IV DO TERMO DE REFERÊNCIA**  
**CROQUI DA PLANTA DO RESTAURANTE DO 7º ANDAR**



**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: .....

A N E X O V – DO EDITAL  
CONCORRÊNCIA Nº ...../.....  
D E C L A R A Ç Ã O

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 (dezesesseis) 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 nº 540/2004 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 00/2017 Processo Administrativo Eletrônico PROAD nº 13420/2016**

**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. **13420/2016**, 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 – DOS PREÇOS MÁXIMOS**

I – Os produtos comercializados pela CESSIONÁRIA no restaurante obedecerão os valores da tabela de preços máximos abaixo:

ITEM	DISCRIMINAÇÃO	UNIDADE	PREÇOS MÁXIMOS
1	Refeição Self-Service	Kg	R\$ 29,00
2	Sobremesas Self-Service	Kg	R\$ 25,00
3	Salada de frutas (embalagem individual)	300 ml	R\$ 2,50
4	Suco de laranja	300 ml	R\$ 2,60
5	Suco de fruta ( <i>in natura</i> ou polpa congelada) c/água	300 ml	R\$ 2,60
6	Suco de fruta ( <i>in natura</i> ou polpa congelada) c/leite	300 ml	R\$ 2,80
7	Suco em lata (inclusive diet ou light)	350 ml	R\$ 3,80
8	Suco em caixa (inclusive diet ou light)	200 ml	R\$ 2,50
9	Refrigerante lata (inclusive diet ou light)	350 ml	R\$ 3,00
10	Água mineral sem gás	500 ml	R\$ 3,00
11	Água mineral com gás	500 ml	R\$ 3,30
12	Refrigerante lata (inclusive diet ou light)	350 ml	R\$ 3,00

### CLÁUSULA TERCEIRA – DO PREÇO DA CESSÃO, DOS PAGAMENTOS, DOS RECOLHIMENTOS E DOS REAJUSTES

I - Valor da cessão de uso R\$ **R\$ 0,00** ( ) mensal.

II - O pagamento da Cessão e das despesas proporcionais de manutenção e conservação (água, esgoto, energia elétrica, vigilância, manutenção elétrica, manutenção de elevadores e manutenção de ar condicionado) dar-se-ão em 30 (trinta) dias após o início de funcionamento das atividades do restaurante, com certificação pelo fiscal do Termo de Cessão, da data de início das atividades.

III - A CESSIONÁRIA, terá ainda, 10 (dez) dias corridos para comprovar os recolhimentos ao gestor do Termo de Cessão, em favor da conta única do Tesouro Nacional, por meio de Guias de Recolhimentos da União – GRU, em Banco Oficial.

IV - As GRUs serão expedidas pela Secretaria de Orçamento e Finanças – SOF deste Regional, sendo:

- a) uma GRU para pagamento da Cessão de Uso;
- b) outra GRU para pagamento das despesas de manutenção;
- c) As GRU's serão solicitadas à SOF pelo gestor do Termo de Cessão e entregues à Cessionária para proceder os recolhimentos em Banco Oficial.

V – A Cessionária arcará com as despesas de manutenção mensal, as quais serão proporcionais, conforme rubricas dispostas no quadro abaixo:

RATEIO DE DESPESAS A CARGO DA CESSIONÁRIA											
Prédio	Área (m <sup>2</sup> )	Inst.	Área cedida (m <sup>2</sup> )	Água e esgoto (R\$)	Energia elétrica (R\$)	Vigilância (R\$)	Manut. Elétrica (R\$)	Manut. Elevadores (R\$)	Manut. Ar condic	Taxa Coleta Lixo	Soma (R\$)

									(R\$)	(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

Parágrafo único - os valores das despesas de manutenção (água, esgoto, energia elétrica, vigilância, manutenção elétrica, manutenção de elevadores e manutenção de ar condicionado) serão aferidos mensalmente pela Seção de Engenharia do Regional.

VI - 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, por meio de apostilamento.

VII - Os preços inicialmente praticados das refeições (**Anexo III do Termo**), caso o Termo de Cessão seja prorrogado, poderão ser reajustados após decorrido 12 (doze) meses, contados da data da proposta ou do orçamento, na forma do artigo 57, inciso II, da Lei n.º 8.666/1993, tomando-se por base o **índice IPCA/IBGE** dos últimos doze meses, ou outro índice que venha substituí-lo, após confirmação pelo fiscal do contrato de que os preços continuam atrativos para a Administração.

VIII - O pedido de reajuste só será válido a partir de provocação por parte da CESSIONÁRIA, após verificação pelo TRT da 14ª Região da aplicação do índice.

IX - O esquecimento da CESSIONÁRIA quanto ao seu direito de exigir o reajuste não será aceito como justificativa para pedido de correção com efeito retroativo à data a que faria jus, pagando esta, portanto, por sua própria inércia.

X - O pedido de reajuste deverá ser feito antes do vencimento do Termo Aditivo de prorrogação, sob pena de preclusão do direito.

XI - Caso o TRT da 14ª Região não tenha tempo hábil para efetuar os cálculos do reajuste, a CESSIONÁRIA terá seu direito resguardado no respectivo termo aditivo.

XII - 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 1 (um) ano, contados a partir de sua assinatura, podendo ser prorrogado por até 60 (sessenta) meses (Inciso II do art. 57, da Lei nº. 8.666/93).

#### **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 7h30 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 100 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, 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 Termo, a CESSIONÁRIA deverá providenciar, ainda, junto aos órgãos competentes, a obtenção das seguintes licenças: Alvará Sanitário, Licença de Funcionamento da Prefeitura e Auto de Vistoria do Corpo de Bombeiros (AVCB).

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:

a) REFEIÇÃO (ALMOÇO): 11:00h às 14h30, em horário local (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 100 (cem) 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 profissional nutricionista nas dependências do restaurante conforme Parâmetros Quantitativos exigidos pelo Conselho Regional de Nutrição;
- b) Manter o pessoal que compõe o quadro de funcionários devida e completamente uniformizado e com higiene pessoal adequada.

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

- a) 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;
- b) Alimentos servidos no restaurante que contiverem glúten ou lactose deverão ser identificados com essa informação.

XX - 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.

XXI - As matérias primas, os ingredientes e as embalagens utilizados para preparação dos alimentos devem estar em condições higiênico-sanitárias adequadas e em conformidade com a legislação específica.

XXII - 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.

XXIII - Os funcionários que manipulam alimentos crus devem realizar a lavagem e assepsia das mãos antes de manusear alimentos preparados.

XXIV - 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.

XXV - A CESSIONÁRIA deverá designar nutricionista para proceder o acompanhamento diário da produção de alimentos, para cumprimento das boas práticas de fabricação das refeições, conforme Resolução – RDC nº 216/2004 – ANVISA.

## **CLÁUSULA SEXTA – DO INÍCIO DA PRESTAÇÃO DOS SERVIÇOS**

I - A Cessionária terá prazo de 10 (dez) dias corridos a contar da data de assinatura do Termo de Cessão de Uso para iniciar suas atividades no fornecimento de refeições tipo “self-service” (autosserviço), por quilograma.

## **CLÁUSULA SÉTIMA – 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 -	1 maionese
10 (dez) tipos	1 elaborada
	2 folhosas

	<p>1 leguminosa</p> <p>3 cozidas</p> <p>2 cruas</p>
<p>Molhos –</p> <p>02 (dois) tipos de molhos para saladas, servidos em molheiras separadas</p>	<p>À base de vinagrete – campanha, francês, etc.</p> <p>À base de maionese – rosé, tártaro, etc.</p>
<p>Acompanhamentos quentes</p>	<p>Arroz branco</p> <p>Arroz integral</p> <p>Arroz branco composto (com legumes, à grega, galinhada, arroz de carreteiro, etc)</p> <p>Risotos ou baião</p> <p>Feijão preto (carioca) e marrom simples</p> <p>Feijão com proteína animal (charque, bacon, linguiça, etc)</p>
<p>Pratos Principais Protéicos</p>	<p>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.</p> <p>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.</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	1ª opção – vegetal refogado (não tubérculo) 2ª opção – massa (lasanha, talharim, espaguete, ravióli, nhoque, etc.) 3ª opção – guarnição à base de farinhas, tubérculos e frituras.
Sobremesas servidas em embalagens fechadas (com tampa) individuais de 150 ml ou pesadas na presença do usuário	Frutas – No mínimo com 3 opções Salada de fruta - composta por mamão, banana, maçã e laranja Doces elaborados – duas variedades no mínimo (pavês, tortas, pudins etc.) Doces simples – 2 variedades (gelatinas, frutas em calda, doce de leite, goiabada com queijo, etc) As sobremesas serão pagas à parte, por quilograma ou embalagens individuais, pesadas na presença do usuário. Sobremesas dietéticas – uma variedade, no mínimo Picolés e/ou sorvetes, inclusive de frutas
Bebidas	Sucos naturais de frutas <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. É <b>vedado</b> o fornecimento, a qualquer título, de bebida alcoólica.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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 OITAVA – 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 m<sup>2</sup>...

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\$ 46.675,19 (Quarenta e seis mil seiscentos e setenta e cinco reais e dezenove 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 DEZ – 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 m<sup>2</sup>, 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 ONZE – 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, Mocambo – Porto Velho/RO, com área total de 104,94 m<sup>2</sup>.

II - O preparo das refeições será realizado na cozinha industrial disponibilizada pela CEDENTE e sua distribuição ocorrerá no restaurante auto serviço, no endereço retromencionado;

## **CLÁUSULA DOZE – 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 TREZE - 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 QUATORZE - 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. 13420/2016 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 QUINZE – 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 DEZESSEIS - 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 DEZESSETE - 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 DEZOITO – 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 DEZENOVE - 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 VINTE - 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 - 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.

VI - 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 VINTE E UM - 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 000000000 de 2017.

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				<b>R\$ 46.675,19</b>

**ANEXO II - DO TERMO DE CESSÃO**

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

<b>ITEM</b>	<b>DESCRIÇÃO</b>
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 001/2017**  
**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, conforme especificações detalhadas no Termo de Referência (Anexo I do edital).

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.
<b>VALOR MENSAL DA CESSÃO DE USO - PROPOSTA</b>	
<b>R\$ 0,00</b>	

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

**Informar** nome, estado civil, profissão, n.º do CPF e RG e cargo na empresa, da pessoa ficará responsável pela assinatura do Termo.

Porto Velho, \_\_\_\_ de \_\_\_\_\_ de 2017.

(Representante Legal da Empresa)